STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 32696
17 september 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging op Unieniveau van het productdossier van de naam "Navarra" [BOB]

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/4743 van 9 september 2026 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging op Unieniveau van deze geografische aanduiding, kan tot uiterlijk 9 november 2026 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag, of per e-mail; info.geografischeaanduidingen@rvo.nl.

C/2026/4743 9.9.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op het niveau van de Unie van een productdossier op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/4743)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad[1].

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN DE WIJZIGING OP UNIENIVEAU VAN EEN PRODUCTDOSSIER

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Navarra"
EU-referentienummer: PDO-ES-A0127-AM05 – 8.9.2025

1. Naam van het product

"Navarra"

2. Type geografische aanduiding

BOB ☒ BGA ☐ GA ☐

3. Sector

☐ Landbouwproducten
☒ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort

Spanje

[1] Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

5. Rubriek van het productdossier en van het enig document waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

Verdere beperkingen op het in de handel brengen
Punt 8.b.7, "Verpakking en wijze van aanbieden van het product", van het productdossier en punt 11, "Verdere toepasselijke vereisten", van het enig document zijn gewijzigd.

6. Kwalificatie als wijziging op Unieniveau

De wijziging verbiedt het verpakken van wijnen met de BOB Navarra buiten het afgebakende geografische gebied, waardoor een nieuwe beperking wordt opgelegd aan het in de handel brengen van het product. Daarom voldoet de wijziging aan de definitie van "wijziging op Unieniveau" als omschreven in artikel 24, lid 3, punt c), van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen.

7. Beschrijving van en redenen voor de wijziging(en)

Beschrijving

Toevoeging van de eis dat de beschermde wijnen uitsluitend mogen worden verpakt in de bedrijfsruimten van wijnmakerijen binnen het afgebakende geografische gebied van de BOB.

Reden(en)

Om de kwaliteit en de controle te waarborgen en de oorsprong te garanderen, mogen de wijnen waarop dit productdossier betrekking heeft uitsluitend worden verpakt in wijnmakerijen in de gemeenten die tot het productiegebied behoren en moeten zij zijn goedgekeurd en als zodanig zijn ingeschreven in het desbetreffende register van de Consejo Regulador.
De productie van de wijnen met de oorsprongsbenaming eindigt niet met het proces van omzetting van most in wijn door middel van alcoholische gisting en andere, aanvullende procedés. Het verpakken moet worden gezien als de laatste fase van de bereiding van deze wijnen, aangezien deze handeling gepaard gaat met andere oenologische procedés die van invloed kunnen zijn op de bijzondere kenmerken, en met name filtering, stabilisatie en diverse soorten corrigerende maatregelen. Om het eindproduct een rondere smaak te geven en te verfijnen, is in sommige gevallen een periode van opvoeding op fles nodig. Gebleken is dat het vervoer en de verpakking buiten het productiegebied de kwaliteit van de wijn verminderen, aangezien deze kan worden blootgesteld aan oxidatie-reductie, temperatuurschommelingen en andere, ernstigere factoren die de kwaliteit van de wijn aantasten. Hoe langer de afgelegde afstand hoe groter de aantasting. Het verpakken binnen het productiegebied maakt het mogelijk om de kenmerken en de kwaliteit van het product te behouden. Deze maatregel, in combinatie met de ervaring en de grondige kennis van de specifieke kenmerken van de wijnen die de wijnmakerijen met de oorsprongsbenaming Navarra in de loop der tijd hebben verworven, maakt verpakking aan de bron noodzakelijk, waardoor alle fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van deze wijnen behouden blijven.
Voor de gedelegeerde instantie die de onder deze BOB vallende wijnen controleert, is het logistiek noch financieel haalbaar om buiten het afgebakende gebied van de BOB controles uit te voeren. Voor de controle van bulkverpakkingen wijn die dat gebied verlaten, zou samenwerking met andere publieke of particuliere entiteiten nodig zijn. Deze entiteiten zijn niet altijd voldoende flexibel, doeltreffend of economisch in staat om die controles uit te voeren, met name als de bestemming buiten de EU ligt. Daarom is de beperking van de activiteit van het verpakken tot het afgebakende gebied van de BOB de enige manier om ervoor te zorgen dat alle wijnen naar behoren worden gecontroleerd tot het moment dat ze in de handel worden gebracht.

8. Aanvullende informatie

8.1. Deze aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau bevat een of meer standaardwijzigingen die onlosmakelijk verbonden zijn met de wijziging op Unieniveau

Ja ☐ Nee ☒

8.2. Deze aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau vloeit voort uit de niet-afsluiting in een of meer lidstaten van de nationale fase van de procedure voor de aanvraag van een standaardwijziging van het productdossier van een grensoverschrijdende geografische aanduiding, als bedoeld in artikel 5, lid 10, tweede alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27

Ja ☐ Nee ☒

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Navarra"
EU-referentienummer: PDO-ES-A0127-AM05 – 8.9.2025

1. Naam/namen

Navarra

2. Type geografische aanduiding

BOB ☒ BGA ☐

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Spanje

4. Indeling van de wijn overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013

1. Wijn
3. Likeurwijn

6. Beschrijving van de wijn(en)

Wijnbouwproduct

Witte wijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Licht- tot goudgele kleur, helder en glanzend.

Geur

Gemiddeld of sterk aroma, zonder gebreken, met fruitige en/of bloemige en/of plantaardige nuances.

Smaak

Evenwichtig in de mond, goed gedoseerde zuurgraad, met fruitige nasmaak en gemiddelde of lange afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	10,5
Minimale totale zuurgraad	–
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	12,5
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	190

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Als het gehalte aan restsuiker hoger is dan 5 g/l, is het gehalte aan zwaveldioxide maximaal 300 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Witte wijn "Blanco con madera" (gerijpt op vat, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Stro- tot goudgele kleur, met amberaccenten, helder en glanzend.

Geur

Gemiddeld of sterk aroma, zonder gebreken, met houtige en/of kruidige en/of rooknuances.

Smaak

Evenwichtig in de mond, goed gedoseerde zuurgraad, met houtige nasmaak en gemiddelde of lange afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	10,5
Minimale totale zuurgraad	–
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	15
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	190

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Als het gehalte aan restsuiker hoger is dan 5 g/l, is het gehalte aan zwaveldioxide maximaal 300 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Witte wijn van druiven met edele rotting

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Licht- tot goudgele kleur, met amberaccenten, helder en glanzend.

Geur

Gemiddeld of sterk aroma, zonder gebreken, met fruitige en/of bloemige en/of plantaardige nuances.

Smaak

Evenwichtig in de mond, goed gedoseerde zuurgraad, met fruitige nasmaak en gemiddelde of lange afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	10,5
Minimale totale zuurgraad	–
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	13
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	190

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het gehalte aan vluchtige zuren wordt verhoogd met 1 meq/l per procentpunt effectief natuurlijk alcoholgehalte boven 10 volumeprocent.

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Roséwijnen

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur met roze tinten, helder en glanzend.

Geur

Gemiddeld of sterk aroma, zonder gebreken, met nuances van rood en zwart fruit en/of bloemen.

Smaak

Evenwichtig in de mond. Goed gedoseerde zuurgraad, met nasmaak van rood en zwart fruit en/of volle nasmaak. Gemiddelde of lange afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	11
Minimale totale zuurgraad	–
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	12,5
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	190

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

–

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Roséwijn "Rosado con madera" (gerijpt op vat, Reserva)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur met roze tinten, helder en glanzend.

Geur

Gemiddeld of sterk aroma, zonder gebreken, met nuances van rood en zwart fruit en/of houtige nuances.

Smaak

Evenwichtig in de mond, goed gedoseerde zuurgraad, met houtige nasmaak en gemiddelde of lange afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	11
Minimale totale zuurgraad	–
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	15
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	190

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

–

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Rode wijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Violet tot robijnrood, helder en glanzend.

Geur

Gemiddeld of sterk aroma, zonder gebreken, met fruitige en/of houtige nuances.

Smaak

Evenwichtig in de mond, gemiddelde body, met fruitige en/of houtige nasmaak. Gemiddelde of lange afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	11,5
Minimale totale zuurgraad	–
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	12,5
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	140

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

–

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Rode wijn “Tinto con madera” (Roble, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Paarsrode tot rode kleur met steenroodaccenten, helder en glanzend.

Geur

Gemiddeld of sterk aroma, zonder gebreken, met houtige en/of kruidige en/of rooknuances.

Smaak

Evenwichtig in de mond, gemiddelde of intense body, met houtige, fruitige en/of kruidige nasmaak. Gemiddelde of lange afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	11,5
Minimale totale zuurgraad	–
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	16,67
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	140

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

–

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Likeurwijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Witte wijnen: lichtgele tot mahoniebruine kleur, helder en glanzend. Rode wijnen: paarsrode tot rode kleur met steenroodnuances, helder en glanzend.

Geur

Sterk aroma, zonder gebreken, met nuances van rijp fruit of rozijnen.

Smaak

Evenwichtig in de mond, gemiddelde of intense body, met een nasmaak van rijp fruit of rozijnen. Gemiddelde of lange afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	15
Minimale totale zuurgraad	–
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	190

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

–

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. Wijnbereidingsprocedés

7.1. Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen

Wijnbereidingsprocedé

Teeltwijze

Soort oenologisch procedé

Teeltwijze

Beschrijving

De dichtheid van de beplanting bedraagt ten minste 2400 wijnstokken per hectare.
Irrigatie is toegestaan in de wijngaard, met behulp van gelokaliseerde systemen. Niet-gelokaliseerde irrigatie (onderwaterzetting of besproeiing) is toegestaan tot de datum van 8 augustus.

Wijnbereidingsprocedé

–

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

Witte wijn: alleen witte druivenrassen. Koude maceratie is toegestaan.
Roséwijn: de druivenmost wordt verkregen door bloeden of persen. Het mostvolume na ontkuiping mag niet meer bedragen dan 40 liter per 100 kg druiven. Er wordt ten minste 85% druiven van toegestane blauwe rassen gebruikt.
Rode wijn: alleen blauwe druivenrassen. Roséwijn uit het vorige oogstjaar mag worden gemengd met of toegevoegd aan de rode wijn van het huidige oogstjaar, op voorwaarde dat het aandeel rosé niet meer dan 15% van het resulterende totale volume bedraagt.
Likeurwijnen: toevoeging van wijnalcohol ≥ 96% van het volume of van het mengsel daarvan met de most, de gistende most of de wijn, van moscatel de grano menudo of garnacha, tinta en blanca, met een gehalte natuurlijk alcohol van meer dan 12 volumeprocent. Bij toepassing van een verouderings-procedé is toevoeging mogelijk van door rechtstreekse werking van vuur verkregen geconcentreerde most, van moscatel de grano menudo en/of garnacha, tinta en/of blanca.

Wijnbereidingsprocedé

–

Soort oenologisch procedé

Beperking met betrekking tot de vinificatie

Beschrijving

Bij het vervaardigen van wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming mogen geen continupersen worden gebruikt.
De verouderingsprocedés worden aangevangen op 1 oktober van het oogstjaar.

7.2. Maximumopbrengst per hectare

Alle wijnen/categorie/variëteit/type

Witte rassen

Maximumopbrengsten

Maximumopbrengsten	9.200
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/variëteit/type

Witte rassen

Maximumopbrengsten

Maximumopbrengsten	64,40
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Blauwe rassen

Maximumopbrengsten

Maximumopbrengsten	8.000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Blauwe rassen

Maximumopbrengsten

Maximumopbrengsten	56
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Roséwijn die wordt verkregen door bloeden

Maximumopbrengsten

Maximumopbrengsten	32
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

8. Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen

– 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. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Gemeenten:
Comarca I: geen.
Comarca II: Lumbier, Lónguida, Romanzado en Urraul Bajo y Alto.
Comarca III: Obanos, Añorbe, Muruzabal, Tiebas-Muruarte de Reta, Adios, Legarda, Uterga, Guirguillano, Puente la Reina, Artazu, Echauri, Ucar, Tirapu, Vidaurreta, Enériz, Cizur.
Comarca IV: alle gemeenten, behalve Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.
Comarca V: alle gemeenten, behalve Petilla de Aragón.
Comarca VI: alle gemeenten, behalve Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla en Sartaguda.
Comarca VII: alle gemeenten, behalve Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada en Buñuel.

10. Verband met het geografische gebied

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Het geografisch gebied van de beschermde oorsprongsbenaming “Navarra” bevindt zich in het noorden van het Iberisch schiereiland, en is ideaal voor de wijnbouw. Het klimaat is mediterraan met in het noordwesten Atlantische invloeden en in heel de streek overwegend een koude, droge wind. De gemiddelde neerslag bedraagt 400 tot 500 mm. De bodem is sterk kalkhoudend, gemiddeld steenachtig en heeft een kleilemige structuur.
Dit geografisch milieu zorgt voor wijnen met een gemiddelde tot hoge zuurgraad, organoleptische frisheid en evenwichtige smaak en een door de bodemgesteldheid bepaald enigszins mineraal karakter.

Categorie wijnbouwproduct

3. Likeurwijn

Samenvatting van het verband

Wijnen die overwegend worden verkregen uit de rassen moscatel de grano menudo, garnacha tinta en garnacha blanca. Deze inheemse rassen van Navarra worden gekenmerkt door een hoog suikergehalte, ronde en romige eigenschappen, aroma's van rozijnen en een goede balans tussen zachte en zure smaken. Deze uitgesproken compacte smaak is te danken aan de bijzondere klimaatomstandigheden: een zeer droog klimaat, hoge temperaturen in het groeiseizoen, weinig neerslag en een permanent watertekort.

11. Verdere toepasselijke vereisten

Specifieke voorschriften inzake verpakking, etikettering en andere essentiële toepasselijke vereisten van de wijn waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Titel van de vereiste/afwijking

ETIKETTERINGSVOORSCHRIFTEN

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Het gebruikte lettertype om de beschermde oorsprongsbenaming te vermelden, mag in geen geval kleiner dan 3 mm of groter dan 9 mm zijn. De letters moeten duidelijk leesbaar, onuitwisbaar en niet te vet zijn. De vermelding mag niet meer dan de helft van de totale breedte van het etiket beslaan. Het logo van de beschermde oorsprongsbenaming is verplicht.
De doorsnede van het logo moet minimaal 8 mm en maximaal 11 mm zijn.

Titel van de vereiste/afwijking

VERPLICHTE VERPAKKING BINNEN HET AFGEBAKENDE GEOGRAFISCHE GEBIED

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Verpakking binnen het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Om de kwaliteit en de controle te waarborgen en de oorsprong te garanderen, mogen de wijnen waarop dit productdossier betrekking heeft uitsluitend worden verpakt in wijnmakerijen in de gemeenten die tot het productiegebied behoren en moeten zij zijn goedgekeurd en als zodanig zijn ingeschreven in het desbetreffende register van de Consejo Regulador.
De productie van de wijnen met de oorsprongsbenaming eindigt niet met het proces van omzetting van most in wijn door middel van alcoholische gisting en andere, aanvullende procedés. Het verpakken moet worden gezien als de laatste fase van de bereiding van deze wijnen, aangezien deze handeling gepaard gaat met andere oenologische procedés die van invloed kunnen zijn op de bijzondere kenmerken, en met name filtering, stabilisatie en diverse soorten corrigerende maatregelen. Om het eindproduct een rondere smaak te geven en te verfijnen, is in sommige gevallen een periode van opvoeding op fles nodig. Gebleken is dat het vervoer en de verpakking buiten het productiegebied de kwaliteit van de wijn verminderen, aangezien deze kan worden blootgesteld aan oxidatie-reductie, temperatuurschommelingen en andere, ernstigere factoren die de kwaliteit van de wijn aantasten, en hoe langer de afgelegde afstand hoe groter de aantasting. Het verpakken binnen

het productiegebied maakt het mogelijk om de kenmerken en de kwaliteit van het product te behouden. Deze maatregel, in combinatie met de ervaring en de grondige kennis van de specifieke kenmerken van de wijnen die de wijnmakerijen met de oorsprongsbenaming Navarra in de loop der tijd hebben verworven, maakt verpakking aan de bron noodzakelijk, waardoor alle fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van deze wijnen behouden blijven.
Voor de gedelegeerde instantie die de onder deze BOB vallende wijnen controleert, is het logistiek noch financieel haalbaar om buiten het afgebakende gebied van de BOB controles uit te voeren. Voor de controle van bulkverpakkingen wijn die dat gebied verlaten, zou samenwerking met andere publieke of particuliere entiteiten nodig zijn. Deze entiteiten zijn niet altijd voldoende flexibel, doeltreffend of economisch in staat om die controles uit te voeren, met name als de bestemming buiten de EU ligt. Daarom is de beperking van de activiteit van het verpakken tot het afgebakende gebied van de BOB de enige manier om ervoor te zorgen dat alle wijnen naar behoren worden gecontroleerd tot het moment dat ze in de handel worden gebracht.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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