

**Publicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica en el sector de las bebidas espirituosas, tal como se contempla en el artículo 8, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2021/1235 de la Comisión**

(2023/C 249/09)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 8, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2021/1235 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

**«Pacharán navarro»**

**UE N°: PGI-ES-01878-AM01**

**Enviado el 30.1.2023**

**1. Modificación**

- 1.1. *Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 31 del Reglamento (UE) 2019/787*

*Son modificaciones normales porque no se encuadran en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 31.3 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de abril de 2019, sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 110/2008.*

- 1.2. *Descripción y motivos de la modificación*

**1. CAMBIOS EN LOS LÍMITES DE ABSORBANCIA**

**Descripción**

Se modifica el apartado c) Descripción de la bebida espirituosa, subapartado c2) Parámetros de calidad. En este apartado se modifican los valores de las absorbancias que se utilizan para evaluar el color de la bebida espirituosa.

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

Los valores propuestos reflejan mejor el atributo a evaluar, reforzando la calidad y diferenciación del pacharán protegido respecto a otros que no tienen exigencias en este sentido:

- Los pacharanes con mayor intensidad colorante son sinónimo de mayor calidad, por lo se eliminan los valores máximos de las absorbancias en las longitudes de onda que definen el color del pacharán protegido, dado que esto supone una limitación a su calidad.
- Conforme se indica en su descripción, el pacharán navarro presenta un «color rojo granate cereza, con ribetes y/o tonalidades violáceas, de intensidad alta, muy brillante.», por lo que se incrementa el valor mínimo de la absorbancia a 520 nm (rojo) de 0,40 a 0,50.
- Con el fin de preservar la calidad del producto, se añade la evaluación de la oxidación del producto a través de la tonalidad (expresada como la relación absorbancia 420/absorbancia 520) fijándose un límite máximo de 1,8.

La modificación afecta al documento único

**2. ACTUALIZACIÓN DE LAS REFERENCIAS LEGALES**

**Descripción**

Actualización del pliego de condiciones como consecuencia de la entrada en vigor del Reglamento (UE) 2019/787.

<sup>(1)</sup> DO L 270 de 29.7.2021, p. 1.

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

Conforme a la reglamentación vigente, en todo el documento se actualiza y sustituye la referencia a «expediente técnico» por «pliego de condiciones», así como las referencias correspondientes al derogado Reglamento (CE) 110/2008 por el vigente Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de abril de 2019.

Apartado a) Nombre y Categoría: se sustituye la referencia a la categoría de la bebida espirituosa protegida, actualizándose conforme a las categorías definidas en el anexo I del vigente Reglamento (UE) 2019/787, categoría 32.

Esto no implica ningún cambio ni en la denominación legal de la categoría, su definición ni en el producto protegido. Únicamente se modifica el numeral de la categoría y la referencia al Reglamento (UE) citado.

Así mismo se desglosa en dos epígrafes diferenciados a) Nombre y b) Categoría conforme a lo indicado en el artículo 22 del Reglamento (UE) 2019/787.

Se actualiza el apartado f) Normativa, para indicar el vigente Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de abril de 2019.

La modificación afecta al documento único.

**2. Documento único**

2.1. *Nombre(s)*

Pacharán navarro

2.2. *Categoría o categorías de la bebida espirituosa*

32. Bebida espirituosa aromatizada a base de endrinas o pacharán

2.3. *País(es) solicitante(s)*

España

2.4. *Lengua de la solicitud*

español

2.5. *Descripción de la bebida alcohólica*

Características físicas, químicas u organolépticas del producto y características específicas del producto en comparación con las bebidas espirituosas de la misma categoría

Se denomina «Pacharán navarro» a la bebida espirituosa de color rojo con claro sabor a endrinas, obtenida por maceración de endrinas (*Prunus spinosa* L.) en alcohol etílico de origen agrícola con azúcares y aceites esenciales naturales de anís, resultando una graduación alcohólica final entre 25 % vol. y 30 % vol.

Parámetros físico-químicos:

Grado alcohólico: entre 25 % vol. y 30 % vol.

Azúcares totales: comprendidos entre un mínimo de 80 y un máximo de 250g/l., expresados en sacarosa.

Parámetros de calidad:

Color: el pacharán presentará un color rojo granate cereza, con ribetes y/o tonalidades violáceas, de intensidad alta, muy brillante. Se evaluará mediante la determinación de la absorbancia en tres longitudes de onda, conforme a los siguientes valores mínimos:

Absorbancia mínima a 420 nm:	0,50.
Absorbancia mínima a 520 nm:	0,50.
Absorbancia mínima a 620 nm:	0,05.

Oxidación: se define como parámetro de control la tonalidad, expresada como la relación absorbancia 420/absorbancia 520:

Tonalidad: inferior o igual a 1,80.

Aspecto: Tendrá brillo, señal de juventud y limpieza. Se evaluará mediante la determinación de la turbidez:

Turbidez: igual o menor de 10 NTU (unidades de turbidez nefelométrica).

## 2.6. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica delimitada para la elaboración del pacharán amparado por la IG «Pacharán navarro» está circunscrita al territorio de la Comunidad Foral de Navarra.

## 2.7. Zona NUTS

1. ES2 — NORESTE
2. ES220 — Navarra
3. ES22 — Comunidad Foral de Navarra

## 2.8. Método de producción de la bebida espirituosa

La elaboración del pacharán amparado por la Indicación Geográfica, se llevará a cabo mediante la maceración de las endrinas en alcohol de origen agrícola, con previa o posterior incorporación de aceites esenciales naturales de anís y azúcar.

La maceración durará un tiempo mínimo de un mes y un máximo de ocho meses.

Para la elaboración del «Pacharán Navarro» se empleará entre un mínimo de 125 y un máximo de 300 gramos de endrinas (*Prunus spinosa* L.) por litro de producto acabado.

El contenido en aceites esenciales naturales procederá exclusivamente de la utilización de *Pimpinella anisum*, L., (conocido en la zona de producción por los nombres vulgares de anís verde, matalahúga, matalahúva, simiente o hierba dulce) y/o de *Illicium verum* L., (con los nombres vulgares de anís estrellado, badián, o badiana).

El alcohol etílico de origen agrícola utilizado tendrá una graduación mínima del 96 % vol., respondiendo sus características a las exigidas por la legislación vigente. Mediante la adición de agua potable y para iniciar la maceración, se llevará a una graduación comprendida entre el 26 %vol. y el 60 %vol.

Concluida la maceración se procede al decantado y posterior filtrado del líquido, tras el cual se continúa el proceso.

En el proceso de elaboración se ajustará la graduación alcohólica al producto final que se desee obtener, debiendo finalmente quedar comprendida entre el 25 % vol. y el 30 % vol.

Prácticas prohibidas:

No está permitida la utilización de otros ingredientes distintos de los indicados en los apartados anteriores, ni aditivos.

No está permitida la reutilización de las endrinas en su totalidad para una 2ª maceración.

## 2.9. Reglas de etiquetado específicas

### 2.9.1. Envasado

A los efectos de preservar la calidad del producto:

- El embotellado se realizará en las mismas instalaciones que la elaboración.
- Los envases deberán ser botellas de vidrio o de material cerámico, salvo el caso de envases menores de 100 ml. en el que se podrán utilizar otros materiales de uso alimentario y homologados por la Comunidad Europea.

Los envases tendrán una capacidad máxima de 3 litros.

No está permitido incluir endrinas o cualesquiera otros frutos en los envases en que se comercializa el «Pacharán Navarro».

### 2.9.2. Etiquetado

En las etiquetas de los envases figurará obligatoriamente:

- la expresión Indicación Geográfica «Pacharán Navarro»,
- la razón social o el Número de Registro de Elaborador.

Cada unidad de venta al consumidor final, envase, irá provista de la marca de conformidad de la I.G. «Pacharán Navarro», que consta de la combinación del logotipo de la misma –en la que figura «Indicación Geográfica Pacharán Navarro»– y una numeración seriada, expedida por el organismo de control y que deberá ser colocada en el proceso de etiquetado

2.10. *Descripción del vínculo entre la bebida espirituosa y su origen geográfico, incluyendo, en su caso, los elementos específicos de la descripción del producto o del método de producción que justifiquen el vínculo*

El vínculo del producto con la zona geográfica queda establecido por:

La propia notoriedad del nombre de la bebida espirituosa, «Pacharán», al que se le atribuyen dos posibles orígenes etimológicos, ambos derivados del euskera, lengua autóctona de la zona geográfica delimitada, y que debido a su reputación ha derivado en el nombre genérico de la bebida espirituosa, primero en España y actualmente en Europa.

La tradición histórica de elaboración y consumo en Navarra, con referencias bibliográficas desde la Edad Media hasta la actualidad.

Esta tradición de elaboración propició el inicio de la elaboración empresarial en la primera mitad del siglo XIX, contando en la actualidad con 3 empresas que mantienen una tradición que data de esa primera mitad del siglo XIX y otras 2 que se remontan a la segunda mitad de dicho siglo.

Debido a su tradición y reputación, el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra concedió la «Denominación Navarra de Calidad» a este producto, mediante la Orden Foral de 22 de junio de 1987. Posteriormente ha mantenido su reconocimiento como producto de calidad diferenciada según las diferentes normativas nacionales y europeas (Reglamento del Consejo 1576/89, Reglamento (CE) 110/2008).

Existen numerosas publicaciones que avalan la reputación y vinculación del pacharán con Navarra; libros, manuales de restauración, guías turísticas, etc...

Las endrinas, fruto que le confiere al pacharán sus características organolépticas, se obtienen de un arbusto denominado científicamente *Prunus spinosa* L, emparentada con los cerezos y ciruelos, pero con naturaleza silvestre. Se encuentran por toda Europa, siendo muy abundantes en las zonas de montaña de Navarra.

Debido al arraigo del pacharán, desde el año 1987 se ha trabajado en el cultivo de esta planta, siendo Navarra la única zona de Europa en la que además de encontrar endrinas silvestres, también se cultiva.

**Enlace al pliego de condiciones**

<https://cutt.ly/Ssm5peS>

---