

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2020/C 307/04)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«NAVARRA»

PDO-ES-A0127-AM02

Fecha de comunicación: 09-06-2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

Las modificaciones son las calificadas como normales de acuerdo con el artículo 14, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 porque no cambian el nombre de la DO; no consisten en el cambio, la supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola, con arreglo al anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013; no pueden invalidar el vínculo a que se refiere el artículo 93, apartado 1, letra a), inciso i), o letra b), inciso i), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013; y no llevan aparejadas nuevas restricciones de comercialización del producto.

En general, los motivos que justifican las modificaciones aprobadas, son las necesidades de los productores que han ido variando de conformidad con el desarrollo de la técnica y la ciencia, además de la evolución de las pautas de consumo, de producción y de comercialización de los vinos de la DO Navarra.

1. Variedades requeridas para la elaboración de vinos de licor (2.a.d del pliego de condiciones)

En la versión actual del pliego de condiciones los vinos de licor han proceder en al menos un 85 % de la variedad Moscatel de Grano Menudo. Se amplía a las variedades garnacha blanca y garnacha tinta.

En Navarra, se lleva elaborando vino de licor desde tiempo inmemorial. Sin duda, su producción remonta a la época romana y su expansión se enraíza en la cultura mediterránea de donde se nutre. No en vano, estos vinos de licor, o «vinos de costa» denominados en otras regiones, son productos presentes en todos los países vitivinícolas del arco mediterráneo a lo largo de la historia.

Tradicionalmente, estos vinos se han elaborado con variedades de uva blancas o tintas, siendo las más habituales aquellas que durante siglos se han cultivado en el continente, con nombres tan familiares como Moscatel, Malvasía o Garnacha.

(1) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

El primer Reglamento de la Denominación de Origen Navarra y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden del Ministerio de Agricultura, de 5 de abril de 1967, en su artículo 5, incluye «las mistelas podrán ser elaboradas con uva de la variedad Moscatel y Garnacha». Mistela es un término que se aplica a determinados vinos de licor en los que se produce una fermentación parcial o no del mosto previa al encabezado con alcohol. Son el tipo de vino de licor más habitual que tradicionalmente se ha elaborado en muchas regiones.

Más adelante, en el reglamento de 1975 desaparece el vino de licor para volver a recuperarse en los reglamentos de 2003 y 2005 donde ya queda únicamente ligado a la variedad Moscatel de Grano Menudo, después de una intensa labor de recuperación y puesta en valor realizada en los 90 por la Estación de Viticultura y Enología de Navarra (EVENA).

Por otro lado, es muy significativo que, en el actual Pliego de condiciones, si bien se limita la elaboración de vinos de licor a los procedentes únicamente de la variedad Moscatel de Grano Menudo, se autoriza en las prácticas de elaboración el empleo de mosto concentrado a partir de la variedad Garnacha.

La posibilidad de la producción de vinos de licor tintos a partir de la variedad autóctona Garnacha responde no solamente a la necesaria apuesta por lo autóctono dentro de una estrategia de diferenciación en el ultracompetitivo mercado actual, sino a la capacidad de ampliar y completar la oferta del portfolio de vinos de la Denominación de Origen. Si bien no es una categoría de vinos que tenga una gran cuota de mercado, sí que se trata de productos que generan prestigio y permiten transmitir una imagen de gran valor.

2. **Modificación de las características organolépticas (punto 2.b del pliego de condiciones; punto 4 del documento único)**

La necesidad de la modificación de las características organolépticas de los vinos acogidos a la Denominación de Origen Navarra parte de la relevancia que tienen dentro del procedimiento de control de los vinos y de la demostración de la adecuación del producto al Pliego de condiciones por parte de los operadores.

Todos los vinos de la DO Navarra deben ser controlados organolépticamente en origen. Técnicamente, las bodegas deben proceder a dar la aptitud a todas las partidas de vino que van a comercializar, lo que comprende un control analítico fisicoquímico y un control sensorial. Este último se suele realizar en interno y se basa en la comprobación de que las características organolépticas del producto responden a lo definido en el Pliego.

En este contexto, es muy importante que dichas características sean lo más objetivables posible para poder facilitar la realización de las pruebas de control.

Las descripciones organolépticas actuales se establecieron en la redacción inicial del Pliego, cuando no se sabía cuál iba a ser su alcance y pecan de ciertas «licencias» literarias, muy poco objetivas, típicas del lenguaje de la cata de vinos (tales como «complejo», «elegante»...). Además, son muy numerosas y su agrupación en tipos más amplios (por ejemplo, todos los vinos que tienen envejecimiento en madera de un mismo color) facilita el trabajo y circunscribe mejor la tipología real de vinos.

La propuesta reduce pues de 12 a 7 los tipos de vinos y simplifica las descripciones. Estas están contrastadas con el Panel de cata que interviene en la certificación, dependiente de INTIA, que se ocupa de realizar las pruebas a todas las muestras que son sometidas a control sensorial para la obtención o mantenimiento del certificado D.O. Navarra.

Las descripciones son ahora precisas, medibles «acidez media o alta, persistencia media o alta» y se centran en las características más comunes que enlazan con el vínculo a la zona geográfica y el nexos causal.

3. **Alusión a las nuevas variedades autorizadas para vinos de licor (punto 2.b del pliego de condiciones)**

En consonancia a la modificación del punto tratado con anterioridad, procede especificar en este apartado la posibilidad de uso de la variedad garnacha tinta y garnacha blanca en la producción de vinos de licor.

4. **Modificación de rendimientos máximos (punto 5 del pliego de condiciones y 5.b del documento único)**

La producción de uva de variedades blancas ha sido aumentada en un 15 % en los últimos 8 años. Este hecho responde a una demanda creciente de vinos blancos, cuya comercialización no ha dejado de crecer a lo largo de todo el periodo. Actualmente, está en vigor este aumento de producción para las próximas cuatro campañas.

Considerando que el potencial productivo no va a poder seguir una posible evolución al alza y responder a la demanda, ya que en el marco de la limitación de las autorizaciones de plantación no hay previsión de aumento de la superficie inscrita, es consecuente establecer un rendimiento de producción en un nivel adecuado. Más aún, cuando estas producciones no van en detrimento de la calidad de los vinos resultantes, como prueba el hecho de que en otras muchas Denominaciones de Origen de referencia en vinos blancos, los rendimientos máximos se sitúan entre 10 y 12 000 kilos por hectárea.

Por otro lado, se igualaría la modificación del rendimiento con las variedades tintas al 10% de manera que se garantice que nunca se llegarían a sobrepasar rendimientos que por excesivos llegasen a perjudicar la calidad de la uva y por tanto del vino resultante.

5. Matización en la descripción del vínculo por la inclusión de nuevas variedades en la elaboración de vinos de licor (punto 7 del pliego de condiciones)

Completando la actualización por la modificación del vino de licor, se corrige que son «variedades» las que poseen «características intrínsecas» que permiten la producción de este tipo de vinos, y en el «nexo causal» se añade la mención a la variedad garnacha.

Las características organolépticas generales que se definen son muy similares entre los vinos de licor procedentes de Moscatel y de Garnacha tinta y blanca. Más allá de la diferencia en el color, son vinos muy untuosos, con cuerpo medio-alto, y aromas definidos a uva pasa. Cabría recordar que tradicionalmente también las uvas de garnacha blanca y tinta pasa se ha utilizado en Navarra desde tiempo inmemorial.

6. Matización del nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto (punto 7.c del pliego de condiciones y 8 del documento único)

Como se ha explicado con anterioridad, las variedades autóctonas Garnacha blanca y tinta se han empleado tradicionalmente para la elaboración de vinos de licor.

Es la variedad tinta tradicional en Navarra que, aunque ha dejado de ser mayoritaria por el decurso de la historia del sector foral, sigue siendo la segunda variedad más cultivada, alcanzando ya más del 25 % del total de la superficie plantada.

La aptitud que presenta para la elaboración de los vinos de licor que, a menudo resultan de un proceso de sobremaduración en la planta para la necesaria acumulación de azúcares, radica en su ciclo largo y la capacidad para alcanzar altas concentraciones sacarimétricas.

La Garnacha tinta y la blanca son la base de tradicionales vinos de licor, con la posibilidad de emplear la mención específica protegida por la legislación europea «vino dulce natural», de diferentes DD.OO. y países como Francia, Italia, etc.

7. Actualización de las referencias normativas (punto 8.a. del pliego de condiciones)

Se elimina la referencia a la Orden Foral 376/2008, de 15 de julio de 2008, disposición derogada.

8. Delimitación de competencias del consejo regulador (punto 8 del pliego de condiciones)

Se especifica que toda expedición mosto, vino, productos de la uva, o subproductos de vinificación que circule dentro de la zona de producción, ha de ser autorizada por el Consejo Regulador.

En la versión anterior era órgano de control de la Denominación de Origen al que se le daba esta potestad, pero este ha de intervenir exclusivamente en las labores de certificación, que es donde se circunscribe el marco de su acción. Corresponde al Consejo Regulador, el seguimiento y tratamiento administrativo de los movimientos de vinos con mención protegida que es de lo que trata este punto.

La nueva redacción aclara la competencia que emana directamente de la Ley Foral 16/2005 que define una de las «finalidades del Consejo Regulador» estableciendo la «garantía» de los productos que ampara.

9. Eliminación de la referencia a «calificación de los vinos amparados» (punto 8.5 del pliego de condiciones)

En el actual marco de la certificación de producto, llevada a cabo por una entidad acreditada en la norma ISO/IEC 17065, ha dejado de realizarse la calificación de los vinos. Esta se aplicó durante muchos años en el procedimiento establecido dentro de sistema de inspección que imperaba y que tutelaba el Consejo Regulador.

En la actualidad, son las bodegas las que, en un sistema de autocontrol, no «califican» sus vinos, sino que les dan «aptitud», realizándose contrastes siempre posteriores por la entidad de certificación a raíz de las auditorías a las que se someten los operadores.

Procede pues eliminar este punto.

10. Actualización de las referencias normativas vinculadas a los términos tradicionales (punto 8.10 del pliego de condiciones)

Procede actualizar las referencias normativas que han variado a raíz de la publicación de varios Reglamentos por la Unión Europea.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Navarra

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
3. Vino de licor

4. Descripción del (de los) vino(s)*Vino blanco*

Color amarillo pálido a amarillo dorado, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o florales y/o vegetales. En boca, es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal afrutada y persistencia media o alta.

Si los azúcares residuales superan 5 g/l el contenido en anhídrido sulfuroso será inferior o igual a 300 g/l.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	190

Vino blanco con madera (fermentado en barrica, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Color amarillo pajizo a amarillo dorado con reflejos ambarinos, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices a madera y/o especiados y/o ahumados. En boca es equilibrado, de acidez bien integrada, con retronasal a madera y persistencia media o alta.

Si los azúcares residuales superan 5 g/l el contenido en anhídrido sulfuroso será inferior o igual a 300 g/l.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	190

Vino blanco de uvas botritizadas

Color amarillo pálido a amarillo dorado con reflejos ambarinos, límpido y brillante. Aroma de intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o florales y/o vegetales. En boca, es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal afrutada y persistencia media o alta.

A la acidez volátil se le añadirá 1 meq/l por cada grado alcohólico natural adquirido que sobrepase del 10 % en volumen.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	190

Vino rosado

Color de tono rosado, límpido y brillante. Aroma de intensidad media o alta, sin defectos y con matices de fruta roja y negra y/o florales. En boca es equilibrado, con la acidez bien integrada, retronasal de fruta roja y negra y/o goloso y de persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	190

Vino rosado con madera (fermentado en bodega, Reserva)

Color de tono rosado, límpido y brillante. Aroma de intensidad media o alta, sin defectos y con matices de fruta roja y negra y a madera. En boca es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal a madera y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	190

Vino tinto

Color morado a rojo rubí, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o madera. En boca es equilibrado, cuerpo medio, con retronasal afrutada y/o madera y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Vino tinto con madera (Roble, Crianza, Reserva o Gran Reserva)

Color rojo púrpura a rojo con reflejos teja, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos, con matices afrutados, a madera y/o especiados y/o ahumados. En boca es equilibrado, cuerpo medio o alto, con retronasal a madera, afrutada y/o especiados y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Vino de licor

En los blancos: color amarillo pálido a marrón caoba, límpido y brillante. En los tintos: color rojo púrpura a rojo con matices teja, límpido y brillante. Aroma con intensidad alta, sin defectos, y con matices a fruta madura o pasa. En boca es equilibrado, cuerpo medio-alto, con retronasal a fruta madura o pasa y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	190

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica de cultivo

La densidad de plantación no será inferior a 2 400 cepas por hectárea.

Práctica enológica específica

Quedan prohibidas, en la elaboración de vinos amparados por la DOP, la utilización de prensas continuas.

Restricción pertinente en la vinificación

Rosados: el volumen máximo admitido de mosto de sangrado será de 40 litros por cada 100 kilogramos de uva.

Tintos: sólo uvas tintas

De licor: Adición de alcohol vínico de ≥ 96 % vol., o de la mezcla de éste con mosto, a mosto en fermentación, o vino, de Moscatel de grano menudo o Garnacha, Tinta y Blanca, de graduación alcohólica natural > 12 % vol. En el caso de ser sometidos a proceso de envejecimiento, podrá añadirse mosto concentrado al fuego directo, de Moscatel de grano menudo y/o Garnacha, Tinta y/o Blanca.

b. *Rendimientos máximos*

Variedades blancas

9 200 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

56 hectolitros por hectárea

Vino rosado

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Vino rosado

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Vino rosado

32 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Municipios:

Comarca I: ninguno.

Comarca II: Lumbier, Lónguida, Romanzado y Urraul Bajo y Alto.

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

Comarca IV: todos los municipios excepto Genevillla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.

Comarca V: todos los municipios excepto Petilla de Aragón.

Comarca VI: todos excepto Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla y Sartaguda.

Comarca VII: todos excepto Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada y Buñuel.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

«Vino»

La DOP Navarra está situada en un área geográfica al norte de la Península Ibérica idónea para el cultivo de la vid. El clima es mediterráneo con influencia atlántica en la zona noroeste, con predominio en toda la zona de un viento frío y desecante. Las precipitaciones medias son entre 400 y 500 mm. Los suelos tienen altos niveles de caliza, pedregosidad media y textura franco-arcillosa.

Este medio geográfico proporciona vinos con acidez media-alta, con sensaciones organolépticas de frescura y equilibrio gustativo y cierto carácter mineral, procedente de la tipología de suelos.

«Vino de licor»

Vinos elaborados fundamentalmente a partir de las variedades Moscatel de Grano Menudo y Garnacha, Tinta y Blanca, variedades autóctonas de Navarra, caracterizados por un elevado contenido en azúcar, redondez y untuosidad, con aromas de uvas pasas y un buen equilibrio entre sabores dulces y ácidos. Esta densidad gustativa elevada está inducida por unas condiciones climáticas específicas caracterizada por clima muy árido, elevadas temperaturas en el periodo vegetativo, escasas precipitaciones y déficit hídrico permanente.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Caracteres tipográficos empleados para la indicación del nombre de la DOP no podrán ser, en ningún caso, de altura inferior a 3 mm o superior a 9 mm, y deberán ser claros, legibles, indelebles y de trazos no excesivamente gruesos, no admitiéndose que dicha indicación supere la mitad de la anchura total de la etiqueta.

El logotipo de la DOP es obligatorio y no podrá tener un diámetro inferior a 8 mm, ni superior a 11 mm.

Enlace al pliego de condiciones

<https://cutt.ly/tyStMxM>
