C/2026/4743

9.9.2026.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda na razini Unije na temelju članka 15. stavka 4. u vezi s Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2026/4743)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1])

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAZINI UNIJE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Navarra”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0127-AM05 – 8.9.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Navarra”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☒ ZOZP ☐ OZP ☐

3. **Sektor**

☐ poljoprivredni proizvodi

☒ vina

☐ jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Rubrika specifikacije proizvoda i jedinstvenog dokumenta na koju se odnose izmjene**

Dodatna ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište

Mijenjaju se točka 8.b.7 specifikacije „Pakiranje i prezentiranje proizvoda” i točka 11. „Drugi primjenjivi zahtjevi” jedinstvenog dokumenta.

6. **Kvalifikacija kao izmjena na razini Unije**

Izmjenom se zabranjuje pakiranje vina sa ZOI-jem Navarra izvan njihova razgraničenog zemljopisnog područja, čime se uvodi novo ograničenje stavljanja proizvoda na tržište. Stoga izmjena odgovara definiciji izmjene na razini Unije kako je utvrđena u članku 24. stavku 3. točki (c) Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Opis i razlozi izmjene (izmjena)**

Opis

Dodavanje zahtjeva da se zaštićena vina pakiraju isključivo u prostorima vinarija koje se nalaze na razgraničenom zemljopisnom području tog ZOI-ja.

Obrazloženje

Kako bi se očuvala kvaliteta, zajamčilo podrijetlo i osigurala kontrola, vina obuhvaćena ovom specifikacijom moraju se pakirati isključivo u prostorima vinarija koje se nalaze u općinskim okruzima područja proizvodnje te kao takva biti odobrena i upisana u odgovarajući registar Regulatornog odbora.

Proizvodnja vina obuhvaćenih oznakom izvornosti ne završava postupkom pretvaranja mošta u vino alkoholnom fermentacijom i drugim dopunskim postupcima. Pakiranje se mora smatrati završnom fazom proizvodnje tih vina, s obzirom na to da su uključeni drugi postupci proizvodnje vina koji bi mogli utjecati na posebna svojstva, konkretno: filtriranje, stabilizacija i različite vrste korektivnih mjera. U nekim je slučajevima potrebno i razdoblje dozrijevanja u boci kako bi se okus proizvedenog vina zaokružio i istančao. Utvrđeno je da se prijevozom i pakiranjem izvan područja proizvodnje smanjuje kvaliteta vina jer ono može biti izloženo smanjenju oksidacije, promjenama temperature i drugim ozbiljnijim čimbenicima koji pogoršavaju kvalitetu vina razmjerno prijeđenoj udaljenosti. Pakiranjem na području proizvodnje čuvaju se značajke i kvaliteta proizvoda. Ta mjera, u kombinaciji s iskustvom i dubinskim poznavanjem posebnih svojstava vina koja su vinarije s oznakom izvornosti Navarra s vremenom stekle, čini pakiranje na izvoru potrebnim i omogućava očuvanje svih fizikalno-kemijskih i organoleptičkih svojstava tih vina.

Nije logistički ni financijski izvedivo da delegirano tijelo koje kontrolira vina obuhvaćena ovim ZOI-jem provodi provjere izvan razgraničenog područja ZOI-ja. Za kontrolu spremnika vina u rinfuzi koji napuštaju to područje bila bi potrebna suradnja drugih javnih ili privatnih subjekata, koji nisu uvijek dovoljno prilagodljivi, djelotvorni ni ekonomski sposobni za to, posebno ako je odredište izvan EU-a. Stoga je jedini način da se osigura odgovarajuća kontrola svih vina do njihova stavljanja na tržište ograničavanje mjesta pakiranja na razgraničeno područje ZOI-ja.

8. **Dodatne informacije**

8.1. *Ovaj zahtjev za odobrenje izmjene na razini Unije sadržava standardne izmjene koje su neodvojivo povezane s izmjenom na razini Unije:*

da ☐ ne ☒

8.2. *Ovaj zahtjev za odobrenje izmjene na razini Unije podnosi se jer u jednoj ili više država članica nije dovršena nacionalna faza postupka u vezi sa zahtjevom za standardnu izmjenu specifikacije proizvoda prekogranične oznake zemljopisnog podrijetla kako je navedeno u članku 5. stavku 10. drugom podstavku Delegirane uredbe (EU) 2025/27*

da ☐ ne ☒

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Navarra”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0127-AM05 – 8.9.2025.

1. **Naziv(i)**

„Navarra”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☒ ZOZP ☐

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Klasifikacija vina u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

3. Likersko vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Bijelo vino

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Blijedožute do zlatnožute boje, bistro i sjajno.

Aroma

Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s voćnim i/ili cvjetnim i/ili biljnim notama.

Okus

U ustima je uravnoteženo i dobro povezane kiselosti, voćne retronazalne arome te srednjeg do dugog trajanja okusa.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	10,5
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	12,5
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	190

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

*Ako je sadržaj neprevrela šećera veći od 5 g/l, sadržaj sumporova dioksida bit će jednak ili manji od 300 g/l.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Bijelo vino koje je starjelo u drvu (u bačvi, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Slamnatožute do zlatnožute boje, jantarnih nijansi, bistro i sjajno.

Aroma

Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s notama drva i/ili začinskim notama i/ili notama dima.

Okus

U ustima je uravnoteženo i dobro povezane kiselosti, retronazalne arome drva i srednjeg do dugog trajanja okusa.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	10,5
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	15
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	190

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ako je sadržaj neprevrela šećera veći od 5 g/l, sadržaj sumporova dioksida bit će jednak ili manji od 300 g/l.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Bijelo vino proizvedeno od grožđa zaraženog plijesni Botrytis

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Blijedožute do zlatnožute boje, jantarnih nijansi, bistro i sjajno.

Aroma

Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s voćnim i/ili cvjetnim i/ili biljnim notama.

Okus

U ustima je uravnoteženo i dobro povezane kiselosti, voćne retronazalne arome te srednjeg do dugog trajanja okusa.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	10,5
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	13
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	190

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Sadržaj hlapljivih kiselina povećava se za 1 meq/l za svaki stupanj prirodne stvarne alkoholne jakosti veće od 10 % izražene u volumnim udjelima.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Ružičasto vino

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Ružičaste boje, bistro i sjajno.

Aroma

Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s aromom crvenog i crnog bobičastog voća i/ili cvjetnom aromom.

Okus

U ustima je uravnoteženo i dobro povezane kiselosti, arome crvenog i crnog bobičastog voća i/ili slatke retronazalne arome te srednjeg do dugog trajanja okusa.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	12,5
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	190

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Ružičasto vino koje je starjelo u drvu (u bačvi, Reserva)

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Ružičaste boje, bistro i sjajno.

Aroma

Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s aromom crvenog i crnog bobičastog voća i/ili drva.

Okus

U ustima je uravnoteženo i dobro povezane kiselosti, retronazalne arome drva i srednjeg do dugog trajanja okusa.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	15
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	190

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Crno vino

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Ljubičaste do rubin-crvene boje, bistro i sjajno.

Aroma

Srednje do vrlo intenzivne arome, bez nedostataka i s voćnim notama i/ili notama drva.

Okus

U ustima je uravnoteženo i srednje punoće, voćne retronazalne arome i/ili retronazalne arome drva i srednjeg do dugog trajanja okusa.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	12,5
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	140

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Crno vino koje je starjelo u drvu (Roble, Crianza, Reserva ili Gran Reserva)

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Ljubičastocrvene do crvene boje s crvenkastosmeđim tonovima, bistro i sjajno.

Aroma

Srednje do vrlo intenzivne arome, bez oštećenja i s notama drva i/ili začinskim notama i/ili notama dima.

Okus

U ustima je uravnoteženo, srednje punog do punog okusa, retronazalne arome drva i srednjeg do dugog trajanja okusa.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	16,67
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	140

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Likersko vino

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Bijela vina: blijedožute do smeđe boje mahagonija, bistro i sjajno. Crna vina: ljubičastocrvene do crvene boje s crvenkastosmeđim tonovima, bistro i sjajno.

Aroma

Vrlo intenzivna aroma, bez nedostataka, s notama zrelog ili prosušenog voća.

Okus

U ustima su uravnotežena, srednje punog do punog okusa, retronazalne arome zrelog ili prosušenog voća i srednjeg do dugog trajanja okusa.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	15
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	190

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina:**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

Postupak uzgoja

Vrsta enološkog postupka

Postupak uzgoja

Opis

Gustoća nasada iznosi najmanje 2 400 trsova po hektaru.

U vinogradu je dopušteno navodnjavanje upotrebom lokaliziranih sustava. Sustavi navodnjavanja koji nisu lokalizirani (navodnjavanje potapanjem, navodnjavanje raspršivanjem) dopušteni su do 8. kolovoza svake godine.

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Poseban enološki postupak

Opis

Bijela vina: samo bijelo grožđe. Dopuštena je hladna maceracija.

Ružičasta vina: mošt se mora dobiti primjenom metode „saignée" ili tehnikom prešanja. Najveća dopuštena količina mošta dobivenog metodom „saignée" iznosi 40 litara na svakih 100 kilograma grožđa. Najmanje 85 % upotrijebljenog grožđa moraju činiti crne sorte.

Crna vina: samo crno grožđe. Ružičasta vina mogu se dodati crnom vinu iz sljedeće berbe ili miješati s njim, pod uvjetom da udio ružičastog vina ne prelazi 15 % ukupne količine.

Likerska vina: dodavanje vinskog alkohola od ≥ 96 % vol. ili mješavine takvog vinskog alkohola i mošta fermentiranog mošta ili vina, sorti Moscatel de Grano Menudo ili Garnacha Tinta i Blanca prirodne alkoholne jakosti od > 12 % vol. Nakon odležavanja može se dodati koncentrirani mošt sorti Moscatel de Grano Menudo i/ili Garnacha Tinta i/ili Blanca dobiven neposrednim zagrijavanjem.

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Ograničenje koje se odnosi na proizvodnju vina

Opis

U proizvodnji vina obuhvaćenih ZOI-jem i dalje nije dopuštena upotreba kontinuiranih preša.

Starenje počinje 1. listopada u godini berbe.

7.2. *Maksimalni prinosi po hektaru*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Bijele sorte

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	9 200
Maksimalni prinos po jedinici:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Bijele sorte

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	64,40
Maksimalni prinos po jedinici:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Crne sorte

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	8 000
Maksimalni prinos po jedinici:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Crne sorte

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	56
Maksimalni prinos po jedinici:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Ružičasto vino proizvedeno metodom „saignée”

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	32
Maksimalni prinos po jedinici:	hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS

— GARNACHA TINTA

— GRACIANO

— MACABEO – VIURA

— MAZUELA – MAZUELO

— MERLOT

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— ONECA

— PINOT NOIR

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Općine:

Područje I.: nema

Područje II.: Lumbier, Lónguida, Romanzado i Urraul Bajo te Urraul Alto.

Područje III.: Obanos, Añorbe, Muruzabal, Tiebas-Muruarte de Reta, Adios, Legarda, Uterga, Guirguillano, Puente la Reina, Artazu, Echauri, Ucar, Tirapu, Vidaurreta, Enériz i Cizur.

Područje IV.: sve općine osim općina Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún i Abárzuza.

Područje V.: sve općine osim općine Petilla de Aragón.

Područje VI.: sve općine osim općina Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla i Sartaguda.

Područje VII.: sve općine osim općina Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada i Buñuel.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Zemljopisno područje obuhvaćeno ZOI-jem „Navarra” smješteno je na sjeveru Pirenejskog poluotoka i idealno je za uzgoj vinove loze. Klima je sredozemna s atlantskim utjecajem u sjeverozapadnoj regiji, a cijelim područjem prevladava hladan i suh vjetar. Prosječna količina oborina iznosi od 400 do 500 mm. Tla imaju visok udio vapnenca, prosječnu razinu kamenitosti i glinasto-ilovastu teksturu.

Takvo zemljopisno okruženje vinima daje srednju do visoku kiselost, organoleptička svojstva svježine i uravnotežen okus te određenu mineralnu prirodu zbog vrste tla.

Kategorija proizvoda od vinove loze

3. Likersko vino

Sažetak povezanosti

Vina se u osnovi proizvode od sorti Moscatel de Grano Menudo te Garnacha Tinta i Blanca, autohtonih u pokrajini Navarra, te se odlikuju visokim sadržajem šećera, zaokruženošću i viskoznošću, s aromama prosušenoga grožđa i dobrom ravnotežom slatkih i kiselih okusa. Ta iznimna gustoća okusa posljedica je posebnih klimatskih uvjeta čije su značajke jako suha klima, visoke temperature tijekom razdoblja rasta, mala količina oborina i trajni nedostatak vode.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Posebna pravila za pakiranje i označivanje i svi drugi bitni zahtjevi koji se primjenjuju na vino na koje se odnosi registrirani naziv

Naslov zahtjeva/odstupanja

PRAVILA OZNAČIVANJA

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Visina tipografskih znakova kojima se označava naziv ZOI-ja nipošto ne smije biti manja od 3 mm ni veća od 9 mm te oni moraju biti jasni, čitljivi, neizbrisivi i ne previše debeli, a oznaka ne smije zauzimati više od polovine ukupne širine etikete.

Logotip ZOI-ja obvezan je i ne smije biti promjera manjeg od 8 mm ni većeg od 11 mm.

Naslov zahtjeva/odstupanja

OBVEZNO PAKIRANJE UNUTAR RAZGRANIČENOG ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis zahtjeva/odstupanja

Kako bi se očuvala kvaliteta, zajamčilo podrijetlo i osigurala kontrola, vina obuhvaćena ovom specifikacijom moraju se pakirati isključivo u prostorima vinarija koje se nalaze u općinskim okruzima područja proizvodnje te kao takva biti odobrena i upisana u odgovarajući registar Regulatornog odbora.

Proizvodnja vina obuhvaćenih oznakom izvornosti ne završava postupkom pretvaranja mošta u vino alkoholnom fermentacijom i drugim dopunskim postupcima. Pakiranje se mora smatrati završnom fazom proizvodnje tih vina, s obzirom na to da su uključeni drugi postupci proizvodnje vina koji bi mogli utjecati na posebna svojstva, konkretno: filtriranje, stabilizacija i različite vrste korektivnih mjera. U nekim je slučajevima potrebno i razdoblje dozrijevanja u boci kako bi se okus proizvedenog vina zaokružio i istančao. Utvrđeno je da se prijevozom i pakiranjem izvan područja proizvodnje smanjuje kvaliteta vina jer ono može biti izloženo smanjenju oksidacije, promjenama temperature i drugim ozbiljnijim čimbenicima koji pogoršavaju kvalitetu vina razmjerno prijeđenoj udaljenosti. Pakiranjem na području proizvodnje čuvaju se značajke i kvaliteta proizvoda. Ta mjera, u kombinaciji s iskustvom i dubinskim poznavanjem posebnih svojstava vina koja su vinarije s oznakom izvornosti Navarra s vremenom stekle, čini pakiranje na izvoru potrebnim i omogućava očuvanje svih fizikalno-kemijskih i organoleptičkih svojstava tih vina.

Nije logistički ni financijski izvedivo da delegirano tijelo koje kontrolira vina obuhvaćena ovim ZOI-jem provodi provjere izvan razgraničenog područja ZOI-ja. Za kontrolu spremnika vina u rinfuzi koji napuštaju to područje bila bi potrebna suradnja drugih javnih ili privatnih subjekata, koji nisu uvijek dovoljno prilagodljivi, djelotvorni ni ekonomski sposobni za to, posebno ako je odredište izvan EU-a. Stoga je jedini način da se osigura odgovarajuća kontrola svih vina do njihova stavljanja na tržište ograničavanje mjesta pakiranja na razgraničeno područje ZOI-ja.

Upućivanje na objavu specifikacije oznake zemljopisnog podrijetla

https://www.navarra.es/documents/48192/29766738/pliego+condiciones+do+navarra.pdf