C/2026/4743
9.9.2026

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2026/4743)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN UNIONSÄNDRING AV EN PRODUKTSPECIFIKATION

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Navarra”

Referensnummer: PDO-ES-A0127-AM05 – 8.9.2025

1. **Produktens namn**

Navarra

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☒ SGB ☐ GB ☐

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Avsnitt i produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet som berörs av ändringen eller ändringarna**

Ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen

Punkt 8 b.7 ”Förpackning och presentation av produkten” i specifikationen och punkt 11 ”Andra tillämpliga krav” i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

6. **Klassificering som unionsändring**

Genom ändringen förbjuds förpackning av viner med SUB Navarra utanför det avgränsade geografiska området, vilket innebär en ny begränsning vad gäller saluföringen av produkten. Ändringen uppfyller därmed definitionen av en *unionsändring* enligt artikel 24.3 c i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Beskrivning av och motivering till ändringen eller ändringarna**

Beskrivning

Tillägg av kravet att de skyddade vinerna ska förpackas uteslutande i lokalerna hos de vinproducenter som är belägna inom det avgränsade geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen.

Motivering

För att säkerställa kvaliteten, garantera ursprunget och möjliggöra kontroll ska de viner som omfattas av denna specifikation förpackas uteslutande i lokalerna hos vinproducenter inom de kommunala distrikten i produktionsområdet, och dessa vinproducenter ska vara godkända och registrerade som sådana i tillsynsnämndens relevanta register.

Produktionen av de viner som omfattas av ursprungsbeteckningen avslutas inte med omvandlingen av must till vin genom alkoholjäsning och andra kompletterande processer. Förpackningen måste således ses som slutskedet i framställningen av dessa viner, eftersom den innefattar andra vinframställningsmetoder som kan påverka de särskilda egenskaperna, nämligen filtrering, stabilisering och olika typer av korrigerande åtgärder. I vissa fall krävs dessutom en period av lagring på flaska för att ge det färdiga vinet rundhet och förfining. Det har konstaterats att transport och förpackning utanför produktionsområdet sänker vinets kvalitet, eftersom vinet kan genomgå en redoxreaktion och utsättas för temperaturvariationer och andra allvarligare faktorer som försämrar kvaliteten ju längre transportavståndet är. Förpackning inom produktionsområdet gör det därför möjligt att bevara produktens egenskaper och kvalitet. Denna åtgärd, i kombination med den erfarenhet och ingående kännedom om vinernas särskilda egenskaper som vinproducenterna för ursprungsbeteckningen Navarra förvärvat över tid, gör det nödvändigt att förpacka vid källan. Därigenom bevaras dessa viners alla fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper.

Det är inte logistiskt eller ekonomiskt genomförbart för det organ med delegerade uppgifter som kontrollerar vinerna med denna skyddade ursprungsbeteckning att utföra kontroller utanför det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen. Kontrollen av bulkbehållare med vin som lämnar detta område skulle kräva samarbete med andra offentliga eller privata organ. Dessa organ är inte alltid tillräckligt flexibla eller effektiva eller har inte ekonomisk möjlighet att utföra detta, i synnerhet om destinationen är utanför EU. Det enda sättet att säkerställa korrekt kontroll av alla viner till dess att de släpps ut på marknaden är därför att begränsa förpackningen till det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen.

8. **Ytterligare information**

8.1 *Denna ansökan om godkännande av en unionsändring innehåller en eller flera standardändringar som är oskiljaktigt kopplade till unionsändringen:*

Ja ☐ Nej ☒

8.2 *Denna ansökan om godkännande av en unionsändring följer av att en eller flera medlemsstater inte har slutfört det nationella skedet i förfarandet för ansökan om en standardändring av produktspecifikationen för en gränsöverskridande geografisk beteckning, i enlighet med artikel 5.10 andra stycket i delegerad förordning (EU) 2025/27:*

Ja ☐ Nej ☒

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Navarra”

Referensnummer: PDO-ES-A0127-AM05 – 8.9.2025

1. **Namn**

Navarra

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☒ SGB ☐

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av vinet med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin
3. Likörvin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vitt vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Blekgult till guldgult i färgen, klart och skimrande.

Doft

Måttligt till mycket intensiv doft utan några defekter, med fruktiga och/eller blommiga toner och/eller växttoner.

Smak

Vinet har en balanserad smak med en välintegrerad syra, en fruktig, retronasal arom och en måttlig till stor eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10,5
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	12,5
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	190

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om restsockerhalten överskrider 5 g/l är svaveldioxidhalten högst 300 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vitt vin som lagrats på träfat (jäst på fat, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Halmgult till guldgult i färgen, med nyanser av bärnsten, klart och skimrande.

Doft

Måttligt till mycket intensiv doft utan några defekter, med toner av trä och/eller kryddiga och/eller rökiga toner.

Smak

Vinet har en balanserad smak med en välintegrerad syra, en retronasal träarom och en måttlig till stor eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10,5
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	15
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	190

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Om restsockerhalten överskrider 5 g/l är svaveldioxidhalten högst 300 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vitt vin framställt på druvor som angripits av ädelröta

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Blekgult till guldgult i färgen, med nyanser av bärnsten, klart och skimrande.

Doft

Måttligt till mycket intensiv doft utan några defekter, med fruktiga och/eller blommiga toner och/eller växttoner.

Smak

Vinet har en balanserad smak med en välintegrerad syra, en fruktig, retronasal arom och en måttlig till stor eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10,5
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	190

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Halten av flyktiga syror ökar med 1 milliekvivalent per liter för varje grad av naturlig verklig alkoholhalt som överstiger 10 volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Rosévin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rosaaktigt i färgen, klart och skimrande.

Doft

Måttligt till mycket intensiv doft utan några defekter och med aromer av röda och mörka bär och/eller blommor.

Smak

Vinet har en balanserad smak med en välintegrerad syra, en retronasal arom av röda och mörka bär och/eller en retronasal söt arom samt en måttlig till stor eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	12,5
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	190

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Rosévin som lagrats på träfat (jäst på fat, Reserva)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rosaaktigt i färgen, klart och skimrande.

Doft

Måttligt till mycket intensiv doft utan några defekter och med aromer av röda och mörka bär och/eller trä.

Smak

Vinet har en balanserad smak med en välintegrerad syra, en retronasal träarom och en måttlig till stor eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	15
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	190

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Rött vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Violett till rubinrött i färgen, kristallklart och skimrande.

Doft

Måttligt till mycket intensiv doft utan några defekter, med toner av frukt och/eller trä.

Smak

Vinet har en balanserad smak och en medelstor fyllighet, en retronasal arom av frukt och/eller trä samt en måttlig till stor eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,5
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	12,5
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	140

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Rött vin som lagrats på träfat (Roble, Crianza, Reserva eller Gran Reserva)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Lilarött till rött i färgen med rödbruna skiftningar, klart och skimrande.

Doft

Måttligt till mycket intensiv doft utan några defekter, med toner av trä och/eller kryddiga och/eller rökiga toner.

Smak

Vinet har en balanserad smak och en medelstor till stor fyllighet, en retronasal träarom och en måttlig till stor eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,5
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	16,67
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	140

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Likörvin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vitt: blekgult till mahognybrunt, klart och skimrande. Rött: lilarött till rött i färgen med rödbruna toner, klart och skimrande.

Doft

Mycket intensiv doft utan defekter, med toner av mogen eller torkad frukt.

Smak

Vinet har en balanserad smak och en medelstor till stor fyllighet, en retronasal arom av mogen eller torkad frukt och en måttlig till stor eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	15
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	190

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

Odlingsmetod

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Planteringstätheten ska vara minst 2 400 stockar per hektar.

Konstbevattning i form av punktbevattning är tillåten på vingården. Icke-lokaliserade bevattningssystem (översvämningsbevattning, spridarbevattning) är tillåtna fram till den 8 augusti varje år.

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Vitt vin: endast gröna druvor. Kallmacerering är tillåten.

Roséviner: Druvmusten måste utvinnas genom saignée eller pressning. Största tillåtna mängd must som framställs genom saignée ska vara 40 liter per 100 kilogram druvor. Minst 85 % av de använda druvorna ska vara blå druvsorter.

Röda viner: endast blå druvor. Rosévin får blandas med eller tillsättas i följande års röda vin, under förutsättning att andelen rosévin inte överstiger 15 % av den slutliga volymen.

Likörviner: Tillsats av vinalkohol på ≥ 96 volymprocent eller av en blandning av sådan alkohol och must, jäsande must eller vin av moscatel de grano menudo eller garnacha tinta och garnacha blanca med en naturlig alkoholhalt på > 12 volymprocent. När de är lagrade får must som koncentrerats genom direkt uppvärmning från moscatel de grano menudo och/eller garnacha tinta och/eller garnacha blanca tillsättas.

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Begränsning avseende vinframställning

Beskrivning

För framställning av de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen är användning av kontinuerlig press fortfarande inte tillåten.

Lagringen måste påbörjas den 1 oktober samma år som skörden.

7.2 *Högsta avkastning per hektar*

Alla viner/kategori/druvsort/typ:

Gröna druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	9 200
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ:

Gröna druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	64,40
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ:

Blå druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	8 000
Högsta avkastning per enhet:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ:

Blå druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	56
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ:

Rosévin som framställs genom saignée

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	32
Högsta avkastning per enhet:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Kommuner:

Distrikt I: saknas.

Distrikt II: Lumbier, Lónguida, Romanzado och Urraul Bajo och Urraul Alto.

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

Distrikt IV: alla kommuner utom Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún och Abárzuza.

Distrikt V: alla kommuner utom Petilla de Aragón.

Distrikt VI: alla kommuner utom Mendavia, San Adrián, Azagra, Andosilla och Sartaguda.

Distrikt VII: alla kommuner utom Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada och Buñuel.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Navarra” ligger i ett geografiskt område i den norra delen av Iberiska halvön som är idealiskt för vinodling. Här råder ett Medelhavsklimat, med atlantiska influenser i den nordvästra regionen och en kall och torr vind över hela området. Den genomsnittliga nederbörden ligger på mellan 400 och 500 mm. Jorden innehåller höga halter av kalksten och har ett normalt steninnehåll samt en lerig loam-struktur.

De viner som framställs inom detta geografiska område har en måttlig till hög syrahalt, ger upphov till friska organoleptiska förnimmelser, har en balanserad smak och, på grund av jordtypen, en viss mineralkaraktär.

Kategori av vinprodukter

3. Likörvin

Sammanfattning av sambandet

Likörvinerna framställs framför allt på druvsorterna moscatel de grano menudo, garnacha tinta och garnacha blanca, som växer naturligt i Navarra och utmärks av sin höga sockerhalt, sin rondör och sin oljiga karaktär, med aromer av torkade druvor samt en fin balans mellan sötma och syrlighet. Den intensiva smaken är ett resultat av ett särskilt, mycket torrt klimat med höga temperaturer under växtperioden, små mängder nederbörd och permanent brist på vatten.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Särskilda regler som gäller för förpackning och märkning samt andra väsentliga tillämpliga krav för det vin som det registrerade namnet avser

Rubrik för kravet/undantaget

MÄRKNINGSBESTÄMMELSER

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget:

De tryckta bokstäver som används för att ange namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ska vara 3–9 mm höga, tydliga, läsbara, outplånliga och inte alltför tjocka. Beteckningen får uppta högst hälften av etikettens totala vidd.

Logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen måste finnas på etiketten och ska vara 8–11 mm i diameter.

Rubrik för kravet/undantaget

OBLIGATORISK FÖRPACKNING I DET AVGRÄNSADE GEOGRAFISKA OMRÅDET

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget:

För att säkerställa kvaliteten, garantera ursprunget och möjliggöra kontroll ska de viner som omfattas av denna specifikation förpackas uteslutande i lokalerna hos vinproducenter inom de kommunala distrikten i produktionsområdet, och dessa vinproducenter ska vara godkända och registrerade som sådana i tillsynsnämndens relevanta register.

Produktionen av de viner som omfattas av ursprungsbeteckningen avslutas inte med omvandlingen av must till vin genom alkoholjäsning och andra kompletterande processer. Förpackningen måste således ses som slutskedet i framställningen av dessa viner, eftersom den innefattar andra vinframställningsmetoder som kan påverka de särskilda egenskaperna, nämligen filtrering, stabilisering och olika typer av korrigerande åtgärder. I vissa fall krävs dessutom en period av lagring på flaska för att ge det färdiga vinet rundhet och förfining. Det har konstaterats att transport och förpackning utanför produktionsområdet sänker vinets kvalitet, eftersom vinet kan genomgå en redoxreaktion och utsättas för temperaturvariationer och andra allvarligare faktorer som försämrar kvaliteten ju längre transportavståndet är. Förpackning inom produktionsområdet gör det därför möjligt att bevara produktens egenskaper och kvalitet. Denna åtgärd, i kombination med den erfarenhet och ingående kännedom om vinernas särskilda egenskaper som vinproducenterna för ursprungsbeteckningen Navarra förvärvat över tid, gör det nödvändigt att förpacka vid källan. Därigenom bevaras dessa viners alla fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper.

Det är inte logistiskt eller ekonomiskt genomförbart för det organ med delegerade uppgifter som kontrollerar vinerna med denna skyddade ursprungsbeteckning att utföra kontroller utanför det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen. Kontrollen av bulkbehållare med vin som lämnar detta område skulle kräva samarbete med andra offentliga eller privata organ. Dessa organ är inte alltid tillräckligt flexibla eller effektiva eller har inte ekonomisk möjlighet att utföra detta, i synnerhet om destinationen är utanför EU. Det enda sättet att säkerställa korrekt kontroll av alla viner till dess att de släpps ut på marknaden är därför att begränsa förpackningen till det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

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