Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/297)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Navarra»

PDO-ES-A0127-AM04

Data della comunicazione: 11.10.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Vengono modificate le pratiche di elaborazione e le restrizioni per i vini rosati**

Descrizione

Tra le pratiche di elaborazione dei vini rosati, in aggiunta al salasso viene introdotta la pressatura e la percentuale di varietà rosse utilizzate per la produzione dei vini rosati è ridotta dal 100 % all'85 %.

La modifica interessa il punto 3.3.b.b), del disciplinare e il punto 5.1.2 del documento unico.

Si tratta di una modifica ORDINARIA poiché le peculiarità sostanziali dei vini protetti non vengono modificate e i cambiamenti non alterano le caratteristiche essenziali del prodotto, il vino «NAVARRA» DOP, derivanti dalla convergenza di fattori naturali e umani. La modifica non invalida il legame e non comporta nessuno degli altri cambiamenti di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

L'obiettivo è di autorizzare l'elaborazione del vino rosato anche attraverso il sistema di pressatura per poter produrre vini più leggeri e versatili, offrendo in tal modo alle cantine strumenti per adattare la loro produzione di rosato alle tendenze del mercato, che chiede vini più freschi e meno densi. L'introduzione del requisito di utilizzare almeno l'85 % di uve a bacca rossa diviene altresì necessaria affinché le cantine, potendo utilizzare un 15 % di uve a bacca bianca, siano in grado di produrre vini con maggiore longevità e acidità, corrispondenti alla tendenza di consumo osservata sul mercato.

2. **Viene modificata la resa massima per il vino rosato**

Descrizione

La resa massima di 32 ettolitri per ettaro è limitata alla produzione di vino rosato con la tecnica del salasso del mosto di uve rosse.

La modifica interessa la sezione 5 del disciplinare e il punto 5.2 del documento unico.

Si tratta di una modifica ORDINARIA poiché le peculiarità sostanziali dei vini protetti non vengono modificate e i cambiamenti non alterano le caratteristiche essenziali del prodotto, il vino «NAVARRA» DOP, derivanti dalla convergenza di fattori naturali e umani. La modifica non invalida il legame e non comporta nessuno degli altri cambiamenti di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche.

([1]) GU L 9 del 15.1.2019, pag. 2.

Motivazione

La modifica è conseguente a quella apportata al punto 3.3.b.b, in quanto chiarisce che, a seguito della modifica proposta, la resa massima di cui alla sezione 5 del disciplinare per il vino rosato si riferisce esclusivamente all'elaborazione con la tecnica del salasso del mosto di uve rosse ed è giustificata dal fatto che si considera necessario mantenere la tradizione di produzione dei vini rosati della Navarra mediante tale tecnica, che è il metodo di elaborazione tradizionale.

3. **Introduzione di nuove varietà**

Descrizione

Nel disciplinare di produzione sono inserite le varietà di uve da vino GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS e ONECA.

La modifica interessa i punti 6 e 7.c) 1 del disciplinare (menzione nel legame delle nuove varietà) e la sezione 7 del documento unico.

Si tratta di una modifica ORDINARIA poiché le peculiarità sostanziali dei vini protetti non vengono modificate e i cambiamenti non alterano le caratteristiche essenziali del prodotto, il vino «NAVARRA» DOP, derivanti dalla convergenza di fattori naturali e umani. La modifica non invalida il legame e non comporta nessuno degli altri cambiamenti di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

I vitigni fanno parte della mappa varietale tradizionale della zona. Tali varietà sono state localizzate da un gruppo di ricercatori della sezione Viticoltura ed enologia (EVENA) del governo della Navarra nell'indagine «Cepas Singulares de Navarra», realizzata nei vigneti della Navarra a partire dal 2004 nell'ambito del lavoro di raccolta di materiale viticolo «Cepas Singular de Navarra-Vinos Old-Vidaos» condotto da EVENA dal 2004; la loro valutazione è stata avviata dall'IMIDRA di Murcia, tappa essenziale per l'iscrizione della varietà nel registro delle varietà commerciali (RVC). Ulteriori analisi più approfondite sono state effettuate nell'ambito del progetto INIA RF2012-00027-C5-02 «Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear», che ha confermato l'unicità genotipica delle varietà Garnacha Roja-Garnacha Gris e Oneca.

Una volta ultimata la fase di caratterizzazione, il processo di registrazione della varietà Oneca è stato avviato con ordinanze APA/228/2022 e APA/588/2022, pubblicate nella Gazzetta ufficiale dello Stato nei mesi di marzo e giugno 2022 (regio decreto 170/2011). La varietà Oneca è stata infine inserita nell'elenco delle varietà di uve da vino autorizzate in Navarra di cui al regio decreto 526/2023 del 20 giugno. La varietà Garnacha Roja-Garnacha Gris era già inclusa tra le varietà di viti della Comunità forale della Navarra conformemente all'allegato XXI del regio decreto 1338/2018, del 29 ottobre, che disciplina il potenziale produttivo viticolo (BOE del 30 ottobre 2018).

L'analisi dei vini prodotti includendo le suddette varietà ha evidenziato che il carattere distintivo dei vini della DOP «Navarra» è preservato e che tali varietà apportano caratteristiche qualitative apprezzabili sotto il profilo enologico che non devono essere perse.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Navarra

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3. Vino liquoroso

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vino bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore da giallo pallido a giallo dorato, limpido e brillante. Aroma di intensità media o alta, senza difetti e con sfumature fruttate e/o floreali e/o vegetali. In bocca è equilibrato, con acidità ben integrata, sensazione retronasale fruttata e persistenza media o elevata.

* Se il tenore di zuccheri residui è superiore a 5 g/l, il tenore di anidride solforosa sarà inferiore o pari a 300 g/l. I limiti analitici non previsti saranno conformi alla normativa vigente dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 10,5

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 12,5

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 190

2. *Vino bianco in legno («fermentado en barrica», «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva»)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi ambrati, limpido e brillante. Aroma di intensità media o alta, senza difetti e con sfumature di legno e/o speziate e/o affumicate. In bocca è equilibrato, con acidità ben integrata, sensazione retronasale di legno e persistenza media o elevata.

Se il tenore di zuccheri residui è superiore a 5 g/l, il tenore di anidride solforosa sarà inferiore o pari a 300 g/l.

I limiti analitici non previsti saranno conformi alla normativa vigente dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 10,5

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 15

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 190

3. *Vino bianco da uve botritizzate*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore da giallo pallido a giallo dorato con riflessi ambrati, limpido e brillante. Aroma di intensità media o alta, senza difetti e con sfumature fruttate e/o floreali e/o vegetali. In bocca è equilibrato, con acidità ben integrata, sensazione retronasale fruttata e persistenza media o elevata.

All'acidità volatile si aggiunge 1 meq/l per ciascun titolo alcolometrico naturale effettivo superiore al 10 % in volume.

I limiti analitici non previsti saranno conformi alla normativa vigente dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 10,5

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 13

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 190

4. *Vino rosato*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore di tonalità rosata, limpido e brillante. Aroma di intensità media o alta, senza difetti e con sfumature di frutti rossi e neri e/o floreali. In bocca è equilibrato, con acidità ben integrata, sensazione retronasale di frutti rossi e neri e/o golosa e persistenza media o elevata.

I limiti analitici non previsti saranno conformi alla normativa vigente dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 11

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 12,5

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 190

5. *Vino rosato in legno («fermentado en barrica», «Reserva»)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore di tonalità rosata, limpido e brillante. Aroma di intensità media o alta, senza difetti e con sfumature di frutti rossi e neri e di legno. In bocca è equilibrato, con acidità ben integrata, sensazione retronasale di legno e persistenza media o elevata.

I limiti analitici non previsti saranno conformi alla normativa vigente dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 11

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 15

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 190

6. *Vino rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore da violaceo a rosso rubino, limpido e brillante. Aroma di intensità media o alta, senza difetti e con sfumature fruttate e/o di legno. In bocca è equilibrato, con corposità media, sensazione retronasale fruttata e/o di legno e persistenza media o elevata.

I limiti analitici non previsti saranno conformi alla normativa vigente dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 11,5

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 12,5

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 140

7. *Vino rosso in legno («Roble», «Crianza», «Reserva» o «Gran Reserva»)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore da rosso porpora a rosso con riflessi mattone, limpido e brillante. Aroma di intensità media o alta, senza difetti e con sfumature fruttate, di legno e/o speziate e/o affumicate.. In bocca è equilibrato, con corposità media o elevata, sensazione retronasale di legno, fruttata e/o speziata e persistenza media o elevata.

I limiti analitici non previsti saranno conformi alla normativa vigente dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 11,5

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 16,67

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 140

8. *Vino liquoroso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Per i bianchi: colore da giallo pallido a marrone mogano, limpido e brillante. Per i rossi: colore da rosso porpora a rosso con sfumature mattone, limpido e brillante. Aroma di intensità alta, senza difetti e con sfumature di frutta matura o secca. In bocca è equilibrato, con corposità medio-alta, sensazione retronasale di frutta matura o secca e persistenza media o elevata.

I limiti analitici non previsti saranno conformi alla normativa vigente dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 15

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 190

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica colturale

La densità di impianto non sarà inferiore a 2 400 ceppi per ettaro.

L'irrigazione nel vigneto è autorizzata con sistemi localizzati. L'irrigazione con sistemi non localizzati (irrigazione per scorrimento, irrigazione a pioggia) è autorizzata fino all'8 agosto di ogni anno.

2. Pratica enologica specifica

Vini bianchi: solo uve a bacca bianca. È consentita la macerazione a freddo.

Vini rosati: il mosto di uve viene ottenuto mediante salasso o pressatura. Il volume massimo consentito di mosto ottenuto da salasso è di 40 litri ogni 100 chilogrammi di uva. Deve essere utilizzato almeno l'85 % di uve delle varietà rosse autorizzate.

Vini rossi: solo uve a bacca rossa. È possibile miscelare o aggiungere vino rosato al vino rosso dell'annata successiva, a condizione che la percentuale di rosato non superi il 15 % del volume totale risultante.

Vini liquorosi: aggiunta di alcol vinico ≥ 96 % vol., o della miscela di questo con mosto, a mosto in corso di fermentazione, o vino, di Moscatel de Grano Menudo o Garnacha Tinta e Blanca, con titolo alcolometrico naturale > 12 % vol. Se i vini sono sottoposti a processo di invecchiamento, è consentita l'aggiunta di mosto concentrato, ottenuto con l'azione del fuoco diretto, di Moscatel de Grano Menudo e/o Garnacha Tinta e/o Blanca.

3. Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

È vietato, nella produzione di vini protetti dalla DOP, l'utilizzo di presse continue.

I processi di invecchiamento iniziano il 1º ottobre dello stesso anno di raccolta.

5.2. *Rese massime*

1. Varietà bianche

9 200 chilogrammi di uve per ettaro

64,40 ettolitri per ettaro

2. Varietà rosse

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

56 ettolitri per ettaro

3. Vino rosato prodotto con la tecnica del salasso

32 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Comuni:

Comarca I: nessuno.

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

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

Comarca IV: tutti i comuni tranne Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún e Abárzuza.

Comarca V: tutti i comuni tranne Petilla de Aragón.

Comarca VI: tutti tranne Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla e Sartaguda.

Comarca VII: tutti tranne Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada e Buñuel.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA ROJA - GARNACHA GRIS

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABÉO – VIURA

MAZUELA - MAZUELO

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

ONECA

PINOT NOIR

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Vino*

La zona di produzione della denominazione di origine protetta «Navarra» è situata in un'area geografica nel nord della penisola iberica idonea per la coltivazione della vite. Il clima è mediterraneo con influenza atlantica nella parte nordoccidentale, con prevalenza in tutta la zona di un vento freddo e disseccante. Le precipitazioni medie sono comprese fra 400 e 500 mm. I terreni presentano un tenore elevato di calcare, pietrosità media e consistenza franco-argillosa.

In questo ambiente geografico si ottengono vini con acidità medio-alta, sensazioni organolettiche di freschezza ed equilibrio gustativo e un certo carattere minerale, derivante dalla tipologia dei suoli.

8.2. *Vino liquoroso*

Vini ottenuti fondamentalmente dai vitigni Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Tinta e Garnacha Blanca, autoctoni della Navarra, caratterizzati da un elevato tenore zuccherino, rotondità e untuosità, con aromi di uva passa e un buon equilibrio tra sapori dolci e acidi. Questa elevata densità gustativa è il risultato di condizioni climatiche specifiche contraddistinte da un clima estremamente arido, temperature alte nel periodo vegetativo, precipitazioni scarse e deficit idrico permanente.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico di riferimento:

nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

i caratteri tipografici utilizzati per l'indicazione del nome della DOP non possono in alcun caso essere di altezza inferiore a 3 mm o superiore a 9 mm e devono essere chiari, leggibili, indelebili e con tratti di spessore non eccessivo; detta indicazione non può superare la metà della larghezza totale dell'etichetta.

Il logo della DOP è obbligatorio e non può avere un diametro inferiore a 8 mm o superiore a 11 mm.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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