Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração de um caderno de especificações ao nível da União, ao abrigo do artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/4743)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO DE UM CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES AO NÍVEL DA UNIÃO

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Navarra»

Número de referência UE: PDO-ES-A0127-AM05 — 8.9.2025

1. **Nome do produto**

   «Navarra»

2. **Tipo de indicação geográfica**

   DOP ☒ IGP ☐ IG ☐

3. **Setor**

   ☐ Produtos agrícolas

   ☒ Vinhos

   ☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

   Espanha

5. **Rubrica do caderno de especificações e do documento único objeto da(s) alteração(ões)**

   Outras restrições à comercialização

   Alteram-se o ponto 8.b.7 do caderno de especificações («Acondicionamento e apresentação do produto») e o ponto 11 do documento único («Outros requisitos aplicáveis»).

6. **Qualificação como alteração da União**

   A alteração proíbe o acondicionamento dos vinhos DOP «Navarra» fora da sua área geográfica delimitada, o que impõe uma nova restrição à comercialização do produto. Por conseguinte, a alteração corresponde à definição de «alteração da União», conforme estabelecida no artigo 24.º, n.º 3, alínea c), do Regulamento (UE) 2024/1143 relativo às indicações geográficas.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Descrição e justificação da(s) alteração(ões)**

Descrição

Aditamento do requisito de que os vinhos protegidos sejam acondicionados exclusivamente nas instalações das adegas situadas na área geográfica delimitada da DOP.

Justificação

A fim de salvaguardar a qualidade, garantir a origem e assegurar o controlo, os vinhos abrangidos pelo presente caderno de especificações devem ser acondicionados exclusivamente nas instalações das adegas situadas nos municípios da área de produção devidamente autorizados e inscritos como tal no registo pertinente do Conselho Regulador.

A produção dos vinhos abrangidos pela denominação de origem não termina com o processo de transformação do mosto em vinho por fermentação alcoólica e outros processos complementares; o acondicionamento deve ser considerado a fase final da produção, uma vez que o processo envolve outras práticas enológicas que podem afetar as características especiais, nomeadamente a filtragem, a estabilização e correções de índole diversa. Ao mesmo tempo, em alguns casos, é necessário um período de envelhecimento em garrafa para equilibrar e refinar o vinho acabado. Constatou-se que o transporte e o acondicionamento fora da área de produção diminui a qualidade do vinho, uma vez que este pode ser exposto a uma redução da oxidação, a variações de temperatura e a outros fatores mais graves que prejudicam a qualidade do vinho à medida que aumenta a distância percorrida. O acondicionamento na área de produção permite, por conseguinte, preservar as características e a qualidade do produto. Esta medida, combinada com a experiência e o conhecimento profundo das especificidades dos vinhos adquirido pelas adegas da denominação de origem «Navarra» ao longo do tempo, torna necessário o acondicionamento na origem, preservando assim todas as características físico-químicas e organoléticas destes vinhos.

Não é viável do ponto de vista logístico ou financeiro que o organismo delegado que controla os vinhos abrangidos por esta DOP realize controlos fora da área delimitada da DOP. O controlo das cisternas com vinho a granel que saem dessa área exigiria a colaboração de outras entidades públicas ou privadas que nem sempre são suficientemente ágeis, eficazes ou economicamente capazes de o fazer, especialmente se o destino se situar fora da UE. Por conseguinte, a única forma de assegurar o controlo adequado de todos os vinhos até à sua comercialização é restringir o acondicionamento à área delimitada da DOP.

8. **Informações adicionais**

8.1. *O presente pedido de aprovação de uma alteração da União contém alterações normalizadas indissociavelmente ligadas à mesma alteração*

SIM ☐ NÃO ☒

8.2. *O presente pedido de aprovação de uma alteração da União resulta da não conclusão, num ou mais Estados-Membros, da fase nacional do procedimento relativo a um pedido de alteração normalizada do caderno de especificações de uma indicação geográfica transfronteiras, a que se refere o artigo 5.º, n.º 10, segundo parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27*

SIM ☐ NÃO ☒

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Navarra»

Número de referência UE: PDO-ES-A0127-AM05 — 8.9.2025

1. **Nome(s)**

«Navarra»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☒ IGP ☐

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do vinho de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

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

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinho branco

Características organoléticas

Aspeto visual

Entre o amarelo-claro e o amarelo-dourado, límpido e brilhante.

Nariz

Aroma de intensidade média ou alta, sem defeitos, com notas frutadas e/ou florais e/ou vegetais.

Sabor

Equilibrado na boca, acidez bem integrada, com notas retronasais frutadas e persistência média ou alta.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	10,5
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	12,5
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	190

Informações adicionais relativas às características analíticas

Se o teor de açúcares residuais for superior a 5 g/l, o teor de dióxido de enxofre não deverá exceder 300 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

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

Características organoléticas

Aspeto visual

Entre o amarelo-palha e o amarelo-dourado com reflexos ambarinos, límpido e brilhante.

Nariz

Aroma de intensidade média ou alta, sem defeitos, com notas de madeira e/ou especiadas e/ou fumadas.

Sabor

Equilibrado na boca, acidez bem integrada, com notas retronasais de madeira, e persistência média ou alta.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	10,5
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	190

Informações adicionais relativas às características analíticas

Se o teor de açúcares residuais for superior a 5 g/l, o teor de dióxido de enxofre não deverá exceder 300 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho branco de uvas botritizadas

Características organoléticas

Aspeto visual

Entre o amarelo-claro e o amarelo-dourado, com reflexos ambarinos, límpido e brilhante.

Nariz

Aroma de intensidade média ou alta, sem defeitos, com notas frutadas e/ou florais e/ou vegetais.

Sabor

Equilibrado na boca, acidez bem integrada, com notas retronasais frutadas e persistência média ou alta.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	10,5
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	13
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	190

Informações adicionais relativas às características analíticas

A acidez volátil aumenta 1 meq/l por cada grau de título alcoométrico natural adquirido superior a 10 % vol.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho rosado

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor rosada, límpido e brilhante.

Nariz

Aroma de intensidade média ou alta, sem defeitos, com notas de frutos vermelhos e negros e/ou florais.

Sabor

Equilibrado na boca, acidez bem integrada, com notas retronasais de frutos vermelhos e negros e/ou doce, e persistência média ou alta.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	12,5
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	190

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

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

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor rosada, límpido e brilhante.

Nariz

Aroma de intensidade média ou alta, sem defeitos, com notas de frutos vermelhos e negros e/ou madeira.

Sabor

Equilibrado na boca, acidez bem integrada, com notas retronasais de madeira, e persistência média ou alta.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	190

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor vermelha-púrpura a vermelha-rubi, límpido e brilhante.

Nariz

Aroma de intensidade média ou alta, sem defeitos, com notas frutadas e/ou de madeira.

Sabor

Equilibrado na boca, de corpo médio, com notas retronasais frutadas e/ou de madeira e persistência média ou alta.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,5
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	12,5
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	140

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho tinto com madeira («Roble», «Crianza», «Reserva» ou «Gran Reserva»)

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor vermelha-púrpura a vermelha com reflexos atijolados, límpido e brilhante.

Nariz

Aroma de intensidade média ou alta, sem defeitos, com notas de madeira e/ou especiadas e/ou fumadas.

Sabor

Equilibrado na boca, de corpo médio ou alto, com notas retronasais de madeira, frutadas e/ou especiadas e persistência média ou alta.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,5
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	16,67
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	140

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho licoroso

Características organoléticas

Aspeto visual

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.

Nariz

Aroma de intensidade alta, sem defeitos, com notas de fruta madura ou passa.

Sabor

Equilibrado na boca, de corpo médio-alto, com notas retronasais de fruta madura ou passa e persistência média ou alta.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	15
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	190

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática de vinificação

Método de cultivo

Tipo de prática enológica

Método de cultivo

Descrição

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.

Prática de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Vinhos brancos: unicamente uvas brancas. É permitida a maceração a frio.

Vinhos rosados: o mosto de uvas deve ser obtido pela técnica da sangria ou prensagem. O volume máximo autorizado de mosto obtido por sangria é de 40 litros por 100 kg de uvas. Pelo menos 85 % das uvas utilizadas devem ser de castas de uvas tintas.

Vinhos 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 não inferior 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.

Prática de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

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.

7.2. *Rendimentos máximos por hectare*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo:

Castas brancas

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	9 200
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo:

Castas brancas

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	64,40
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo:

Castas tintas

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	8 000
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo:

Castas tintas

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	56
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo:

Vinho rosado obtido pela técnica de sangria

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	32
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

Municípios:

Distrito I: Nenhum.

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

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

Distrito 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.

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

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

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

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

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.

Categoria de produtos vitivinícolas

3. Vinho licoroso

Resumo da relação

Os vinhos são 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, caráter redondo e 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.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Regras específicas relativas ao acondicionamento, à rotulagem e outros requisitos essenciais aplicáveis ao vinho a que o nome registado se refere

Título do requisito/derrogação

Regras de rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

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 espessos. 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.

Título do requisito/derrogação

ACONDICIONAMENTO OBRIGATÓRIO NA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A fim de salvaguardar a qualidade, garantir a origem e assegurar o controlo, os vinhos abrangidos pelo presente caderno de especificações devem ser acondicionados exclusivamente nas instalações das adegas situadas nos municípios da área de produção devidamente autorizados e inscritos como tal no registo pertinente do Conselho Regulador.

A produção dos vinhos abrangidos pela denominação de origem não termina com o processo de transformação do mosto em vinho por fermentação alcoólica e outros processos complementares; o acondicionamento deve ser considerado a fase final da produção, uma vez que o processo envolve outras práticas enológicas que podem afetar as características especiais, nomeadamente a filtragem, a estabilização e correções de índole diversa. Ao mesmo tempo, em alguns casos, é necessário um período de envelhecimento em garrafa para equilibrar e refinar o vinho acabado. Constatou-se que o transporte e o acondicionamento fora da área de produção diminui a qualidade do vinho, uma vez que este pode ser exposto a uma redução da oxidação, a variações de temperatura e a outros fatores mais graves que prejudicam a qualidade do vinho à medida que aumenta a distância percorrida. O acondicionamento na área de produção permite, por conseguinte, preservar as características e a qualidade do produto. Esta medida, combinada com a experiência e o conhecimento profundo das especificidades dos vinhos adquirido pelas adegas da denominação de origem «Navarra» ao longo do tempo, torna necessário o acondicionamento na origem, preservando assim todas as características físico-químicas e organoléticas destes vinhos.

Não é viável do ponto de vista logístico ou financeiro que o organismo delegado que controla os vinhos abrangidos por esta DOP realize controlos fora da área delimitada da DOP. O controlo das cisternas com vinho a granel que saem dessa área exigiria a colaboração de outras entidades públicas ou privadas que nem sempre são suficientemente ágeis, eficazes ou economicamente capazes de o fazer, especialmente se o destino se situar fora da UE. Por conseguinte, a única forma de assegurar o controlo adequado de todos os vinhos até à sua comercialização é restringir o acondicionamento à área delimitada da DOP.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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