C/2026/4743

9.9.2026

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda na ravni Unije v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/4743)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAVNI UNIJE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Navarra“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A0127-AM05 – 8. september 2025

1. **Ime proizvoda**

„Navarra“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☒ ZGO ☐ GO ☐

3. **Sektor**

☐ Kmetijski proizvodi

☒ Vina

☐ Žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Razdelek v specifikaciji proizvoda in enotnem dokumentu, na katerega se nanašajo spremembe**

Nadaljnje omejitve trženja

Spremenjeni sta bili točka 8.b.7 „Pakiranje in predstavitev proizvoda“ specifikacije in točka 11 „Druge veljavne zahteve“ enotnega dokumenta.

6. **Opredelitev kot sprememba na ravni Unije**

S spremembo se prepoveduje pakiranje vin z ZOP „Navarra“ zunaj razmejenega geografskega območja, s čimer se uvaja nova omejitev za trženje proizvoda. Sprememba zato ustreza opredelitvi pojma „sprememba na ravni Unije“ iz člena 24(3), točka (c), Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Opis sprememb in razlogi zanje**

Opis

Dodana je zahteva, da se zaščitena vina pakirajo izključno v prostorih vinskih kleti, ki so na razmejenem geografskem območju ZOP.

Razlogi

Da bi se zaščitila kakovost ter zagotovila poreklo in nadzor, je treba vina, zajeta s to specifikacijo, pakirati izključno v prostorih vinskih kleti, ki so v občinskih delih na območju proizvodnje ter so kot take odobrene in vpisane v ustrezni register regulativnega sveta.

Proizvodnja vin, zajetih z označbo porekla, se ne konča s postopkom spreminjanja mošta v vino z alkoholnim vrenjem in drugimi dodatnimi postopki; pakiranje je namreč treba šteti za zaključno fazo proizvodnje teh vin, saj vključuje druge enološke postopke, ki bi lahko vplivali na posebne značilnosti, tj. filtriranje, stabilizacijo in različne vrste korektivnih ukrepov. Hkrati je v nekaterih primerih potrebno tudi staranje v steklenici, saj se vino tako zaokroži in doneguje. Ugotovljeno je bilo, da prevoz in pakiranje zunaj območja proizvodnje povzročita poslabšanje kakovosti vina, saj je vino lahko izpostavljeno redukcijsko-oksidacijski reakciji, temperaturnim razlikam in drugim resnejšim dejavnikom, ki poslabšujejo kakovost vina, in sicer toliko bolj, kolikor daljša je prevožena razdalja. Pakiranje na območju proizvodnje zato omogoča, da se ohranijo lastnosti in kakovost proizvoda. Zaradi tega ukrepa, pa tudi izkušenj in temeljitega znanja o posebnih značilnosti vin, ki so jih sčasoma pridobili pridelovalci vin z označbo porekla „Navarra“, je treba vina pakirati pri izvoru, s čimer se ohranijo vse njihove fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti.

Pooblaščeni organ, ki nadzira vina s to ZOP, iz logističnih in finančnih razlogov ne more izvajati pregledov zunaj razmejenega območja ZOP. Za nadzor vsebnikov z neustekleničenim vinom, ki zapuščajo to območje, bi bilo potrebno sodelovanje drugih javnih ali zasebnih subjektov. Vendar ti subjekti niso vedno dovolj odzivni, učinkoviti ali ekonomsko zmožni sodelovati, zlasti če je namembni kraj zunaj EU. Zato je edini način za zagotovitev ustreznega nadzora vseh vin do njihovega dajanja na trg omejitev pakiranja na razmejeno območje ZOP.

8. **Dodatne informacije**

8.1 *Ta zahtevek za odobritev spremembe na ravni Unije vsebuje standardne spremembe, ki so neločljivo povezane s spremembo na ravni Unije*

da ☐ ne ☒

8.2 *Ta zahtevek za odobritev spremembe na ravni Unije je posledica tega, da se v eni ali več državah članicah ni dalo zaključiti nacionalne faze postopka za standardno spremembo specifikacije proizvoda za čezmejno geografsko označbo iz člena 5(10), drugi pododstavek, Delegirane uredbe (EU) 2025/27*

da ☐ ne ☒

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Navarra“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A0127-AM05 – 8. september 2025

1. **Ime**

„Navarra“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☒ ZGO ☐

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Španija

4. **Razvrstitev vina po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

3. Likersko vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Belo vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Bledo rumene do zlato rumene barve, bistro in sijoče.

Vonj

Srednje do zelo intenzivna aroma, brez pomanjkljivosti, s sadnimi in/ali cvetličnimi in/ali rastlinskimi zaznavami.

Okus

Okus je uravnotežen z lepo povezano vsebnostjo kislin, retronazalno sadno aromo in srednjim do dolgim pookusom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	miliekvivalenti na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	12,5
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	190

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

* Če je vsebnost ostanka sladkorja višja od 5 g/l, bo vsebnost žveplovega dioksida največ 300 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Belo vino, obdelano v lesenih sodih (vrenje v bariku, „crianza“, „reserva“, „gran reserva“)

Organoleptične lastnosti

Videz

Slamnato rumene do zlato rumene barve z jantarjevimi odtenki, bistro in sijoče.

Vonj

Srednje do zelo intenzivna aroma, brez pomanjkljivosti, z notami lesa in/ali začimb in/ali dima.

Okus

Okus je uravnotežen z lepo povezano vsebnostjo kislin, retronazalno aromo lesa in srednjim do dolgim pookusom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	miliekvivalenti na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	15
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	190

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Če je vsebnost ostanka sladkorja višja od 5 g/l, bo vsebnost žveplovega dioksida največ 300 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Belo vino iz grozdja s plemenito plesnijo *Botrytis*

Organoleptične lastnosti

Videz

Bledo rumene do zlato rumene barve z jantarjevimi odtenki, bistro in sijoče.

Vonj

Srednje do zelo intenzivna aroma, brez pomanjkljivosti, s sadnimi in/ali cvetličnimi in/ali rastlinskimi zaznavami.

Okus

Okus je uravnotežen z lepo povezano vsebnostjo kislin, retronazalno sadno aromo in srednjim do dolgim pookusom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	miliekvivalenti na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	13
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	190

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Vsebnost hlapnih kislin se poveča za 1 meq/l za vsak odstotek deleža naravnega alkohola nad 10 vol. %.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Rožnate barve, bistro in sijoče.

Vonj

Srednje do zelo intenzivna aroma, brez pomanjkljivosti ter z aromami rdečega in črnega jagodičja in/ali cvetličnimi aromami.

Okus

Okus je uravnotežen z lepo povezano vsebnostjo kislin, retronazalno aromo rdečega in črnega jagodičja in/ali sladko retronazalno aromo ter srednjim do dolgim pookusom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	miliekvivalenti na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	12,5
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	190

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino rosé, obdelano v lesenih sodih (vrenje v bariku, „reserva“)

Organoleptične lastnosti

Videz

Rožnate barve, bistro in sijoče.

Vonj

Srednje do zelo intenzivna aroma, brez pomanjkljivosti ter z aromami rdečega in črnega jagodičja in/ali aromo lesa.

Okus

Okus je uravnotežen z lepo povezano vsebnostjo kislin, retronazalno aromo lesa in srednjim do dolgim pookusom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	miliekvivalenti na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	15
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	190

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Škrlatne do rubinasto rdeče barve, bistro in sijoče.

Vonj

Srednje do zelo intenzivna aroma, brez pomanjkljivosti, s sadnimi in/ali lesnimi zaznavami.

Okus

Okus je uravnotežen, s srednjim telesom, sadno in/ali lesno retronazalno aromo in srednjim do dolgim pookusom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	miliekvivalenti na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	12,5
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	140

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino, obdelano v lesenih sodih („roble“, „crianza“, „reserva“ ali „gran reserva“)

Organoleptične lastnosti

Videz

Škrlatno rdeče do rdeče barve z rjavkastordečimi odtenki, bistro in sijoče.

Vonj

Srednje do zelo intenzivna aroma, brez pomanjkljivosti, z notami lesa in/ali začimb in/ali dima.

Okus

Okus je uravnotežen, s srednjim do polnim telesom, retronazalno aromo lesa in srednjim do dolgim pookusom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	miliekvivalenti na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	16,67
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	140

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Likersko vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Pri belih sortah: bledo rumene do mahagonijevo rjave barve, bistro in sijoče. Pri rdečih sortah: škrlatno rdeče do rdeče barve z rjavkastordečimi odtenki, bistro in sijoče.

Vonj

Zelo intenzivna aroma, brez pomanjkljivosti, z notami zrelega ali sušenega sadja.

Okus

Okus je uravnotežen, s srednjim do polnim telesom, retronazalno aromo zrelega ali sušenega sadja in srednjim do dolgim pookusom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	miliekvivalenti na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	190

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Enološki postopki**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

Pridelovalna praksa

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

Gostota zasaditve je najmanj 2 400 trsov na hektar.

Namakanje v vinogradu je dovoljeno z uporabo lokaliziranih sistemov. Nelokalizirani sistemi namakanja (namakanje s poplavljanjem, namakanje z razprševanjem) so vsako leto dovoljeni do 8. avgusta.

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Posebni enološki postopek

Opis

Belo vino: le iz belega grozdja. Hladna maceracija je dovoljena.

Vina rosé: grozdni mošt se mora pridobiti iz samotoka ali prešanca. Največja dovoljena količina mošta, pridobljenega iz samotoka, je 40 litrov na vsakih 100 kilogramov grozdja. Najmanj 85 % uporabljenega grozdja mora biti iz rdečih sort.

Rdeča vina: le iz rdečega grozdja. Vina rosé se lahko zvrščajo z rdečim vinom iz naslednjega leta ali se mu dodajajo, če delež vina rosé v tako dobljenem vinu ne presega 15 %.

Likerska vina: dodajanje vinskega alkohola z vsebnostjo alkohola ≥ 96 vol. % ali mešanice vinskega alkohola in mošta moštu v vrenju ali vinu, pridobljenih iz sort moscatel de grano menudo ali garnacha tinta in blanca, z deležem naravnega alkohola > 12 vol. %. Kadar se ta vina starajo, se lahko doda mošt, zgoščen z neposrednim segrevanjem in pridobljen iz sort vinske trte moscatel de grano menudo in/ali garnacha tinta in/ali blanca.

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Omejitve pri vinifikaciji

Opis

Za proizvodnjo vin z ZOP je uporaba kontinuiranih stiskalnic še vedno prepovedana.

Staranje se mora začeti 1. oktobra v letu trgatve.

7.2 *Največji hektarski donos*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte

Največji donos

Največji donos	9 200
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte

Največji donos

Največji donos	64,40
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte

Največji donos

Največji donos	8 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte

Največji donos

Največji donos	56
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino rosé, pridelano iz samotoka

Največji donos

Največji donos	32
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— 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. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Občine:

okoliš I: jih ni;

okoliš II: Lumbier, Lónguida, Romanzado ter Urraul Bajo in Urraul Alto;

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

okoliš IV: vse občine, razen občin Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún in Abárzuza;

okoliš V: vse občine, razen občine Petilla de Aragón;

okoliš VI: vse občine, razen občin Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla in Sartaguda;

okoliš VII: vse občine, razen Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada in Buñuel.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Geografsko območje z ZOP „Navarra“ leži na severu Iberskega polotoka, kjer so idealne razmere za gojenje vinske trte. Podnebje je sredozemsko z atlantskim vplivom v severozahodni regiji, na celotnem območju pa prevladuje hladen in suh veter. Povprečna količina padavin je od 400 mm do 500 mm na leto. Za tla so značilne visoka vsebnost apnenca, srednja kamnitost in ilovnato-glinasta tekstura.

V tem geografskem okolju se proizvajajo vina s srednjo do visoko vsebnostjo kislin, organoleptičnima občutkoma svežine in uravnoteženega okusa ter nekolikšno mineralnostjo zaradi vrste tal.

Kategorija proizvoda vinske trte

3. Likersko vino

Povzetek povezave

Vina se proizvajajo predvsem iz sort vinske trte moscatel de grano menudo ter garnacha tinta in blanca, ki so avtohtone sorte Navarre, zanje pa so značilni visoka vsebnost sladkorja, okroglost in voljnost, arome sušenega grozdja ter dobro ravnotežje sladkega in kislega okusa. Zelo gost okus je posledica posebnih podnebnih razmer, za katere so značilni zelo suho podnebje, visoke temperature v rastnem obdobju, malo padavin in stalno pomanjkanje vode.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Posebna pravila za pakiranje, označevanje in vse druge bistvene veljavne zahteve za vino, za katero se uporablja registrirano ime

Naslov zahteve/odstopanja

PRAVILA O OZNAČEVANJU

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Tipografski znaki, uporabljeni za navedbo imena ZOP, nikakor ne smejo biti nižji od 3 mm ali višji od 9 mm ter morajo biti jasni, čitljivi, neizbrisni in ne predebeli, navedba pa ne sme zavzemati več kot polovice celotne širine etikete.

Logotip ZOP je obvezen, njegov premer pa ne sme biti manjši od 8 mm in večji od 11 mm.

Naslov zahteve/odstopanja

OBVEZNO PAKIRANJE NA RAZMEJENEM GEOGRAFSKEM OBMOČJU

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Da bi se zaščitila kakovost ter zagotovila poreklo in nadzor, je treba vina, zajeta s to specifikacijo, pakirati izključno v prostorih vinskih kleti, ki so v občinskih delih na območju proizvodnje ter so kot take odobrene in vpisane v ustrezni register regulativnega sveta.

Proizvodnja vin, zajetih z označbo porekla, se ne konča s postopkom spreminjanja mošta v vino z alkoholnim vrenjem in drugimi dodatnimi postopki; pakiranje je namreč treba šteti za zaključno fazo proizvodnje teh vin, saj vključuje druge enološke postopke, ki bi lahko vplivali na posebne značilnosti, tj. filtriranje, stabilizacijo in različne vrste korektivnih ukrepov. Hkrati je v nekaterih primerih potrebno tudi staranje v steklenici, saj se vino tako zaokroži in doneguje. Ugotovljeno je bilo, da prevoz in pakiranje zunaj območja proizvodnje povzročita poslabšanje kakovosti vina, saj je vino lahko izpostavljeno redukcijsko-oksidacijski reakciji, temperaturnim razlikam in drugim resnejšim dejavnikom, ki poslabšujejo kakovost vina, in sicer toliko bolj, kolikor daljša je prevožena razdalja. Pakiranje na območju proizvodnje zato omogoča, da se ohranijo lastnosti in kakovost proizvoda. Zaradi tega ukrepa, pa tudi izkušenj in temeljitega znanja o posebnih značilnosti vin, ki so jih sčasoma pridobili pridelovalci vin z označbo porekla „Navarra“, je treba vina pakirati pri izvoru, s čimer se ohranijo vse njihove fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti.

Pooblaščeni organ, ki nadzira vina s to ZOP, iz logističnih in finančnih razlogov ne more izvajati pregledov zunaj razmejenega območja ZOP. Za nadzor vsebnikov z neustekleničenim vinom, ki zapuščajo to območje, bi bilo potrebno sodelovanje drugih javnih ali zasebnih subjektov. Vendar ti subjekti niso vedno dovolj odzivni, učinkoviti ali ekonomsko zmožni sodelovati, zlasti če je namembni kraj zunaj EU. Zato je edini način za zagotovitev ustreznega nadzora vseh vin do njihovega dajanja na trg omejitev pakiranja na razmejeno območje ZOP.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda geografske označbe

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