C/2025/297

10.1.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/297)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Navarra»

PDO-ES-A0127-AM04

Date de la communication: 11.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Les pratiques d'élaboration et les restrictions applicables aux vins rosés sont modifiées**

Description:

Le pressurage est intégré, outre la saignée, en tant que pratique d'élaboration du vin rosé, et le pourcentage d'utilisation des cépages rouges dans l'élaboration du vin rosé est ramené de 100 % à 85 %.

Le point 3.3.b.b) du cahier des charges est modifié en conséquence et le point 5.1.2 du document unique est concerné.

Il s'agit d'une modification STANDARD, car les caractéristiques substantielles des vins protégés ne sont pas modifiées, et les changements n'altèrent pas les caractéristiques essentielles du produit, le vin AOP NAVARRA, qui résulte de la confluence de facteurs naturels et humains. Le lien n'est pas invalidé et aucune autre modification visée à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques n'est apportée.

Motifs:

L'objectif est d'autoriser l'élaboration du vin rosé également au moyen du système de pressurage afin de permettre la production de vins plus légers et plus polyvalents, car les caves peuvent ainsi disposer d'outils pour adapter leur production de rosé aux tendances du marché, qui exigent des vins plus frais et moins denses. Introduire l'obligation d'utiliser un minimum de 85 % de raisins issus de cépages rouges est également nécessaire pour permettre aux caves d'introduire 15 % de raisins blancs, et de produire des vins présentant une longévité accrue et une acidité plus marquée, correspondant à la tendance de consommation observée sur le marché.

2. **Le rendement maximal du vin rosé est modifié**

Description:

Le rendement maximal de 32 hectolitres à l'hectare est limité à la production de vin rosé en raison du système de saignée à partir du moût des cépages rouges.

Le point 5 du cahier des charges est modifié en conséquence et le point 5.2 du document unique est concerné.

Il s'agit d'une modification STANDARD, car les caractéristiques substantielles des vins protégés ne sont pas modifiées, et les changements n'altèrent pas les caractéristiques essentielles du produit, le vin AOP NAVARRA, qui résulte de la confluence de facteurs naturels et humains. Le lien n'est pas invalidé et aucune autre modification visée à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques n'est apportée.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Motifs:

Cette modification fait suite à celle apportée au point 3.3.b.b, précisant que, du fait de la modification proposée, le rendement maximal fixé au point 5 du cahier des charges pour le vin rosé fait exclusivement référence à l'élaboration au moyen du système de saignée du moût des cépages rouges, laquelle est justifiée par la nécessité de maintenir la tradition dans l'élaboration des vins rosés de Navarre avec le système de saignée qui est la méthode habituelle d'élaboration.

3. **Ajout de cépages**

Description:

Les cépages suivants sont ajoutés au cahier des charges: GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS et ONECA.

Les points 6 et 7.c).1 du cahier des charges sont modifiés en conséquence (avec mention des nouveaux cépages dans le lien) et le point 7 du document unique est concerné.

Il s'agit d'une modification STANDARD, car les caractéristiques substantielles des vins protégés ne sont pas modifiées, et les changements n'altèrent pas les caractéristiques essentielles du produit, le vin de l'AOP «NAVARRA», qui résulte de la confluence de facteurs naturels et humains. Le lien n'est pas invalidé et aucune autre modification visée à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques n'est apportée.

Motifs:

Il s'agit de cépages qui ont fait partie de la gamme variétale traditionnelle de la zone délimitée. Les cépages en question ont été localisés par un groupe de chercheurs de la section Viticulture et Œnologie (EVENA) du gouvernement de Navarre dans ses travaux de prospection «Cepas Singulares de Navarra» réalisés dans le vignoble de Navarre depuis 2004, dans le cadre d'un travail de collecte de matériel viticole «Cepas Singulares de Navarra-Vinos Old-Vidaos» entamé depuis 2004 par EVENA; leur évaluation a démarré à l'IMIDRA de Murcie, ce qui est indispensable à l'enregistrement du cépage dans le registre des variétés commerciales (RVC). Des analyses ultérieures plus approfondies ont été effectuées dans le cadre du projet INIA RF2012-00027-C5-02 «Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear» («Documentation, caractérisation et rationalisation du germoplasme de vigne prospecté et conservé en Espagne. Création d'une collection nucléaire»), qui ont confirmé la spécificité génotypique des cépages Garnacha Roja-Garnacha Gris et Oneca.

Une fois les cépages recensés, la procédure d'enregistrement du cépage ONECA a été lancée et publiée au *Boletín Oficial del Estado* dans les arrêtés APA/228/2022 et APA/588/2022 en mars et juin 2022 (décret royal nº 170/2011); le cépage a finalement été ajouté à la liste des principaux cépages autorisés en Navarre et mentionnés dans le décret royal nº 526/2023 du 20 juin 2023. Le cépage Garnacha roja-Garnacha Gris figurait déjà parmi les variétés de la Communauté forale de Navarre conformément à l'annexe XXI du décret royal nº 1338/2018 du 29 octobre 2018 portant réglementation du potentiel de production viticole (BOE du 30 octobre 2018).

L'analyse des vins élaborés depuis l'ajout de ces cépages a permis de constater que les particularités des vins de l'AOP «NAVARRA» sont conservées et que ces cépages apportent des qualités appréciables du point de vue œnologique qui ne doivent pas être perdues.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Navarra

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin blanc*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Couleur jaune pâle à jaune doré, limpide et brillante. Arôme d'intensité moyenne ou forte, sans défaut, avec des nuances fruitées et/ou florales et/ou végétales. En bouche, il est équilibré, l'acidité est bien intégrée, avec une rétro-olfaction fruitée et une longueur en bouche moyenne ou importante.

Si la teneur en sucres résiduels est supérieure à 5 g/l, la teneur en anhydride sulfureux sera inférieure ou égale à 300 g/l. Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 10,5

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 12,5

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 190

2. *Vin blanc «Blanco con madera» (fermenté en fût, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Couleur jaune paille à jaune doré avec des reflets ambrés, limpide et brillante. Arôme d'intensité moyenne ou forte, sans défaut, avec des nuances boisées et/ou épicées et/ou fumées. En bouche, il est équilibré, l'acidité est bien intégrée, avec une rétro-olfaction boisée et une longueur en bouche moyenne ou importante.

Si la teneur en sucres résiduels est supérieure à 5 g/l, la teneur en anhydride sulfureux sera inférieure ou égale à 300 g/l.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,5

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 15

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 190

3. *Vin blanc à partir de grains botrytisés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Couleur jaune pâle à jaune doré, avec des reflets ambrés, limpide et brillante. Arôme d'intensité moyenne ou forte, sans défaut, avec des nuances fruitées et/ou florales et/ou végétales. En bouche, il est équilibré, l'acidité est bien intégrée, avec une rétro-olfaction fruitée et une longueur en bouche moyenne ou importante.

Ajouter à l'acidité volatile 1 mEq/l par titre alcoométrique naturel acquis au-dessus de 10 % du volume.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,5

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 190

4. *Vins rosés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Couleur aux tonalités rosées, limpide et brillante. Arôme d'intensité moyenne ou forte, sans défaut, avec des nuances de fruits rouges et noirs et/ou florales. En bouche, il est équilibré. En bouche, il est équilibré. Acidité bien intégrée, avec une rétro-olfaction de fruits rouges et noirs et/ou gourmande. Longueur en bouche moyenne ou importante.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 12,5

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 190

5. *Vin rosé «Rosado con madera» (fermenté en fût, Reserva)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Couleur aux tonalités rosées, limpide et brillante. Arôme d'intensité moyenne ou forte, sans défaut, avec des nuances de fruits rouges et noirs et des nuances boisées. En bouche, il est équilibré, l'acidité est bien intégrée, avec une rétro-olfaction boisée et une longueur en bouche moyenne ou importante.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 15

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 190

6. *Vins rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Couleur violet à rouge rubis, limpide et brillante. Arôme d'intensité moyenne ou forte, sans défaut, avec des nuances fruitées et/ou boisées. En bouche, il est équilibré, corps moyen, avec une rétro-olfaction fruitée et/ou boisée. Longueur en bouche moyenne ou importante.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 12,5

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 140

7. *Vin rouge «Tinto con madera» (Roble, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Couleur rouge pourpre à rouge avec des reflets tuilés, limpide et brillante. Arôme d'intensité moyenne ou forte, sans défaut, avec des nuances fruitées, boisées et/ou épicées et/ou fumées.. En bouche, il est équilibré, corps moyen ou intense, avec une rétro-olfaction boisée, fruitée et/ou épicée. Longueur en bouche moyenne ou importante.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 16,67

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 140

8. *Vin de liqueur*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les blancs: couleur jaune pâle à marron acajou, limpide et brillante. Les rouges: couleur rouge pourpre à rouge avec des nuances tuilées, limpide et brillante. Arôme d'intensité forte, sans défaut, avec des nuances de fruit mûr ou de raisin sec. En bouche, il est équilibré, corps moyen-intense, avec une rétro-olfaction de fruit mûr ou de raisin sec. Longueur en bouche moyenne ou importante.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 15

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 190

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Pratique culturale

La densité minimale de plantation est de 2 400 pieds par hectare.

L'irrigation est autorisée dans le vignoble, avec des systèmes localisés. Les irrigations par systèmes non localisés (irrigation par ruissellement ou par aspersion) sont autorisées jusqu'au 8 août de chaque année.

2. Pratique œnologique essentielle

Blancs: uniquement des cépages blancs. La macération à froid est autorisée.

Rosés: le moût de raisins est obtenu par saignée ou pressurage. Le volume maximum autorisé de saignée du moût est de 40 litres pour 100 kg de raisin. Au moins 85 % de raisins issus de cépages rouges autorisés sont utilisés.

Rouges: uniquement des cépages rouges. Il sera possible de couper le vin rouge du millésime suivant avec du vin rosé ou d'ajouter du vin rosé à du vin rouge du millésime suivant, à condition que la proportion de vin rosé ne dépasse pas 15 % du volume total obtenu.

Vins de liqueur: addition d'alcool vinique ≥ 96 % du volume, ou du mélange de ce dernier avec le moût, au moût en fermentation ou au vin, de Moscatel de Grano Menudo ou Garnacha, tinta et blanca, dont le titre alcoométrique naturel est > 12 % en volume. S'ils sont soumis à un processus de vieillissement, il est possible d'ajouter du moût concentré au feu direct, de Moscatel de Grano Menudo et/ou Garnacha, tinta et/ou blanca.

3. Restriction liée à la vinification

L'utilisation de pressoirs à vis est interdite pour la fabrication des vins couverts par l'AOP.

Les processus de vieillissement débuteront le 1er octobre de l'année de la récolte.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages blancs

9 200 kilogrammes de raisins à l'hectare

64,40 hectolitres à l'hectare

2. Cépages rouges

8 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

56 hectolitres à l'hectare

3. Vin rosé élaboré au moyen du système de saignée

32 hectolitres à l'hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Communes:

Région I: aucune.

Région II: Lumbier, Lónguida, Romanzado et Urraul Bajo y Alto.

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

Région IV: toutes les communes, à l'exception de Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.

Région V: toutes les communes, à l'exception de Petilla de Aragón.

Région VI: toutes, sauf Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla et Sartaguda.

Région VII: toutes, sauf Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada et Buñuel.

7. **Cépages principaux**

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

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Vin*

L'AOP Navarra se situe dans l'aire géographique du nord de la Péninsule ibérique, idéale pour la culture de la vigne. Le climat est méditerranéen, avec des influences atlantiques au nord-ouest et une prédominance d'un vent froid et sec dans toute la zone. Les précipitations moyennes varient entre 400 et 500 mm. Les sols sont très calcaires, avec une pierrosité moyenne et une texture franco-argileuse.

Ce milieu géographique offre des vins à l'acidité modérée-élevée, avec des sensations organoleptiques de fraîcheur, un équilibre gustatif et un certain caractère minéral, grâce à la typologie des sols.

8.2. *Vin de liqueur*

Ces vins sont produits principalement à partir des variétés Moscatel de Grano Menudo, Garnacha tinta et Garnacha blanca, des variétés autochtones de Navarre. Ils se caractérisent par leur teneur élevée en sucre, leur rondeur et leur onctuosité, des arômes de raisin sec et un bel équilibre entre des saveurs douces et acides. Cette densité gustative importante est liée à des conditions climatiques particulières, caractérisées par un climat très aride, des températures élevées en période végétative, peu de précipitations et un déficit hydrique permanent.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La hauteur des caractères typographiques utilisés pour indiquer le nom de l'AOP ne peut en aucun cas être inférieure à 3 mm, ni supérieure à 9 mm. Les caractères doivent être clairs, lisibles, indélébiles et leur tracé ne doit pas être trop épais. Cette indication ne doit pas dépasser la moitié de la largeur totale de l'étiquette.

Le logo de l'AOP est obligatoire. Son diamètre ne saurait être inférieur à 8 mm, ni supérieur à 11 mm.

Lien vers le cahier des charges

https://www.navarra.es/es/agricultura-y-ganaderia/calidad%20agroalimentaria/denominaciones-de-origen-protegidas#tab-5