

EXPEDIENTE TÉCNICO DE LA INDICACION GEOGRÁFICA "Pacharán Navarro"

a) NOMBRE Y CATEGORÍA:

Nombre:

"Pacharán Navarro"

Categoría:

Bebida espirituosa aromatizada a base de endrinas o Pacharán, categoría 37 bis del anexo II del Reglamento (CE) N° 110/2008.

La protección otorgada se extiende al nombre de la Indicación Geográfica "Pacharán Navarro", así como al nombre de Navarra aplicado a las bebidas espirituosas que utilicen endrinas como materia prima para la fabricación, siendo aquellas, el fruto de *Prunus spinosa L.*

b) DESCRIPCIÓN 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.

Los parámetros físico-químicos y de calidad que caracterizan el producto amparado por la IG 'Pacharán Navarro' son los siguientes:

b1) 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.

b2) 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 longitud de onda, conforme a los siguientes rangos:

- Longitud de onda 420 nm: entre 0,50 – 1,20.
- Longitud de onda 520 nm: entre 0,40 – 0,96.
- Longitud de onda 620 nm: entre 0,05 – 0,20.

- 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).

b3) 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 37 bis pacharán (Rgto. (CE) nº 110/2008)
Materias Primas: - Anís	- Anís verde (Pimpinella anisum, L), o - Anís estrellado (Illicium verum, L.)	- Sin especificar
- Endrinas	- Entre 125 gr. y 300 gr.	- Mínimo: 125 gr.
Método de obtención:	- Tiempo de maceración: entre 1 y 8	- Sin especificar

	meses.	
	- 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: Longitudes de onda definidas y acotadas conforme a su definición.	- Sin especificar
	- Turbidez: Turbidez definida y acotadas conforme a la definición de aspecto.	- Sin especificar

c) DEFINICIÓN DEL ÁREA 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.

d) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN.

- Elaboración del Pacharán Navarro.

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.

Las endrinas utilizadas serán de primera calidad en maduración y textura, y antes de introducirse en los recipientes de maceración deberán estar exentas de cualquier impureza, siendo de aplicación a este respecto la legislación vigente.

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 de azúcares será de un mínimo de 80 y un máximo de 250 gramos por litro de producto final.

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.

- Envasado y comercialización.

El pacharán amparado por la Indicación Geográfica "Pacharán Navarro" que se destina a la comercialización se expide desde las empresas elaboradoras-embotelladoras ubicadas en la zona geográfica delimitada, debidamente envasado y etiquetado.

Se considera imprescindible que la operación de envasado se lleve a cabo en la zona geográfica delimitada ya que una vez finalizado el proceso de elaboración, el pacharán continúa evolucionando, y los elaboradores-embotelladores deben evitar la oxidación del producto final. El embotellado es parte del proceso de elaboración del producto y se debe realizar en las mismas instalaciones donde se elabora.

El envasado se debe llevar a cabo en el menor tiempo posible ya que contribuye de forma decisiva al mantenimiento y protección de las características y parámetros de calidad del pacharán amparado, garantizando así que el producto antes de su comercialización cumple con los requisitos establecidos en el presente expediente técnico. Desde el punto de vista de la calidad y de los sistemas de control del producto establecidos por la IG resulta necesario que el embotellado se realice en las mismas instalaciones donde se ha elaborado para garantizar la trazabilidad del producto y la posibilidad de realizar las inspecciones de producto final.

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.

El embotellado se realizará en las mismas instalaciones de la elaboración.

- 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.

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

El método de obtención descrito responde a la elaboración tradicional, en su origen, a base de endrinas silvestres.

La endrina, al no tener prácticamente azúcares, no permite la fermentación. Por esto mismo, tampoco es viable una maceración sólo de endrinas en alcohol, como si fuera un fruto dulce, ya que el producto obtenido es muy astringente. Por ello se contrarresta este efecto con los aceites esenciales de anís, obteniendo así la bebida espirituosa definida: color rojo granate, brillante, sabor afrutado, dulce y anisado, de media-baja graduación alcohólica.

El control del tiempo de maceración permite obtener un color rojo intenso que responde a los valores de una longitud de onda indicados, que son los que definen buen Pacharán Navarro.

Los valores definidos excluyen a los pacharanes bajos de color (poco tiempo de maceración, uso de endrinas verdes) o pacharanes envejecidos (excesivo tiempo de maceración o endrinas de baja calidad).

La no presencia de endrinas en el producto embotellado permite que este preserve sus cualidades.

e) RELACIÓN CON EL ORIGEN GEOGRÁFICO.

e.1) Etimología de 'Pacharán':

Al nombre pacharán se le asignan dos posibles orígenes:

- Del nombre en vasco o euskera "patxaran" designando la bebida espirituosa elaborada por maceración de arañones o endrinas en anís. Etimológicamente proviene de "pattar" (aguardiente) y "aran" (ciruela pequeña o endrina).

- Del nombre en euskera "basaran" que significa endrina. Etimológicamente proviene de las palabras "baso" (bosque) y "aran" (ciruela pequeña o endrina).

e.2) Nombre geográfico

El nombre geográfico de "Navarra", actualmente Comunidad Foral de Navarra procede del antiguo Reino de Navarra que estuvo vigente desde el año 841 hasta 1841 y del cual emana su particular régimen de autogobierno, denominado Régimen Foral.

e.3) Área geográfica

Navarra está situada en el norte de España. Limita al norte con el departamento francés de Pirineos Atlánticos, en la región de Aquitania, al oeste con el País Vasco, al sur con La Rioja y al este con Aragón. Tiene una extensión de 10.391 km² y está compuesta por 272 municipios.

La extensión geográfica de Navarra motivo de amparo se mantiene inalterada desde 1530.

e.4) Pacharán Navarro: justificación histórica.

Si hay una bebida unida inexorablemente a Navarra esa es el pacharán. Su elaboración y consumo es una de las tradiciones que ha perdurado desde los tiempos del Reino de Navarra en la Edad Media.

Las primeras referencias al consumo de pacharán datan de esa época. Diversas referencias bibliográficas relatan cómo el pacharán formó parte del menú servido en la boda del noble D. Godofredo de Navarra (1394-1428), hijo del rey Carlos III.

Igualmente ha quedado constancia escrita de que la reina Blanca de Navarra tomó pacharán en base a sus propiedades medicinales en 1441 durante su estancia en el Monasterio de Santa María de Nieva, lo cual se convierte en la primera referencia histórica de uno de los usos más comunes del pacharán durante buena parte de la historia de Navarra.

Desde la Edad Media se ha mantenido como tradición la elaboración de pacharán en Navarra y su consumo ha estado siempre ligado a sus propiedades medicinales como tónico estomacal. En el siglo XIX y principios del XX comienza su comercialización y la popularización del consumo de pacharán en provincias limítrofes.

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 autorizó la Denominación Específica Pacharán Navarro por Decreto Foral 137/1988, de 4 de mayo, considerando que reunía las condiciones que exige el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, siendo aprobado el Reglamento por la Orden Foral de 24/10/88.

El Pacharán Navarro se recoge como Indicación Geográfica en el Anexo III del Reglamento del Consejo 1576/89. En 2008 este reglamento es derogado por el Reglamento 110/2008 en el que se mantiene su reconocimiento como IG Pacharán Navarro.

e.5) Otras referencias a la vinculación.

Como afirma el periodista, experto gastronómico Jorge Sauleda *“el pacharán, una bebida que se popularizó a finales del pasado siglo en Navarra y que ha conseguido traspasar las fronteras conquistando paladares de todo el mundo. Su identificación con el lugar de origen es tan fuerte que casi nunca se le cita sin nombrar su procedencia: «pacharán navarro».* (Sauleda Parés, Jorge, Pacharán Navarro. Colección Temas de Navarra Nº 12. Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación. Gobierno de Navarra, Pamplona. 1994).

Tanto es así que cualquier consulta que se haga sobre la palabra pacharán hará referencia a su origen navarro:

Consulta en Wikipedia: *"El pacharán es un licor cuyo contenido alcohólico está comprendido... característico de la región de Navarra. El pacharán ya era bien conocido y bebido en Navarra desde la Edad Media"*.

Consulta en WordReference: *"Licor obtenido por maceración de endrinas en aguardiente anisado, característico de la región española de Navarra"*.

El manual sobre restauración que se utilizan en diferentes grados de formación profesional editado por el Ministerio de Educación y Cultura define al Pacharán como *"un licor de origen Navarro que se obtiene por la maceración del fruto maduro de la endrina, consistente en unas bayas de pequeño tamaño de color negro azulado y con un sabor agridulce, ligeramente amargo y seco"*. (Rosa M^a Vila, *Restauración. Grado Superior*, ANELE, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, Madrid. 2000. P. 255.).

En otras publicaciones de tipo cultural se reconoce esta vinculación entre el pacharán y Navarra, con referencias como *"Navarra ha conseguido asentar productos de calidad con denominaciones de origen: vino, hortalizas como pimientos del piquillo y espárragos, pacharán"* (Ramón Zallo, *El Pueblo vasco hoy: cultura, historia y sociedad en la era de la diversidad y del conocimiento*, Alberdania, Irún, 2006. P. 118).

En ámbitos gastronómicos es donde más consenso existe respecto a los vínculos históricos entre el pacharán y Navarra. Diversas publicaciones y guías turísticas sitúan el origen del pacharán en Navarra y el arraigo de su tradición y consumo. De esta manera podemos citar una de las guías más completas sobre licores que se han producido en nuestro país que habla en términos muy concretos sobre estas vinculaciones entre el pacharán y Navarra: *"...De hecho el nombre pacharán, paxarán, o patxarán, procede de un término del valle del Roncal, situado en los pirineos, con el que se denomina allí a estos frutos. El*

*método de elaboración y las características modernas de esta bebida tuvieron su origen en tierras navarras a finales del siglo XIX, y forman parte de la tradición mucho más antigua, y ampliamente extendida entre los navarros, de la elaboración artesanal de licores o aguardientes a partir de frutos silvestres, o de anís, tanto con fines medicinales como para obtener productos alcohólicos con los que templar cuerpos y espíritus...La producción en masa del pacharán comenzó a principios del siglo XX, cuando empezaron a construirse en Navarra licoreras con alambiques industriales” (David Zurdo, Ángel Gutiérrez, *Licores. Guía Práctica. Historias y secretos, propiedades, como elaborarlos, recetas de cocina, cócteles*, Vonvivant. Barcelona. 2004. P. 129).*

Y en ámbitos turísticos, diversas guías hacen referencia al vínculo inexorable que ha acompañado siempre al pacharán con Navarra. En algunas de las guías más prestigiosas como la guía Repsol hablan del pacharán haciendo referencia a su arraigo con Navarra. (*Guía Repsol, “Pacharán Navarro: Historia monumental”*, <http://www.quiarepsol.com>).

Así mismo la guía Michelin establece con mucha claridad la relación total que el pacharán tiene con Navarra: *“No hay que olvidar que Navarra es la tierra del pacharán, ese delicioso licor obtenido de la maceración de endrinas”*. (Michelin, *España Atlántica*, P. 29)

e.6). Tradición de elaboración

La tradición de elaboración del Pacharán Navarro se encuentra estrechamente ligada a Navarra, donde se tienen diversas evidencias que nos remontan a la primera mitad del siglo XIX para situar el arraigo de la tradición con el inicio de la elaboración empresarial del Pacharán. En concreto, podemos afirmar que de las empresas inscritas en el registro de Elaboradores/Embotelladores de la Indicación Geográfica “Pacharán Navarro”, al menos 3 de ellas mantienen una tradición familiar que data de esa primera mitad del siglo XIX y otras 2 que se remontan a la segunda mitad de dicho siglo. De esta manera la empresa Ambrosio Velasco S.A. es heredera de una tradición familiar de la familia Velasco, que se remonta casi 200 años, al 1816. Otra

empresa, Destilerías La Navarra S.A, desciende de una tradición iniciada por D^o Buenaventura Velasco y Suso en 1831 y que hasta la fecha han continuado diversas generaciones de la familia. Otras empresas como Licores Baines S.L, o Domecq Wines España S.A. o Hijos de Pablo Esparza Bodegas Navarras S.A. datan igualmente de aquellos tiempos remotos comenzando a elaborar Pacharán en 1844, 1864 y 1872 respectivamente. De esta manera podemos afirmar la existencia de un arraigo cultural y de una tradición de elaboración del Pacharán Navarro en Navarra sin parangón con otra región del Estado.

Con mucha posterioridad a los inicios de la elaboración empresarial del Pacharán Navarro, ya en el siglo XX se experimento un incremento notorio en el consumo de Pacharán entre los años 70 y 80. En este nuevo contexto y para preservar la calidad del Pacharán Navarro y protegerlo de posibles fraudes o imitaciones, en 1988 el sector elaborador, vinculados en una asociación de elaboradores de Pacharán Navarro, y el Gobierno de Navarra crearon la Denominación Específica Pacharán Navarro. Desde entonces el Pacharán Navarro mantiene un consumo estable, suponiendo alrededor del 85% del total del pacharán vendido en España. El 95 % del pacharán elaborado en Navarra se realiza conforme a los requisitos de la I.G. Pacharán Navarro.

e.7) Cultivo de endrino

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.

Desde el año 1987 el Consejo Regulador de la D.E. Pacharán Navarro y el ITG. Agrícola, marcaron las pautas para lograr el cultivo del *Prunus spinosa L.*. Para ello se iniciaron una serie de experiencias cuyos primeros resultados se publicaron en la revista técnica "Navarra Agraria" en 1994 y que dieron lugar a la

implantación en Navarra de las primeras parcelas en cultivo. En 2010 se superaron las 125 hectáreas. Actualmente Navarra es la única zona de Europa en la que además de encontrar endrinas silvestres, también se cultiva.

f) NORMATIVA .

- Reglamento (CE) nº 110/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de febrero, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 1576/1989, del Consejo.

g) NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL SOLICITANTE:

Consejo Regulador de la **Denominación Específica "Pacharán Navarro"**.

Dirección: Avda. Serapio Huici, 22

31610 Villava – Navarra – España

Teléfono: 948 – 01 30 45

Fax: 948 – 07 15 49

e-mail: info@pacharannavarro.org

h) ETIQUETADO.

En las etiquetas de los envases figurará obligatoriamente, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente:

- La expresión Indicación Geográfica "Pacharán Navarro",
- La razón social o el Número de Registro de Elaborador.

Antes de su puesta en circulación, las etiquetas deberán ser autorizadas por el organismo de control, a los efectos que se relacionan en este Expediente Técnico.

Será denegada la aprobación de aquellas que puedan dar lugar a confusión en el consumidor o que puedan causar desprestigio a la Indicación Geográfica. También podrá ser revocada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia de la firma interesada.

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, de acuerdo con los procedimientos que establezca dicho organismo de control.

I) CONTROL

a) Autoridad Competente y Organismo de Control.

La verificación del cumplimiento de lo establecido en el presente Expediente Técnico corresponde a:

Autoridad Competente:

Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración
Local, del Gobierno de Navarra.

Dirección General de Desarrollo Rural.

C/ González Tablas, 9

31005 PAMPLONA

Teléfono: (34) 848 42 61 28

Fax: (34) 848 42 61 27

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

b) Tareas

i) Ámbito de los controles

Los controles se aplican sobre los Elaboradores-Embotelladores que solicitan la certificación de Pacharán Navarro conforme a los requisitos establecidos en este Expediente Técnico y en el seguimiento de la certificación otorgada a los Elaboradores-Embotelladores certificados, a los que se habrá informado previamente del plan de control establecido.

Los controles se basan en:

- Examen analítico.

Se realizarán análisis físico-químicos de muestras de pacharán identificado como Pacharán Navarro dispuesto para el consumo.

En los análisis se medirá y evaluará el cumplimiento de las características definidas en el apartado b.1) y b.2).

- Examen de otros requisitos:

El plan de control se basará en la inspección de:

- las instalaciones de elaboración y embotellado para verificar que son suficientes y adecuadas para realizar las actividades necesarias para la producción del pacharán amparado,

-el sistema de trazabilidad y autocontrol implantado, que evidencie que el producto ha sido elaborado conforme a los requisitos establecidos en este Expediente Técnico, incluyendo los ensayos de pacharán que demuestre su conformidad.

-los registros que sustentan los sistemas anteriores, así como la evaluación de las declaraciones obligatorias.

-el uso del nombre protegido

ii) Metodología de los controles

El organismo de control realiza la evaluación de la conformidad basado en inspecciones iniciales y, como mínimo, anuales de seguimiento en las instalaciones de elaboración y embotellado para la verificación del cumplimiento de este Expediente Técnico, conforme a la lista de tareas descrita.

La toma de muestras para el control se realiza sistemáticamente en cada bodega y por muestreo aleatorio sobre las existencias de producto dispuesto para el consumo.