C/2026/4743

9.9.2026

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione di un disciplinare ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2026/4743)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA DELL'UNIONE DI UN DISCIPLINARE

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Navarra»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0127-AM05 — 8.9.2025

1. **Nome del prodotto**

«Navarra»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP ☒ IGP ☐ IG ☐

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Voce del disciplinare e del documento unico cui si riferiscono la o le modifiche**

Ulteriori restrizioni alla commercializzazione

La modifica interessa il punto 8.b.7 «Confezionamento e presentazione del prodotto» del disciplinare e il punto 11 «Ulteriori requisiti applicabili» del documento unico.

6. **Qualifica come modifica dell'Unione**

La modifica vieta il confezionamento dei vini della DOP «Navarra» al di fuori della zona geografica delimitata, il che introduce una nuova restrizione alla commercializzazione del prodotto. La modifica rientra pertanto nella definizione di «modifica dell'Unione» di cui all'articolo 24, paragrafo 3, lettera c), del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Descrizione e motivi della modifica o delle modifiche**

Descrizione

Aggiunta del requisito secondo cui i vini protetti devono essere confezionati esclusivamente presso i locali delle cantine situate nella zona geografica delimitata della DOP.

Motivazione

Al fine di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo, i vini di cui al disciplinare devono essere confezionati esclusivamente presso i locali delle cantine situate nei comuni della zona di produzione che hanno ottenuto l'autorizzazione e l'iscrizione come tali nel relativo registro del *Consejo Regulador*.

La produzione dei vini con denominazione di origine non si conclude con il processo di trasformazione del mosto in vino attraverso la fermentazione alcolica e altri processi complementari; il confezionamento deve essere considerato la fase finale della produzione di questi vini, dato che comprende altre pratiche enologiche che possono influenzare le caratteristiche specifiche, vale a dire: filtraggio, stabilizzazione e vari tipi di misure correttive. Allo stesso tempo, in alcuni casi è necessario un periodo in bottiglia per arrotondare e affinare il vino finito. È stato riscontrato che il trasporto e il confezionamento al di fuori della zona di produzione riducono la qualità del vino, poiché quest'ultimo può essere esposto a processi di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e altri fattori ancora più gravi che ne deteriorano la qualità, quanto più lunga è la distanza percorsa. Il confezionamento nella zona di produzione consente quindi di mantenere inalterate le caratteristiche e la qualità del prodotto. Tale misura, unita all'esperienza e alla conoscenza approfondita delle caratteristiche specifiche dei vini che le cantine della denominazione di origine «Navarra» hanno acquisito nel corso del tempo, rende necessario il confezionamento all'origine, così da preservare tutte le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche dei vini.

Non è fattibile, né dal punto di vista logistico né da quello finanziario, che l'organismo delegato incaricato del controllo dei vini protetti da questa DOP effettui controlli al di fuori della zona delimitata della DOP. Il controllo dei contenitori per il trasporto di vino sfuso in uscita da tale zona richiederebbe la collaborazione di altri soggetti pubblici o privati. Tali soggetti non sono sempre sufficientemente agili, efficaci o dotati delle capacità economiche necessarie per farlo, in particolare se la destinazione si trova al di fuori dell'UE. Pertanto l'unico modo per garantire un adeguato controllo di tutti i vini fino alla loro immissione sul mercato consiste nel limitare il confezionamento alla zona delimitata della DOP.

8. **Informazioni supplementari**

8.1. *La presente domanda di approvazione di una modifica dell'Unione contiene una o più modifiche ordinarie indissolubilmente legate alla modifica dell'Unione*

Sì ☐ No ☒

8.2. *La presente domanda di approvazione di modifica dell'Unione fa seguito all'impossibilità di concludere, in uno o più Stati membri, la fase nazionale della procedura di domanda di modifica ordinaria di un disciplinare per un'indicazione geografica transfrontaliera, di cui all'articolo 5, paragrafo 10, secondo comma, del regolamento delegato (UE) 2025/27*

Sì ☐ No ☒

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Navarra»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0127-AM05 — 8.9.2025

1. **Nome**

«Navarra»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP ☒ IGP ☐

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Classificazione del vino in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

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

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

3. Vino liquoroso

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vino bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore da giallo pallido a giallo dorato, limpido e brillante.

Odore

Aroma di intensità media o alta, senza difetti e con note fruttate e/o floreali e/o vegetali.

Sapore

In bocca è equilibrato, con acidità ben integrata, finale fruttato e persistenza media o elevata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	—
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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

* 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.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino bianco passato in legno («fermentado en barrica», «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva»)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi ambrati, limpido e brillante.

Odore

Aroma di intensità media o alta, senza difetti e con note di legno e/o speziate e/o affumicate.

Sapore

In bocca è equilibrato, con acidità ben integrata, finale di legno e persistenza media o elevata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	—
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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino bianco da uve botritizzate

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore da giallo pallido a giallo dorato con riflessi ambrati, limpido e brillante.

Odore

Aroma di intensità media o alta, senza difetti e con note fruttate e/o floreali e/o vegetali.

Sapore

In bocca è equilibrato, con acidità ben integrata, finale fruttato e persistenza media o elevata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	—
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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

All'acidità volatile si aggiunge 1 mEq/l per ogni grado di titolo alcolometrico naturale effettivo superiore al 10 % vol.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore di tonalità rosata, limpido e brillante.

Odore

Aroma di intensità media o alta, senza difetti e con note di frutti rossi e neri e/o floreali.

Sapore

In bocca è equilibrato, con acidità ben integrata, finale di frutti rossi e neri e/o dolce e persistenza media o elevata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	—
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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosato passato in legno («fermentado en barrica», «Reserva»)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore di tonalità rosata, limpido e brillante.

Odore

Aroma di intensità media o alta, senza difetti e con note di frutti rossi e neri e/o di legno.

Sapore

In bocca è equilibrato, con acidità ben integrata, finale di legno e persistenza media o elevata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	—
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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore da violaceo a rosso rubino, limpido e brillante.

Odore

Aroma di intensità media o alta, senza difetti e con note fruttate e/o di legno.

Sapore

In bocca è equilibrato, con corposità media, finale fruttato e/o di legno e persistenza media o elevata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	—
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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosso passato in legno («Roble», «Crianza», «Reserva» o «Gran Reserva»)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore da rosso porpora a rosso con riflessi mattone, limpido e brillante.

Odore

Aroma di intensità media o alta, senza difetti e con note di legno e/o speziate e/o affumicate.

Sapore

In bocca è equilibrato, con corposità medio-alta, finale di legno e persistenza media o elevata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	—
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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino liquoroso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

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.

Odore

Aroma di intensità alta, senza difetti e con note di frutta matura o secca.

Sapore

In bocca è equilibrato, con corposità medio-alta, finale di frutta matura o secca e persistenza media o elevata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	—
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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Metodo di coltivazione

Tipo di pratica enologica

Metodo di coltivazione

Descrizione

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.

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

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 mediante 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 calore diretto, di Moscatel de Grano Menudo e/o Garnacha Tinta e/o Blanca.

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Descrizione

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.

7.2. *Rese massime per ettaro*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche

Rese massime

Rese massime	9 200
Unità di resa massima	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche

Rese massime

Rese massime	64,40
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse

Rese massime

Rese massime	8 000
Unità di resa massima	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse

Rese massime

Rese massime	56
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Vino rosato prodotto con la tecnica del salasso

Rese massime

Rese massime	32
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Definizione concisa della 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.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

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.

Categoria di prodotti vitivinicoli

3. Vino liquoroso

Sintesi del legame

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.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Norme specifiche in materia di confezionamento, etichettatura e qualsiasi altro requisito essenziale applicabile del vino cui si riferisce il nome registrato

Titolo del requisito / della deroga

NORME IN MATERIA DI ETICHETTATURA

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

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.

Titolo del requisito / della deroga

OBBLIGO DI CONFEZIONAMENTO NELLA ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Al fine di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo, i vini di cui al disciplinare devono essere confezionati esclusivamente presso i locali delle cantine situate nei comuni della zona di produzione che hanno ottenuto l'autorizzazione e l'iscrizione come tali nel relativo registro del *Consejo Regulador*.

La produzione dei vini con denominazione di origine non si conclude con il processo di trasformazione del mosto in vino attraverso la fermentazione alcolica e altri processi complementari; il confezionamento deve essere considerato la fase finale della produzione di questi vini, dato che comprende altre pratiche enologiche che possono influenzare le caratteristiche specifiche, vale a dire: filtraggio, stabilizzazione e vari tipi di misure correttive. Allo stesso tempo, in alcuni casi è necessario un periodo in bottiglia per arrotondare e affinare il vino finito. È stato riscontrato che il trasporto e il confezionamento al di fuori della zona di produzione riducono la qualità del vino, poiché quest'ultimo può essere esposto a processi di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e altri fattori ancora più gravi che ne deteriorano la qualità, quanto più lunga è la distanza percorsa. Il confezionamento nella zona di produzione consente quindi di mantenere inalterate le caratteristiche e la qualità del prodotto. Tale misura, unita all'esperienza e alla conoscenza approfondita delle caratteristiche specifiche dei vini che le cantine della denominazione di origine «Navarra» hanno acquisito nel corso del tempo, rende necessario il confezionamento all'origine, così da preservare tutte le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche dei vini.

Non è fattibile, né dal punto di vista logistico né da quello finanziario, che l'organismo delegato incaricato del controllo dei vini protetti da questa DOP effettui controlli al di fuori della zona delimitata della DOP. Il controllo dei contenitori per il trasporto di vino sfuso in uscita da tale zona richiederebbe la collaborazione di altri soggetti pubblici o privati. Tali soggetti non sono sempre sufficientemente agili, efficaci o dotati delle capacità economiche necessarie per farlo, in particolare se la destinazione si trova al di fuori dell'UE. Pertanto l'unico modo per garantire un adeguato controllo di tutti i vini fino alla loro immissione sul mercato consiste nel limitare il confezionamento alla zona delimitata della DOP.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

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