C/2026/4743

9.9.2026

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a caietului de sarcini, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2026/4743)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune la Comisie o opoziție, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI LA NIVELUL UNIUNII A UNUI CAIET DE SARCINI AL UNUI PRODUS

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Navarra”

Numărul de referință al UE: PDO-ES-A0127-AM05 – 8.9.2025

1. **Denumirea produsului**

„Navarra”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ☒ IGP ☐ IG ☐

3. **Sectorul**

☐ produse agricole

☒ vinuri

☐ băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Spania

5. **Punctele din caietul de sarcini al produsului și din documentul unic care sunt vizate de modificare (modificări)**

Restricții suplimentare referitoare la comercializare

Au fost modificate punctul 8.b.7, „Ambalarea și prezentarea produsului”, din caietul de sarcini și punctul 11, „Alte cerințe aplicabile”, din documentul unic.

6. **Calificarea drept modificare la nivelul Uniunii**

Modificarea interzice ambalarea vinurilor cu DOP „Navarra” în afara arealului lor geografic delimitat, ceea ce introduce o nouă restricție privind comercializarea produsului. Prin urmare, modificarea corespunde definiției unei „modificări la nivelul Uniunii”, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (3) litera (c) din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Descrierea și motivele modificării (modificărilor)**

Descriere

Adăugarea cerinței ca vinurile protejate să fie ambalate exclusiv în unitățile de vinificație situate în arealul geografic delimitat al DOP.

Motiv(e)

Pentru a proteja calitatea, a garanta originea și a asigura controlul, vinurile care fac obiectul prezentului caiet de sarcini trebuie să fie ambalate exclusiv în unitățile de vinificație situate în districtele municipale din arealul de producție, autorizate și înscrise ca atare în registrul relevant al Consiliului de reglementare.

Producția vinurilor cu denumire de origine protejată nu se încheie cu procesul de transformare a mustului în vin prin fermentarea alcoolică și alte procese complementare; ambalarea trebuie considerată ultima etapă a producției vinurilor respective, deoarece implică alte practici oenologice care ar putea afecta caracteristicile speciale ale vinului, și anume: filtrarea, stabilizarea și diferitele tipuri de măsuri de corecție. În același timp, în unele cazuri, este necesară o perioadă de învechire în sticlă pentru a conferi corpolență vinului finit și pentru a-l rafina. S-a constatat că transportul și ambalarea vinului în afara arealului de producție îi reduc calitatea, deoarece acesta poate fi expus la oxidoreducere, la variații de temperatură și la alți factori mai gravi care înrăutățesc calitatea vinului, cu cât distanța parcursă este mai mare. Prin urmare, ambalarea în arealul de producție permite păstrarea caracteristicilor și a calității produsului. Această măsură, combinată cu experiența și cunoștințele aprofundate privind caracteristicile specifice ale vinurilor pe care unitățile de vinificație ale denumirii de origine Navarra le-au obținut de-a lungul timpului, face necesară ambalarea la sursă, conservând astfel toate caracteristicile fizico-chimice și organoleptice ale acestor vinuri.

Nu este fezabil din punct de vedere logistic sau financiar ca organismul delegat care controlează vinurile cu această DOP să efectueze controale în afara arealului delimitat al DOP. Controlul recipientelor de vin în vrac care părăsesc acest areal ar necesita colaborarea cu alte entități publice sau private. Aceste entități nu sunt întotdeauna suficient de rapide, eficace sau capabile din punct de vedere economic să facă acest lucru, în special dacă destinația se află în afara UE. Prin urmare, singura modalitate de a asigura un control adecvat al tuturor vinurilor până la introducerea lor pe piață este de a limita ambalarea la arealul delimitat al DOP.

8. **Informații suplimentare**

8.1. *Prezenta cerere de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii conține cel puțin o modificare standard legată indisolubil de modificarea la nivelul Uniunii*

Da ☐ Nu ☒

8.2. *Prezenta cerere de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii este o urmare a imposibilității de a încheia, în unul sau mai multe state membre, etapa națională a procedurii de aplicare a unei modificări standard a caietului de sarcini al unei indicații geografice transfrontaliere, astfel cum se menționează la articolul 5 alineatul (10) al doilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) 2025/27*

Da ☐ Nu ☒

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Navarra”

Numărul de referință al UE: PDO-ES-A0127-AM05 – 8.9.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Navarra”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ☒ IGP ☐

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Spania

4. **Clasificarea vinului prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categoriile de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

3. Vin licoros

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

Vin alb

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

De culoare galben pal până la galben auriu, limpede și strălucitor.

Aromă

Aromă de intensitate medie spre ridicată, fără defecte și cu note fructate și/sau florale și/sau vegetale.

Gust

La degustare, este echilibrat și are o aciditate bine integrată, cu o aromă retronazală fructată și cu o persistență medie spre îndelungată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	10,5
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	12,5
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	190

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

În cazul în care conținutul de zaharuri reziduale este mai mare de 5 g/l, conținutul de dioxid de sulf este de maximum 300 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin alb maturat în recipient din lemn („fermentado en barrica”, „Crianza”, „Reserva”, „Gran Reserva”)

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

De culoare galben-pai până la galben auriu, cu reflexe chihlimbarii, limpede și strălucitor.

Aromă

Aromă de intensitate medie sau ridicată, fără defecte și cu note de lemn și/sau de mirodenii și/sau de afumat.

Gust

La degustare, este echilibrat și cu o aciditate bine integrată, cu o aromă retronazală de lemn și cu persistență medie spre îndelungată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	10,5
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	15
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	190

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

În cazul în care conținutul de zaharuri reziduale este mai mare de 5 g/l, conținutul de dioxid de sulf este de maximum 300 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin alb din struguri infectați cu Botrytis

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

De culoare galben pal până la galben auriu, cu reflexe chihlimbarii, limpede și strălucitor.

Aromă

Aromă de intensitate medie spre ridicată, fără defecte și cu note fructate și/sau florale și/sau vegetale.

Gust

La degustare, este echilibrat și are o aciditate bine integrată, cu o aromă retronazală fructată și cu o persistență medie spre îndelungată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	10,5
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	13
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	190

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditatea volatilă crește cu 1 mEq/l pentru fiecare grad de tărie alcoolică naturală dobândită mai mare de 10 % în volume.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roze

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

De culoare rozie, limpede și strălucitor.

Aromă

Aromă de intensitate medie sau ridicată, fără defecte și cu note de fructe roșii și negre și/sau florale.

Gust

La degustare, este echilibrat și are o aciditate bine integrată, cu o aromă retronazală de fructe roșii și negre și/sau apetisantă și cu o persistență medie spre îndelungată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	12,5
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	190

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roze maturat în recipient din lemn („fermentado en barrica”, „Reserva”)

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

De culoare rozie, limpede și strălucitor.

Aromă

Aromă de intensitate medie spre ridicată, fără defecte și cu note de fructe roșii și negre și/sau de lemn.

Gust

La degustare, este echilibrat și cu o aciditate bine integrată, cu o aromă retronazală de lemn și cu persistență medie spre îndelungată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	15
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	190

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roșu

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

De culoare purpurie până la roșu-rubin, limpede și strălucitor.

Aromă

Aromă de intensitate medie spre ridicată, fără defecte, cu note fructate și/sau lemnoase.

Gust

Este echilibrat la degustare, are o corpolență medie și prezintă o aromă retronazală fructată și/sau lemnoasă și o persistență medie sau îndelungată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,5
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	12,5
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	140

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin roșu maturat în recipient din lemn („Roble”, „Crianza”, „Reserva” sau „Gran Reserva”)

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

De culoare care variază de la roșu purpuriu la roșu cu reflexe cărămizii, limpede și strălucitor.

Aromă

Aromă de intensitate medie sau ridicată, fără defecte și cu note de lemn și/sau de mirodenii și/sau de afumat.

Gust

Este echilibrat la degustare, are o corpolență medie sau ridicată și prezintă o aromă retronazală lemnoasă și o persistență medie sau îndelungată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,5
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	16,67
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	140

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vin licoros

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Vinuri albe: de culoare galben pal până la brun mahon, limpede și strălucitor. Vinuri roșii: de culoare care variază de la roșu purpuriu la roșu cu reflexe cărămizii, limpede și strălucitor.

Aromă

Aromă de intensitate ridicată, fără defecte, cu note de fructe coapte sau stafidite.

Gust

Este echilibrat la degustare, are o corpolență medie-ridicată și prezintă o aromă retronazală de fructe coapte sau stafidite și o persistență medie sau îndelungată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	15
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	190

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici oenologice**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective*

Practică vitivinicolă

Practică de cultivare

Tipul practicii oenologice

Practică de cultivare

Descriere

Densitatea de plantare este de minimum 2 400 de butuci per hectar.

Rămâne autorizată irigația pe plantația de viță-de-vie, cu ajutorul unor sisteme localizate. Irigația cu ajutorul sistemelor nelocalizate (irigația prin inundare, irigația prin aspersiune) rămâne autorizată până la data de 8 august a fiecărui an.

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Practică oenologică specifică

Descriere

Vinuri albe: doar struguri albi. Este permisă macerarea la rece.

Vinuri roze: musturile de struguri se obțin prin „sângerare" sau prin presare. Volumul maxim autorizat de must obținut prin metoda „sângerării" este de 40 de litri la 100 de kilograme de struguri. Trebuie să se utilizeze o proporție minimă de 85 % struguri din soiuri roșii autorizate.

Vinuri roșii: doar struguri roșii. Vinul roșu al anului următor poate fi cupajat cu vin roze sau se poate adăuga vin roze la vinul roșu al anului următor, cu condiția ca procentajul de vin roze să nu depășească 15 % din volumul total rezultat.

Vinuri licoroase: Adaos de alcool de vin ≥ 96 % vol. sau a unui amestec între alcool de vin și must, must în fermentație sau vin din soiurile Moscatel de Grano Menudo sau Garnacha Tinta și Blanca cu o tărie alcoolică naturală > 12 % vol. În cazul în care vinurile sunt supuse procesului de învechire, se poate adăuga must concentrat obținut pe foc direct din soiurile Moscatel de Grano Menudo și/sau Garnacha Tinta și/sau Garnacha Blanca.

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Restricție referitoare la vinificare

Descriere

În cazul elaborării vinurilor cu DOP, rămâne interzisă utilizarea de prese continue.

Procesele de învechire încep la data de 1 octombrie a anului recoltării.

7.2. *Producții/randamente maxime per hectar*

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiuri albe

Randament maxim

Randament maxim:	9 200
Randamentul maxim per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiuri albe

Randament maxim

Randament maxim:	64,40
Randamentul maxim per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiuri roșii

Randament maxim

Randament maxim:	8 000
Randamentul maxim per unitate:	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Soiuri roșii

Randament maxim

Randament maxim:	56
Randamentul maxim per unitate:	hectolitri la hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Vin roze elaborat prin metoda „sângerării”

Randament maxim

Randament maxim:	32
Randamentul maxim per unitate:	hectolitri la hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vin din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— 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. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Comunele:

Districtul I: niciuna

Districtul II: Lumbier, Lónguida, Romanzado, Urraul Bajo și Urraul Alto.

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

Districtul IV: toate comunele, cu excepția Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún și Abárzuza.

Districtul V: toate comunele, cu excepția Petilla de Aragón.

Districtul VI: toate comunele, cu excepția Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla și Sartaguda.

Districtul VII: toate comunele, cu excepția Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada și Buñuel.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produs viticol

1. Vin

Rezumatul legăturii

Arealul DOP „Navarra" se află într-o zonă geografică din partea de nord a Peninsulei Iberice, care este ideală pentru cultivarea viței-de-vie. Clima este mediteraneeană, cu o influență atlantică în regiunea de nord-vest, întreaga zonă fiind caracterizată de prezența unui vânt rece și uscat. Media precipitațiilor este de 400-500 mm. Solurile prezintă niveluri ridicate de calcar, un conținut mediu de pietre și o textură argiloasă-lutoasă.

Acest mediu geografic conferă vinurilor o aciditate medie-ridicată, cu senzații organoleptice de prospețime și un gust echilibrat, precum și un anumit caracter mineral datorat tipologiei solurilor.

Categoria de produs viticol

3. Vin licoros

Rezumatul legăturii

Vinurile sunt produse în principal prin utilizarea soiurilor Moscatel de Grano Menudo și Garnacha Blanca și Garnacha Tinta, originare din Navarra, și sunt caracterizate atât de un conținut ridicat de zaharuri, cât și de rotunjime și onctuozitate, de arome de struguri stafidiți și de un echilibru corespunzător între aromele dulci și cele acide. Această densitate ridicată a gustului este rezultatul unor condiții climatice deosebite, caracterizate de o climă foarte uscată, de temperaturi ridicate în timpul perioadei de vegetație, de un nivel redus de precipitații și de un deficit de apă permanent.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Norme specifice referitoare la ambalare și etichetare și eventualele alte cerințe esențiale aplicabile vinului la care se referă denumirea înregistrată

Titlul cerinței/derogării

DISPOZIȚII REFERITOARE LA ETICHETARE

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței/derogării

Caracterele tipografice utilizate pentru a indica denumirea de origine protejată nu pot fi în niciun caz mai mici de 3 mm sau mai mari de 9 mm în înălțime și trebuie să fie clare, lizibile, indelebile și să nu aibă o grosime prea mare, iar indicația nu poate ocupa mai mult de jumătate din lățimea totală a etichetei.

Logoul DOP este obligatoriu și nu poate avea un diametru mai mic de 8 mm și mai mare de 11 mm.

Titlul cerinței/derogării

AMBALARE OBLIGATORIE ÎN AREALUL GEOGRAFIC DELIMITAT

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței/derogării

Pentru a proteja calitatea, a garanta originea și a asigura controlul, vinurile care fac obiectul prezentului caiet de sarcini trebuie să fie ambalate exclusiv în unitățile de vinificație situate în districtele municipale din arealul de producție, autorizate și înscrise ca atare în registrul relevant al Consiliului de reglementare.

Producția vinurilor cu denumire de origine protejată nu se încheie cu procesul de transformare a mustului în vin prin fermentarea alcoolică și alte procese complementare; ambalarea trebuie considerată ultima etapă a producției vinurilor respective, deoarece implică alte practici oenologice care ar putea afecta caracteristicile speciale ale vinului, și anume: filtrarea, stabilizarea și diferitele tipuri de măsuri de corecție. În același timp, în unele cazuri, este necesară o perioadă de învechire în sticlă pentru a conferi corpolență vinului finit și pentru a-l rafina. S-a constatat că transportul și ambalarea vinului în afara arealului de producție îi reduc calitatea, deoarece acesta poate fi expus la oxidoreducere, la variații de temperatură și la alți factori mai gravi care înrăutățesc calitatea vinului, cu cât distanța parcursă este mai mare. Prin urmare, ambalarea în arealul de producție permite păstrarea caracteristicilor și a calității produsului. Această măsură, combinată cu experiența și cunoștințele aprofundate privind caracteristicile specifice ale vinurilor pe care unitățile de vinificație ale denumirii de origine Navarra le-au obținut de-a lungul timpului, face necesară ambalarea la sursă, conservând astfel toate caracteristicile fizico-chimice și organoleptice ale acestor vinuri.

Nu este fezabil din punct de vedere logistic sau financiar ca organismul delegat care controlează vinurile cu această DOP să efectueze controale în afara arealului delimitat al DOP. Controlul recipientelor de vin în vrac care părăsesc acest areal ar necesita colaborarea cu alte entități publice sau private. Aceste entități nu sunt întotdeauna suficient de rapide, eficace sau capabile din punct de vedere economic să facă acest lucru, în special dacă destinația se află în afara UE. Prin urmare, singura modalitate de a asigura un control adecvat al tuturor vinurilor până la introducerea lor pe piață este de a limita ambalarea la arealul delimitat al DOP.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini al indicației geografice

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