

DOCUMENTO ÚNICO

«Pacharán Navarro»

Nº UE [reservado para la UE]

IG

1. Nombre IG

«Pacharán Navarro»

2. Categoría

Bebida espirituosa aromatizada a base de endrinas o Pacharán, categoría 32 del anexo I del Reglamento (UE) 2019/787.

3. Descripción de las características de la bebida espirituosa

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).

Características específicas del Pacharán Navarro y diferencias con el resto de licores de la categoría bebida espirituosa a la que pertenece:

En el siguiente cuadro se enumeran las características específicas del Pacharán Navarro, que a su vez lo diferencian del resto de bebidas espirituosas de la categoría.

Característica	Pacharán Navarro	Categoría 32 pacharán (Rgto (UE) 2019/787)
Materias Primas: - Anís	- Anís verde (<i>Pimpinella anisum</i> , L), o - Anís estrellado (<i>Illicium verum</i> , L.)	- Sin especificar
- Endrinas	- Entre 125 gr. y 300 gr.	- Mínimo: 125 gr.
Método de obtención:	- Tiempo de maceración: entre 1 y 8 meses.	- Sin especificar
	- No permitida la reutilización de las endrinas en su totalidad para una 2ª maceración.	- Sin especificar

	- No permitido incluir endrinas en los envases.	- Sin especificar
	- Filtrado previo al embotellado obligatorio.	- Sin especificar
Producto final	- Graduación final: entre 25 % vol. y 30 % vol.	- Mínimo 25 % vol.
	- Color: Absorbancia mínima definida en tres longitudes de onda y acotadas conforme a su definición.	- Sin especificar
	- Turbidez: Turbidez definida y acotadas conforme a la definición de aspecto.	- Sin especificar

4. 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.

5. Método de obtención

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.

6. Normas específicas

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".

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

7. Vínculo con el origen geográfico

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.

8. Disposiciones

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 las 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.

9. Solicitante

Consejo Regulador Pacharán Navarro.
Avda. Serapio Huici, 22 31610 Villava – Navarra – España
Teléfono: 948 – 01 30 45 Fax: 948 – 07 15 49
Mail: info@pacharannavarro.org

10. Autoridad de Control

Autoridad Competente:

Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra.
Dirección General de Desarrollo Rural. C/ González Tablas, 9
31005 PAMPLONA – Navarra – España
Teléfono: (34) 848 42 67 23
e-mail: dgdr@navarra.es

Organismo de Control:

Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A. (INTIA).
Avda. Serapio Huici, 22
31610 Villava - Navarra - España
Teléfono: 948 01 30 45 Fax: 948 07 15 49
e-mail: certificacion@intiasa.es

Enlace al Pliego de Condiciones:

<https://cutt.ly/Ssm5peS>