Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/297)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1])

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Navarra»

PDO-ES-A0127-AM04

Data da comunicação: 11.10.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Alteram-se as práticas de produção e as restrições relativas aos vinhos rosados**

Descrição:

As técnicas de prensagem e sangria foram incluídas como práticas de produção de vinho rosado. A percentagem de castas de casca vermelha utilizadas na elaboração de vinhos rosados foi reduzida de 100 % para 85 %.

Alteram-se o ponto 3.3.b, alínea b), do caderno de especificações e o ponto 5.1.2 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não altera as características essenciais do produto, o vinho da DOP «Navarra», que resultam da combinação de fatores naturais e humanos. Não nega a relação com a área geográfica nem constitui nenhuma das outras alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas.

Motivos:

O objetivo é igualmente autorizar a utilização da técnica de prensagem para a elaboração de vinho rosado. Permitir que as adegas utilizem este sistema para produzir vinhos mais leves e versáteis facilitaria a adaptação da sua produção de vinho rosado às tendências de procura do mercado por vinhos mais frescos e menos densos. A introdução do requisito de que pelo menos 85 % das uvas utilizadas provenham de castas de casca vermelha é igualmente necessária para permitir que as adegas utilizem até 15 % de uvas de castas de casca branca para produzir vinhos mais persistentes e mais ácidos, em resposta à tendência de consumo observada no mercado.

2. **Altera-se o rendimento máximo do vinho rosado**

Descrição:

O rendimento máximo de 32 hectolitros por hectare é limitado à produção de vinho rosado segundo a técnica de sangria do mosto de castas de casca vermelha.

Alteram-se o ponto 5 do caderno de especificações e o ponto 5.2 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não altera as características essenciais do produto, o vinho da DOP «Navarra», que resultam da combinação de fatores naturais e humanos. Não nega a relação com a área geográfica nem constitui nenhuma das outras alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas.

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

Motivos:

Esta alteração está relacionada com a alteração do ponto 3.3.b, alínea b). Esclarece que, na sequência da alteração proposta, o rendimento máximo estabelecido para o vinho rosado no ponto 5 do caderno de especificações se refere exclusivamente à produção segundo a técnica de sangria do mosto de uvas de casca vermelha. Tal é considerado necessário para manter a tradição de produção de vinhos rosados de Navarra através da técnica de sangria, que constitui o método típico de produção.

3. **Introdução de novas castas**

Descrição:

Incluem-se no caderno de especificações as seguintes castas de uva de vinho: *GARNACHA-ROJA – GARNACHA--GRIS* e *ONECA*.

Alteram-se o ponto 6 e o ponto 7.c, primeiro parágrafo, do caderno de especificações (que mencionam as novas castas na relação com a área geográfica), bem como o ponto 7 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não altera as características essenciais do produto, o vinho da DOP «Navarra», que resultam da combinação de fatores naturais e humanos. Não nega a relação com a área geográfica nem constitui nenhuma das outras alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas.

Motivos:

Trata-se de castas tradicionalmente cultivadas na área geográfica. Foram localizadas por um grupo de investigadores da Secção de Viticultura e Enologia (EVENA) do Governo de Navarra, durante o seu trabalho de prospeção de estirpes únicas de Navarra («*Cepas Singular de Navarra*») levado a cabo nas vinhas de Navarra desde 2004, no âmbito do trabalho de recolha de material vitícola «*Cepas Singular de Navarra-Vinos Old-Vidaos*», iniciado pela EVENA em 2004 e avaliado primeiramente pelo Instituto de Investigação e Desenvolvimento Agroambiental de Múrcia [*Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental - IMIDA*] como uma etapa essencial da inscrição de uma casta no registo de variedades comerciais [*Registro de Variedades Comerciales - RVC*]. Posteriormente, análises mais aprofundadas realizadas no âmbito do projeto INIA RF2012-00027-C5-02, destinado a documentar, caracterizar e racionalizar o germoplasma de uva objeto de levantamento e conservado em Espanha e a criar uma coleção nuclear («*Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear*»), confirmaram a singularidade genotípica das castas *garnacha-roja – garnacha--gris* e *oneca*.

A casta *oneca* teve o processo de registo iniciado após a sua caracterização, tendo sido finalmente incluída na lista das castas de uva de vinho autorizadas em Navarra, enumeradas no Decreto Real n.º 526/2023, de 20 de junho de 2023, por força dos Despachos APA/228/2022 e APA/588/2022, publicados no Boletim Oficial do Estado em março e junho de 2022 (Decreto Real n.º 170/2011). A casta *garnacha-roja – garnacha-gris* já estava incluída na lista de castas da Comunidade Autónoma de Navarra, em conformidade com o anexo XXI do Decreto Real n.º 1338/2018, de 29 de outubro de 2018, que regula o potencial de produção vitícola (BOE de 30 de outubro de 2018).

A análise dos vinhos elaborados comprovou que a inclusão destas castas não altera o caráter diferencial dos vinhos da DOP «Navarra» e que os vinhos possuem traços de qualidade apreciáveis do ponto de vista enológico, que não devem perder-se.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Navarra»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinho branco*

BREVE DESCRIÇÃO

Entre o amarelo-claro e o amarelo-dourado, límpido e brilhante. Aroma de intensidade média ou alta, sem defeito, com notas frutadas e/ou florais e/ou vegetais. Na boca, equilibrado, acidez bem integrada, notas frutadas e persistência média ou alta.

* Se os açúcares residuais excederem 5 g/l, o teor de dióxido de enxofre será inferior ou igual a 300 g/l. Os limites analíticos não incluídos devem estar em conformidade com a regulamentação vigente da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5

— Acidez total mínima: em miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 12,5

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 190

2. *Vinho branco com madeira (fermentado em barrica, «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva»)*

BREVE DESCRIÇÃO

Entre o amarelo-palha e o amarelo-dourado, com reflexos ambarinos, límpido e brilhante. Aroma de intensidade média ou alta, sem defeito, com notas de madeira e/ou especiadas e/ou fumadas. Na boca, equilibrado, acidez bem integrada, notas de madeira e persistência média ou alta.

Se os açúcares residuais excederem 5 g/l, o teor de dióxido de enxofre será inferior ou igual a 300 g/l.

Os limites analíticos não incluídos devem estar em conformidade com a regulamentação vigente da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5

— Acidez total mínima: em miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 15

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 190

3. *Vinho branco de uvas botritizadas*

BREVE DESCRIÇÃO

Entre o amarelo-claro e o amarelo-dourado, com reflexos ambarinos, límpido e brilhante. Aroma de intensidade média ou alta, sem defeito, com notas frutadas e/ou florais e/ou vegetais. Na boca, equilibrado, acidez bem integrada, notas frutadas e persistência média ou alta.

Aumenta-se a acidez volátil em 1 meq/l por cada grau de título alcoométrico natural adquirido superior a 10 % vol.

Os limites analíticos não incluídos devem estar em conformidade com a regulamentação vigente da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5

— Acidez total mínima: em miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 13

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 190

4. *Vinho rosado*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor rosada; límpido e brilhante. Aroma de intensidade média ou alta, sem defeito, com notas de frutos vermelhos e negros e/ou florais. Na boca, equilibrado, acidez bem integrada, notas de frutos vermelhos e negros e/ou de fruta madura, persistência média ou alta.

Os limites analíticos não incluídos devem estar em conformidade com a regulamentação vigente da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: em miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 12,5

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 190

5. *Vinho rosado com madeira (fermentado em barrica, «Reserva»)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor rosada; límpido e brilhante. Aroma de intensidade média ou alta, sem defeito, com notas de frutos vermelhos e negros e madeira. Na boca, equilibrado, acidez bem integrada, notas de madeira e persistência média ou alta.

Os limites analíticos não incluídos devem estar em conformidade com a regulamentação vigente da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: em miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 15

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 190

6. *Vinho tinto*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor morada a vermelha-rubi; límpido e brilhante. Aroma de intensidade média ou alta, sem defeito, com notas frutadas e/ou de madeira. Na boca, equilibrado, de corpo médio, com notas frutadas e/ou de madeira e persistência média ou alta.

Os limites analíticos não incluídos devem estar em conformidade com a regulamentação vigente da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: em miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 12,5

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 140

7. *Vinho tinto com madeira (envelhecido em barrica de carvalho, «Crianza», «Reserva» ou «Gran Reserva»)*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor vermelha-púrpura a vermelha com reflexos atijolados, límpido e brilhante. Aroma de intensidade média ou alta, sem defeito, com notas de madeira e/ou especiadas e/ou fumadas. Na boca, equilibrado, de corpo médio ou alto, com notas de madeira, frutadas e/ou especiadas e persistência média ou alta.

Os limites analíticos não incluídos devem estar em conformidade com a regulamentação vigente da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: em miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 16,67

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 140

8. *Vinho licoroso*

BREVE DESCRIÇÃO

Nos brancos, entre o amarelo-claro e o castanho-mogno; límpido e brilhante. Nos tintos, entre o vermelho-púrpura e o vermelho com reflexos atijolados; límpido e brilhante. Aroma de intensidade alta, sem defeito, com notas de fruta madura ou passa. Na boca, equilibrado, de corpo médio-alto, com notas de fruta madura ou passa e persistência média ou alta.

Os limites analíticos não incluídos devem estar em conformidade com a regulamentação vigente da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 15

— Acidez total mínima: em miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 190

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática de cultivo

A densidade de plantação não pode ser inferior a 2 400 cepas por hectare.

É autorizada a irrigação da vinha por sistemas localizados. A irrigação por sistemas não localizados (rega por escorrimento, rega por aspersão) é autorizada até 8 de agosto de cada ano.

2. Prática enológica específica

Branco: unicamente uvas brancas. É permitida a maceração a frio.

Rosados: o mosto de uva é obtido por meio da técnica de sangria ou de prensagem. O volume máximo autorizado de mosto obtido por sangria é de 40 litros por cada 100 kg de uvas. Pelo menos 85 % das uvas utilizadas devem ser castas de casca vermelha.

Tintos: unicamente uvas tintas. Pode-se misturar ou acrescentar vinho rosado ao vinho tinto da colheita seguinte, desde que a proporção de vinho rosado não exceda 15 % do volume total resultante.

Vinhos licorosos: adição de álcool vínico (≥ 96 % vol.), ou de álcool vínico misturado com mosto, mosto em fermentação ou vinho, de *moscatel-de-grano-menudo* ou *garnacha*, tinta e branca, de teor alcoólico natural superior a 12 % vol. Em caso de envelhecimento, pode adicionar-se mosto concentrado por fogo direto, de *moscatel-de-grano-menudo* e/ou *garnacha*, tinta e/ou branca.

3. Restrição aplicável à vinificação

É proibida a utilização de prensas contínuas na produção de vinhos abrangidos pela DOP.

Os processos de envelhecimento terão início em 1 de outubro do mesmo ano de colheita.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas brancas

9 200 quilogramas de uvas por hectare

64,40 hectolitros por hectare

2. Castas tintas

8 000 quilogramas de uvas por hectare

56 hectolitros por hectare

3. Vinho rosado obtido pela técnica de sangria

32 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Municípios:

Comarca I: nenhum.

Comarca II: Lumbier, Lónguida, Romanzado e Urraul Bajo e 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: todos os municípios, com exceção de Genevillla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún e Abárzuza.

Comarca V: todos os municípios, com exceção de Petilla de Aragón.

Comarca VI: todos, com exceção de Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla e Sartaguda.

Comarca VII: todos, com exceção de Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada e Buñuel.

7. **Castas de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Vinho*

A área abrangida pela DOP «Navarra» situa-se no norte da Península Ibérica, zona geográfica ideal para o cultivo da vinha. O clima é mediterrânico, com influência atlântica a noroeste, predominando na região um vento frio e dessecante. A precipitação média varia entre os 400 e 500 mm. Os solos são muito calcários, medianamente pedregosos e de textura franco-argilosa.

Este meio geográfico proporciona vinhos de acidez média-alta, com sensações organoléticas de frescura e equilíbrio gustativo e um certo caráter mineral, que se deve ao tipo de solos.

8.2. *Vinho licoroso*

Vinhos elaborados fundamentalmente a partir das castas *moscatel-de-grano-menudo* e *garnacha*, tinta e branca, variedades autóctones de Navarra que se caracterizam por um elevado teor de açúcares, ausência de arestas, untuosidade, aromas de uvas passas e bom equilíbrio entre a doçura e a acidez. Esta riqueza aromática resulta das condições climáticas específicas, a saber, um clima muito seco, temperaturas elevadas durante o período vegetativo, escassa precipitação e défice hídrico permanente.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os carateres tipográficos utilizados para o nome da DOP não podem, em caso algum, ter uma altura inferior a 3 mm ou superior a 9 mm. Devem ser claros, legíveis, indeléveis e não muito grossos. A indicação não pode ocupar mais de metade da largura total do rótulo.

O logótipo da DOP é obrigatório e não pode ter um diâmetro inferior a 8 mm nem superior a 11 mm.

Hiperligação para o caderno de especificações

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