

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(2022/C 339/05)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Navarra»

PDO-ES-A0127-AM03

Fecha de comunicación: 14.6.2022

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

## POSIBILIDAD DE MEZCLAR VINOS ROSADOS CON TINTOS

Se introduce la posibilidad de mezclar o añadir al vino tinto del año, vino rosado de la añada anterior, siempre y cuando la proporción de rosado no supere el 15 % del volumen total resultante.

Se modifica el punto 3.b, apartado c, del Pliego de Condiciones y el punto 5.1 del Documento Único.

La modificación se calificada como normal de acuerdo con el artículo 14, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 porque no cambian el nombre de la DO; no consisten en el cambio, la supresión o la adición de una categoría de producto vitivinícola, con arreglo al anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n° 1308/2013; no pueden invalidar el vínculo a que se refiere el artículo 93, apartado 1, letra a), inciso i), o letra b), inciso i), del Reglamento (UE) n° 1308/2013; y no llevan aparejadas nuevas restricciones de comercialización del producto.

Tras la finalización del estado de alarma, declarado por el RD 926/2020, de 25 de octubre y prorrogado en virtud del RD 956/2020, de 3 de noviembre hasta el 9 de mayo de 2021, y el progresivo levantamiento de las medidas excepcionales adoptadas por el gobierno (confinamiento de la población, cierre total de la hostelería y cierre de fronteras, entre otras) se ha podido comprobar que existe una tendencia de la sociedad hacia una normalización de su actividad que afectará positivamente al mercado del vino y favoreciéndose al alza del consumo del mismo.

(1) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Los vinos más afectados por las medidas restrictivas adoptadas como consecuencia de la crisis sanitaria que originó el COVID fueron los vinos rosados, ya que gran parte del consumo de estos vinos se realiza en los meses de primavera y verano. A partir del otoño su consumo cae de manera notable, y ha seguido así, como consecuencia de la vigencia del Estado de alarma y las medidas restrictivas referenciadas, situación que el año pasado se pudo paliar con la modificación excepcional y de carácter temporal del Pliego de condiciones en su apartado 3.b.c que se llevó a cabo el año pasado, impulsada por el Consejo Regulador, que trajo consecuencias muy positivas para nuestros productores.

El efecto positivo de la modificación referenciada evidencia que es necesario consolidar con carácter permanente la medida excepcional y temporal tramitada, dados los excelentes resultados de la misma puesto que se ha evitado la venta de rosado prolongada, asegurándose así la calidad del mismo y evitando el retraso en la salida de la añada siguiente, salvando así la competitividad de los mismos.

La modificación pretendida es acorde a la legislación europea, ya que en el Reglamento delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en su artículo 7, definición de mezcla, en el punto 2 se indica: «A efectos del presente apartado, el vino rosado se considerará vino tinto».

La calidad de los vinos tintos jóvenes resultantes de la nueva añada se verá reforzada, potenciándose incluso sus características organolépticas; los aromas primarios, suavizar, taninos, entre otras .... todo ello produce efectos positivos en calidad y tipicidad de los vinos D.O.P Navarra, cumpliendo con las características analíticas determinadas en el apartado 2.a.c. pliego de condiciones de la D.O.P Navarra.

#### DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Navarra

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vino blanco*

Color amarillo pálido a amarillo dorado, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o florales y/o vegetales . En boca, es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal afrutada y persistencia media o alta.

\* Si los azúcares residuales superan 5 g/l el contenido en anhídrido sulfuroso será inferior o igual a 300 g/l Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

#### Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	190

2. *Vino blanco con madera (fermentado en barrica, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

Color amarillo pajizo a amarillo dorado con reflejos ambarinos, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices a madera y/o especiados y/o ahumados. En boca es equilibrado, de acidez bien integrada, con retronasal a madera y Persistencia media o alta.

Si los azúcares residuales superan 5 g/l el contenido en anhídrido sulfuroso será inferior o igual a 300 g/l

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	190

3. *Vino blanco de uvas botritizadas*

Color amarillo pálido a amarillo dorado con reflejos ambarinos, límpido y brillante. Aroma de intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o florales y/o vegetales. En boca, es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal afrutada y persistencia media o alta.

A la acidez volátil se le añadirá 1 meq/l por cada grado alcohólico natural adquirido que sobrepase del 10 % en volumen

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	190

4. *Vino rosado*

Color de tono rosado, límpido y brillante. Aroma de intensidad media o alta, sin defectos y con matices de fruta roja y negra y/o florales. En boca es equilibrado, con la acidez bien integrada, retronasal de fruta roja y negra y/o goloso Y de persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	190

#### 5. *Vino rosado con madera (fermentado en barrica, Reserva)*

Color de tono rosado, límpido y brillante. Aroma de intensidad media o alta, sin defectos y con matices de fruta roja y negra y a madera. En boca es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal a madera y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	190

#### 6. *Vino tinto*

Color morado a rojo rubí, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o madera. En boca es equilibrado, cuerpo medio, con retronasal afrutada y/o madera y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

7. *Vino tinto con madera (Roble, Crianza, Reserva o Gran Reserva)*

Color rojo púrpura a rojo con reflejos teja, , límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos, con matices afrutados, a madera y/o especiados y/o ahumados. En boca es equilibrado, cuerpo medio o alto, con retronasal a madera, afrutada y/o especiados y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

8. *Vino de licor*

En los blancos: color amarillo pálido a a marrón caoba , límpido y brillante. En los tintos: color rojo púrpura a rojo con matices teja, límpido y brillante. Aroma con intensidad alta, sin defectos, y con matices a fruta madura o pasa. En boca es equilibrado, cuerpo medio-alto, con retronasal a fruta madura o pasa y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	190

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. *Práctica de cultivo*

La densidad de plantación no será inferior a 2 400 cepas por hectárea.

Queda autorizado el riego en el viñedo, con sistemas localizados. Los riegos no localizados (riego a manta, riego por aspersión) quedan autorizados hasta el día 8 de agosto de cada año.

2. *Práctica enológica específica*

Blanco: sólo uva blanca. Se admite la maceración en frío.

Rosados: sólo uva tinta. El volumen máximo admitido de mosto de sangrado será de 40 litros por cada 100 kilogramos de uva.

Tintos: sólo uvas tintas. Se podrá mezclar o añadir vino rosado con vino tinto de la añada siguiente, siempre y cuando la proporción de rosado no supere el 15 % del volumen total resultante.

De licor: Adición de alcohol vínico de  $\geq 96\%$  vol., o de la mezcla de éste con mosto, a mosto en fermentación, o vino, de Moscatel de grano menudo o Garnacha, Tinta y Blanca, de graduación alcohólica natural  $> 12\%$  vol. En el caso de ser sometidos a proceso de envejecimiento, podrá añadirse mosto concentrado al fuego directo, de Moscatel de grano menudo y/o Garnacha, Tinta y/o Blanca.

### 3. Restricción pertinente en la vinificación

Quedan prohibidas, en la elaboración de vinos amparados por la DOP, la utilización de prensas continuas.

El comienzo de los procesos de envejecimiento empezará el 1 de octubre del mismo año de la cosecha.

## 5.2. Rendimientos máximos

### 1. Variedades blancas

9 200 kilogramos de uvas por hectárea

64,40 hectolitros por hectárea

### 2. Variedades tintas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

56 hectolitros por hectárea

### 3. Vino rosado

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

32 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

Municipios:

Comarca I: ninguno.

Comarca II: Lumbier, Lónguida, Romanzado y Urraul Bajo y 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 los municipios excepto Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.

Comarca V: todos los municipios excepto Petilla de Aragón.

Comarca VI: todos excepto Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla y Sartaguda.

Comarca VII: todos excepto Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada y Buñuel.

## 7. Variedad(es) de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO

## 8. Descripción del (de los) vínculo(s)

### 8.1. *Vino*

La DOP Navarra está situada en un área geográfica al norte de la Península Ibérica idónea para el cultivo de la vid. El clima es mediterráneo con influencia atlántica en la zona noroeste, con predominio en toda la zona de un viento frío y desecante. Las precipitaciones medias son entre 400 y 500 mm. Los suelos tienen altos niveles de caliza, pedregosidad media y textura franco-arcillosa.

Este medio geográfico proporciona vinos con acidez media-alta, con sensaciones organolépticas de frescura y equilibrio gustativo y cierto carácter mineral, procedente de la tipología de suelos.

### 8.2. *Vino de licor*

Vinos elaborados fundamentalmente a partir de las variedades Moscatel de Grano Menudo y Garnacha, Tinta y Blanca, variedades autóctonas de Navarra, caracterizados por un elevado contenido en azúcar, redondez y untuosidad, con aromas de uvas pasas y un buen equilibrio entre sabores dulces y ácidos. Esta densidad gustativa elevada está inducida por unas condiciones climáticas específicas caracterizada por clima muy árido, elevadas temperaturas en el periodo vegetativo, escasas precipitaciones y déficit hídrico permanente.

## 9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Caracteres tipográficos empleados para la indicación del nombre de la DOP no podrán ser, en ningún caso, de altura inferior a 3 mm o superior a 9 mm, y deberán ser claros, legibles, indelebles y de trazos no excesivamente gruesos, no admitiéndose que dicha indicación supere la mitad de la anchura total de la etiqueta.

El logotipo de la DOP es obligatorio y no podrá tener un diámetro inferior a 8 mm, ni superior a 11 mm.

### Enlace al pliego de condiciones

<https://cutt.ly/9H0Dv6L>

---