WIPO | LISBON
The International System
of Appellations of Origin

REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO

Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union
Union européenne
Unión Europea
Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro
AO-1185
Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)
Navarra

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, December 21, 2022

Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

WORLD
INTELLECTUAL PROPERTY
ORGANIZATION

34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1185

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Navarra

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Navarra (SPAIN).

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0127

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1185

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Navarra

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Navarra (ESPAÑA).

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Comission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0127

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1185

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Navarra

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección España

ZONA GEOGRÁFICA

Navarra (ESPAÑA).

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) no 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0127

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5(3)) [1]

DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES (RÈGLE 5.3))

DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS (REGLA 5.3))

[1] The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics.

1. Name of the product

Navarra

2. Geographical indication type

PDO – Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine products

1. Wine

3. Liqueur wine

4. Description of the wine(s)

White wine

Pale yellow to golden yellow in colour, clear and brilliant. Medium to high intensity aroma, with no defects and fruity and/or floral and/or plant tones. In the mouth, it is balanced and with well-integrated acidity, with a fruity retronasal aroma and a medium to high finish.

If the residual sugar content is greater than 5 g/l the sulphur dioxide contents will be equal to or less than 300 g/l.

Any analytical limits not covered will comply with existing EU legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	10,5
Minimum total acidity	(in milliequivalents per litre)
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	12,5
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	190

Wood-aged white wine (fermented in barrel, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Straw yellow to golden yellow in colour, with amber tints, clear and brilliant. Medium to high intensity aroma, with no defects and woody and/or spicy and/or smoky tones. In

the mouth, it is balanced and with well-integrated acidity, with a woody retronasal aroma and a medium to high finish.

If the residual sugar content is greater than 5 g/l the sulphur dioxide contents will be equal to or less than 300 g/l

Any analytical limits not covered will comply with existing EU legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	10,5
Minimum total acidity	(in milliequivalents per litre)
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	15
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	190

White wine made from Botrytis-infected grapes

Pale yellow to golden yellow in colour, with amber tints, clear and brilliant. Medium to high intensity aroma, with no defects and fruity and/or floral and/or plant tones. In the mouth, it is balanced and with well-integrated acidity, with a fruity retronasal aroma and a medium to high finish.

The volatile acidity increases by 1 meq/l for each degree of natural actual strength in excess of 10 % by volume.

Any analytical limits not covered will comply with existing EU legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	10,5
Minimum total acidity	(in milliequivalents per litre)
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	13
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	190

Rosé wine

Pinkish in colour, clear and brilliant. Medium to high intensity aroma, with no defects and red and black fruit and/or floral aromas. In the mouth, it is balanced and with well-integrated acidity, with a red and black fruit and/or sweet retronasal aroma and a medium to high finish.

Any analytical limits not covered will comply with existing EU legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	11
Minimum total acidity	(in milliequivalents per litre)
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	12,5
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	190

Wood-aged rosé wine (fermented in barrel, Reserva)

Pinkish in colour, clear and brilliant. Medium to high intensity aroma, with no defects and red and black fruit and/or woody aromas. In the mouth, it is balanced and with well-integrated acidity, with a woody retronasal aroma and a medium to high finish.

Any analytical limits not covered will comply with existing EU legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	11
Minimum total acidity	(in milliequivalents per litre)
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	15
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	190

Red wine

Purple to ruby red in colour, limpid and brilliant. Medium to high intensity aroma, with no defects and fruity and/or woody tones. In the mouth, it is balanced and with medium body, with a fruity and/or woody retronasal aroma and a medium to high finish.

Any analytical limits not covered will comply with existing EU legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	11,5
Minimum total acidity	(in milliequivalents per litre)
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	12,5
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	140

Wood-aged red wine (Roble, Crianza, Reserva or Gran Reserva)

Purple-red to red with russet tints in colour, clear and brilliant. Medium to high intensity aroma, with no defects and woody and/or spicy and/or smoky tones. In the mouth, it is balanced, with medium to full body, a woody retronasal aroma and a medium to high finish.

Any analytical limits not covered will comply with existing EU legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	11,5
Minimum total acidity	(in milliequivalents per litre)
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	16,67
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	140

Liqueur wine

In whites: pale yellow to mahogany brown, clear and brilliant. In reds: Purple-red to red with russet tones, clear and brilliant. Aroma with high intensity, without defects, with ripe or raisined fruity notes. In the mouth, it is balanced, with medium to full body, a retronasal aroma of ripe or raisined fruit and a medium to high finish.

Any analytical limits not covered will comply with existing EU legislation.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	15
Minimum total acidity	(in milliequivalents per litre)
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	190

5. Wine-making practices

a. *Essential oenological practices*

Cultivation method

The density of plantation will be at least 2 400 stocks per hectare.

Essential oenological practice

For the preparation of wines covered by the PDO the use of continuous presses remains prohibited.

Relevant restriction on making the wines

Rosé wines: the maximum authorised volume of must obtained by bleeding will be 40 litres for each 100 kilograms of grapes.

Red wines: Only red grapes

Liqueur wines: The addition of wine alcohol of ≥96 % vol., or of a mixture containing this and must, fermenting must, or wine, from Moscatel de Grano Menudo or Garnacha Tinta and Blanca with a natural alcoholic degree of > 12 % vol. Where these are aged, must concentrated by direct heat, Moscatel de Grano Menudo and/or Garnacha Tinta and/or Blanca may be added.

b. *Maximum yields*

White grape varieties

9 200 kilograms of grapes per hectare

Red grape varieties

8 000 kilograms of grapes per hectare

Red grape varieties

56 hectolitres per hectare

Rosé wine

8 000 kilograms of grapes per hectare

Rosé wine

8 000 kilograms of grapes per hectare

Rosé wine

32 hectolitres per hectare

6. Demarcated geographical area

Municipalities:

District I: None

District II: Lumbier, Lónguida, Romanzado and Urraul Bajo and Urraul Alto.

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

District IV: all of the municipalities apart from Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún and Abárzuza.

District V: all of the municipalities apart from Petilla de Aragón.

District VI: all apart from Mendavia, San Arian, Azagra, Andosilla and Sartaguda.

District VII: all apart from Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada and Buñuel.

7. Main wine grapes variety(ies)

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO (SMALL GRAIN MUSCAT)

TEMPRANILLO

8. Description of the link(s)

'Wine'

The area covered by the 'Navarra' PDO is located in a geographical area to the north of the Iberian Peninsula which is ideal for the cultivation of the vine. The climate is Mediterranean with an Atlantic influence in the north-western region, with a cold and dry wind prevailing across the whole area. The average precipitation is between 400 and 500 mm. The soils have high levels of limestone, average levels of stoniness, and a clay-loam texture.

This geographical environment provides wines with medium-to-high acidity, with organoleptic sensations of freshness and a balanced taste and a certain mineral nature as a result of the typology of the soils.

'Liqueur wine'

The wines are essentially produced using the Moscatel de Grano Menudo and Garnacha Tinta and Blanca varieties, which are native to Navarre and characterised by a high sugar content, roundness and unctuousness, with aromas of raisined grapes and a good balance between sweet and acid flavours. This high taste density is the result of specific climatic conditions characterised by a very dry climate, high temperatures during the growing period, low precipitation and a permanent water deficit.

9. Essential further conditions (packaging, labelling, other requirements)

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

The typographic characters used to indicate the name of the PDO may not under any circumstances be less than 3 mm or more than 9 mm in height and must be clear, legible, indelible and not excessively thick, and the indication may not take up more than half of the total width of the label.

The logo of the PDO is obligatory and may not be less than 8 mm or more than 11 mm in diameter.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

1. Dénomination du produit

Navarra

2. Type d'indication géographique

AOP — appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

3. Vin de liqueur

4. Description du ou des vins

Vin blanc

Couleur jaune pâle à jaune doré, limpide et brillante. Arôme d'intensité moyenne ou forte, sans défaut, avec des nuances fruitées et/ou florales et/ou végétales. En bouche, il est équilibré, l'acidité est bien intégrée, avec une rétro-olfaction fruitée et une longueur en bouche moyenne ou importante.

Si la teneur en sucres résiduels est supérieure à 5 g/l, la teneur en anhydride sulfureux sera inférieure ou égale à 300 g/l.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	12,5

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	190

Vin blanc «Blanco con madera» (fermenté en fût, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Couleur jaune paille à jaune doré avec des reflets ambrés, limpide et brillante. Arôme d'intensité moyenne ou forte, sans défaut, avec des nuances boisées et/ou épicées et/ou fumées. En bouche, il est équilibré, l'acidité est bien intégrée, avec une rétro-olfaction boisée et une longueur en bouche moyenne ou importante.

Si la teneur en sucres résiduels est supérieure à 5 g/l, la teneur en anhydride sulfureux sera inférieure ou égale à 300 g/l.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	15
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	190

Vin blanc à partir de grains botrytisés

Couleur jaune pâle à jaune doré, avec des reflets ambrés, limpide et brillante. Arôme d'intensité moyenne ou forte, sans défaut, avec des nuances fruitées et/ou florales et/ou végétales. En bouche, il est équilibré, l'acidité est bien intégrée, avec une rétro-olfaction fruitée et une longueur en bouche moyenne ou importante.

Ajouter à l'acidité volatile 1 mEq/l par titre alcoométrique naturel acquis au-dessus de 10 % du volume.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5

Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	190

Vin rosé

Couleur aux tonalités rosées, limpide et brillante. Arôme d'intensité moyenne ou forte, sans défaut, avec des nuances de fruits rouges et noirs et/ou florales. En bouche, il est équilibré. Acidité bien intégrée, avec une rétro-olfaction de fruits rouges et noirs et/ou gourmande. Longueur en bouche moyenne ou importante.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	12,5
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	190

Vin rosé «Rosado con madera» (fermenté en fût, Reserva)

Couleur aux tonalités rosées, limpide et brillante. Arôme d'intensité moyenne ou forte, sans défaut, avec des nuances de fruits rouges et noirs et des nuances boisées. En bouche, il est équilibré, l'acidité est bien intégrée, avec une rétro-olfaction boisée et une longueur en bouche moyenne ou importante.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11

Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	15
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	190

Vin rouge

Couleur violet à rouge rubis, limpide et brillante. Arôme d'intensité moyenne ou forte, sans défaut, avec des nuances fruitées et/ou boisées. En bouche, il est équilibré, corps moyen, avec une rétro-olfaction fruitée et/ou boisée. Longueur en bouche moyenne ou importante.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	12,5
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	140

Vin rouge «Tinto con madera» (Roble, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Couleur rouge pourpre à rouge avec des reflets tuilés, limpide et brillante. Arôme d'intensité moyenne ou forte, sans défaut, avec des nuances fruitées, boisées et/ou épicées et/ou fumées. En bouche, il est équilibré, corps moyen ou intense, avec une rétro-olfaction boisée, fruitée et/ou épicée. Longueur en bouche moyenne ou importante.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5

Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	16,67
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	140

Vin de liqueur

Les blancs: couleur jaune pâle à marron acajou, limpide et brillante. Les rouges: couleur rouge pourpre à rouge avec des nuances tuilées, limpide et brillante. Arôme d'intensité forte, sans défaut, avec des nuances de fruit mûr ou de raisin sec. En bouche, il est équilibré, corps moyen-intense, avec une rétro-olfaction de fruit mûr ou de raisin sec. Longueur en bouche moyenne ou importante.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	15
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	190

5. Pratiques vitivinicoles

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique culturale

La densité minimale de plantation est de 2 400 pieds par hectare.

Pratique œnologique spécifique

L'utilisation de pressoirs à vis est interdite pour la fabrication des vins couverts par l'AOP.

Restriction applicable à l'élaboration

Rosés: le volume maximum autorisé de saignée du moût est de 40 litres pour 100 kg de raisin.

Rouges: uniquement des cépages rouges.

Vins de liqueur: addition d'alcool vinique ≥ 96 % du volume ou du mélange de ce dernier avec le moût, le moût en fermentation ou du vin, de Moscatel de Grano Menudo ou Garnacha, tinta et blanca, dont le titre alcoométrique naturel est > 12 % en volume. S'ils sont soumis à un processus de vieillissement, il est possible d'ajouter du moût concentré au feu direct, de Moscatel de Grano Menudo et/ou Garnacha, tinta et/ou blanca.

b. *Rendements maximaux*

Variétés de cépage blanc

9 200 kilogrammes de raisins par hectare

Variétés de cépage rouge

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

Variétés de cépage rouge

56 hectolitres par hectare

Vin rosé

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

Vin rosé

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

Vin rosé

32 hectolitres par hectare

6. Zone géographique délimitée

Communes:

Région I: aucune.

Région II: Lumbier, Lónguida, Romanzado et Urraul Bajo y Alto.

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

Région IV: toutes les communes, à l'exception de Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.

Région V: toutes les communes, à l'exception de Petilla de Aragón.

Région VI: toutes, sauf Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla et Sartaguda.

Région VII: toutes, sauf Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada et Buñuel.

7. Cépages principaux

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO

8. Description du ou des liens

«Vin»

L'AOP Navarra se situe dans l'aire géographique du nord de la Péninsule ibérique, idéale pour la culture de la vigne. Le climat est méditerranéen, avec des influences atlantiques au nord-ouest et une prédominance d'un vent froid et sec dans toute la zone. Les précipitations moyennes varient entre 400 et 500 mm. Les sols sont très calcaires, avec une pierrosité moyenne et une texture franco-argileuse.

Ce milieu géographique offre des vins à l'acidité modérée-élevée, avec des sensations organoleptiques de fraîcheur, un équilibre gustatif et un certain caractère minéral, grâce à la typologie des sols.

«Vin de liqueur»

Ces vins sont produits principalement à partir des variétés Moscatel de Grano Menudo, Garnacha tinta et Garnacha blanca, des variétés autochtones de Navarre. Ils se caractérisent par leur teneur élevée en sucre, leur rondeur et leur onctuosité, des arômes de raisin sec et un bel équilibre entre des saveurs douces et acides. Cette densité gustative importante est liée à des conditions climatiques particulières, caractérisées par un climat très aride, des températures élevées en période végétative, peu de précipitations et un déficit hydrique permanent.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La hauteur des caractères typographiques utilisés pour indiquer le nom de l'AOP ne peut en aucun cas être inférieure à 3 mm, ni supérieure à 9 mm. Les caractères doivent être clairs, lisibles, indélébiles et leur tracé ne doit pas être trop épais. Cette indication ne doit pas dépasser la moitié de la largeur totale de l'étiquette.

Le logo de l'AOP est obligatoire. Son diamètre ne saurait être inférieur à 8 mm, ni supérieur à 11 mm.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

1. Denominación del producto

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)

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

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

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

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

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

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

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

Color rojo purpura 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

Vino de licor

En los blancos: color amarillo pálido 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

a. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica de cultivo

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

Práctica enológica específica

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

Restricción pertinente en la vinificación

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

Tintos: sólo uvas tintas

De licor: Adición de alcohol vínico de ≥ 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.

b. ***Rendimientos máximos***

Variedades blancas

9 200 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

56 hectolitros por hectárea

Vino rosado

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Vino rosado

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Vino rosado

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 Genevillla, 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. Principales variedades 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)

«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.

«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.