

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2022/C 339/05)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO DOCUMENTO ÚNICO

«Navarra»

PDO-ES-A0127-AM03

Data da comunicação: 14.6.2022

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

POSSIBILIDADE DE LOTAR VINHOS ROSADOS COM TINTOS

Introduz-se a possibilidade de lotar ou acrescentar ao vinho tinto do ano vinho rosado do ano de colheita anterior, desde que a proporção de vinho rosado não exceda 15 % do volume total resultante.

A alteração aplica-se aos pontos 3.b., alínea c) do caderno de especificações, bem como ao ponto 5.1 do documento único.

Nos termos do artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33, consideram-se normalizadas as alterações efetuadas, uma vez que não se modifica o nome da DO, nem se altera, suprime ou adiciona uma categoria de produtos vitivinícolas, tal como previsto no anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. As alterações não invalidam a relação referida no artigo 93.º, n.º 1, alínea a), subalínea i), ou alínea b), subalínea i), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013; e não implicam restrições adicionais à comercialização do produto.

Findo o estado de emergência, declarado pelo Real Decreto 926/2020, de 25 de outubro e prorrogado pelo Real Decreto 956/2020, de 3 de novembro até 9 de maio de 2021, e o levantamento gradual das medidas excecionais adotadas pelo Governo (confinamento da população, encerramento total da indústria hoteleira e das fronteiras, entre outros), verifica-se uma tendência para a normalização das atividades sociais, que terá um impacto positivo no mercado de vinho e incentivará o seu consumo.

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Os vinhos mais afetados pelas medidas restritivas adotadas em resultado da crise sanitária da COVID-19 foram os vinhos rosados, uma vez que estes vinhos são sobretudo consumidos nos meses da primavera e verão. O consumo dos vinhos rosados tende a decair drasticamente a partir do outono. Esta tendência tem-se mantido com o estado de emergência e as medidas restritivas acima referidas. O ano passado, foi possível atenuar a situação introduzindo uma alteração excecional e temporária no ponto 3.b., alínea c) do caderno de especificações, a pedido do *Consejo Regulador*, que teve consequências muito positivas para os produtores.

O efeito positivo da alteração acima mencionada – os resultados foram excelentes – mostra que a medida excecional e temporária deve passar a ser permanente. Impediu-se a venda prolongada de vinho rosado, garantindo a sua qualidade, evitando o atraso na comercialização da colheita seguinte e salvaguardando a competitividade.

A alteração proposta é feita em conformidade com a legislação europeia, já que o artigo 7.º (Definição de lotação), n.º 2, do Regulamento delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, determina que «para efeitos da aplicação do presente número, o vinho rosado ou “rosé” é considerado vinho tinto.»

Os vinhos tintos jovens produzidos a partir da nova colheita terão maior qualidade e as suas características organoléticas serão reforçadas; os aromas primários, a suavidade dos taninos, etc., têm efeitos positivos na qualidade e tipicidade dos vinhos DOP «Navarra» e cumprem as características analíticas definidas no ponto 2.a.c. do seu caderno de especificações.

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

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinho branco*

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

* Se os açúcares residuais excederem 5 g/l, o teor de dióxido de enxofre é 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 (miliequivalentes por litro)	12,5
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	190

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

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

Se o teor de açúcares residuais for superior a 5 g/l, o teor de dióxido de enxofre não deverá exceder 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 (miliequivalentes por litro)	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	190

3. Vinho branco de uvas botritizadas

Entre o amarelo-claro e o amarelo-dourado com reflexos ambarinos, límpido e brilhante. Aroma de intensidade média a alta, sem defeito, com notas frutadas e/ou florais e/ou vegetais. Nas 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 (miliequivalentes por litro)	13
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	190

4. Vinho rosado

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 (miliequivalentes por litro)	12,5
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	190

5. *Vinho branco com madeira (fermentado em barrica, Reserva)*

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 (miliequivalentes por litro)	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	190

6. *Vinho tinto*

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 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 (miliequivalentes por litro)	12,5
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	140

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

Cor vermelha-púrpura a vermelha com reflexos atijolados, límpido e brilhante. Aroma de intensidade média ou alta, sem defeito, com notas frutadas, de madeira e/ou especiadas e/ou fumadas. Na boca, é 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 (miliequivalentes por litro)	16,67
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	140

8. Vinho licoroso

Nos brancos, a cor vai do amarelo-claro ao castanho-mogno; límpido e brilhante. Nos tintos, vai do vermelho-púrpura ao vermelho com reflexos atijolados; límpido e brilhante. Aroma de intensidade alta, sem defeito, com notas de fruta madura ou passa. Na boca, é 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 (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	190

5. Práticas vitivinícolas

5.1. Práticas enológicas específicas

1. Prática de cultivo

A densidade mínima 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: 100 % de uvas brancas É permitida a maceração a frio.

Vinhos rosados: só uvas tintas. O volume máximo autorizado de mosto obtido por sangria é de 40 litros por 100 kg de uvas.

Vinhos tintos: só 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/o 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

8 000 quilogramas de uvas por hectare

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, 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: todas, com exceção de Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada y Buñuel.

7. Castas de uva de vinho

CABERNET-SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA-BLANCA

GARNACHA-TINTA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MERLOT

MOSCATEL-DE-GRANO-MENUDO

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 do 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:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os caracteres tipográficos utilizados para o nome da DOP não podem, em caso algum, ser inferiores a 3 mm ou superiores a 9 mm. Devem ser claros, legíveis, indeléveis e não muito espessos. A indicação não pode ocupar mais de metade 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://cutt.ly/9H0Dv6L>
