Ref. Ares(2017)3771120 - 27/07/2017

FICHE TECHNIQUE DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE «Pacharán Navarro»

a) DÉNOMINATION ET CATÉGORIE

Dénomination:

«Pacharán Navarro»

Catégorie:

Boisson spiritueuse aromatisée à base de prunelles ou Pacharán, catégorie 37 bis de l'annexe II du règlement (CE) n° 110/2008

La protection octroyée couvre la dénomination de l'indication géographique espagnole «Pacharán Navarro» ainsi que la dénomination donnée en Navarre aux boissons spiritueuses dont l'élaboration a pour matières premières les prunelles, à savoir le fruit du *Prunus spinosa L*.

b) DESCRIPTION DE LA BOISSON SPIRITUEUSE

L'appellation «Pacharán Navarro» désigne une boisson spiritueuse de couleur rouge et au goût de prunelles prononcé, obtenue par macération de prunelles (*Prunus spinosa L.*) dans de l'alcool éthylique d'origine agricole avec des sucres et des huiles essentielles naturelles d'anis, résultant en un titre alcoométrique final compris entre 25 % vol. et 30 % vol.

Les paramètres physico-chimiques et qualitatifs qui caractérisent le produit couvert par l'IG «Pacharán Navarro» sont les suivants:

b.1) Paramètres physico-chimiques

- Titre alcoométrique: entre 25 % vol et 30 % vol.
- Teneur en sucres totaux: au minimum 80 g/l et au maximum 250 g/l, exprimée en saccharose.

b.2) Paramètres qualitatifs

- Couleur: le «Pacharán Navarro» présente une couleur bordeaux-rouge cerise aux reflets et/ou tons violets, très intense et très brillante. La couleur est évaluée par la détermination de la longueur d'onde selon les intervalles suivants:

    - longueur d'onde de 420 nm: entre 0,50 et 1,20;
    - longueur d'onde de 520 nm: entre 0,40 et 0,96;
    - longueur d'onde de 620 nm: entre 0,05 et 0,20.

- Aspect: le «Pacharán Navarro» est brillant, signe de jeunesse et de propreté. L'aspect est évalué par la détermination de la turbidité:

    - turbidité: inférieure ou égale à 10 UTN (unités de turbidité néphélémétrique).

b.3) Caractéristiques spécifiques du Pacharán Navarro et différences avec les autres liqueurs de sa catégorie:

Le tableau ci-après présente les caractéristiques spécifiques du Pacharán Navarro, qui le différencient des autres boissons spiritueuses de la catégorie.

Caractéristique	Pacharán Navarro	Catégorie 37 bis Pacharán (Rgt. (CE) nº 110/2008
Matières premières: - Anis	- Anis vert (*Pimpinella anisum*, L), o - Anis étoilé (*Illicum verum*, L.)	- Non spécifié
- Prunelles	- Entre 125 gr. y 300 gr.	- Minimum: 125 gr.
Méthode d'obtention:	- Temps de macération: entre 1 et 8 mois.	- Non spécifié
	- Réutilisation des prunelles non autorisée pour une deuxième macération.	- Non spécifié
	- Les prunelles ne peuvent pas être placées dans les conditionnements.	- Non spécifié
	- Filtrage obligatoire avant conditionnement.	- Non spécifié
Produit final	- Graduation finale: entre 25 % vol. et 30 % vol.	- Minimum 25 % vol.
	- Couleur: Longueurs d'onde définies et délimitées conformément à la définition.	- Non spécifié
	- Turbidité: turbidité définie et délimitée conformément à la définition de l'aspect.	- Non spécifié

c) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique délimitée pour l'élaboration du pacharán couvert par l'IG «Pacharán Navarro» est limitée au territoire de la Communauté forale de Navarre.

d) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

- Élaboration du «Pacharán Navarro»

Le pacharán couvert par l'indication géographique est élaboré par macération de prunelles dans de l'alcool d'origine agricole, avec incorporation préalable ou ultérieure d'huiles essentielles naturelles d'anis et de sucre.

Les prunelles utilisées sont de première qualité du point de vue de leur maturation et de leur texture et, avant leur introduction dans les récipients destinés à la macération, il est veillé à ce qu'elles soient exemptes d'impuretés, conformément à la législation en vigueur.

La macération dure au minimum un mois et au maximum huit mois.

L'élaboration du «Pacharán Navarro» nécessite entre 125 et 300 grammes de prunelles (*Prunus spinosa L*.) par litre de produit fini.

La teneur en sucre est comprise entre 80 et 250 grammes par litre de produit final.

Les huiles essentielles naturelles utilisées proviennent exclusivement du *Pimpinella anisum L.* (noms vernaculaires dans l'aire de production: anis vert, matalahúga, matalahúva, graine douce ou herbe douce) et/ou de l'*Illicium verum L.* (noms vernaculaires: anis étoilé, badiane ou badiane chinoise).

L'alcool éthylique d'origine agricole utilisé a un titre alcoométrique minimal de 96 % vol. et ses caractéristiques sont conformes aux prescriptions de la législation en vigueur. L'ajout d'eau potable permet, avant le processus de macération, de réduire le titre alcoométrique entre 26 % vol. et 60 % vol.

À l'issue de la macération, le liquide obtenu est décanté et puis filtré, après quoi le processus se poursuit.

Lors du processus d'élaboration, le titre alcoométrique est adapté au produit final souhaité, pour être compris au final entre 25 % vol. et 30 % vol.

- Conditionnement et commercialisation

Le pacharán couvert par l'indication géographique «Pacharán Navarro» qui est destiné à la commercialisation est expédié, dûment conditionné et étiqueté, depuis les entreprises de production et de mise en bouteille situées dans l'aire géographique délimitée.

Il est jugé essentiel que l'opération de conditionnement soit réalisée dans l'aire géographique délimitée car, une fois le processus d'élaboration terminé, le pacharán continue d'évoluer et les entreprises de production et de mise en bouteille doivent éviter l'oxydation du produit final. La mise en bouteille fait partie du processus d'élaboration du produit et doit être effectuée dans les installations de production.

Le conditionnement doit avoir lieu dans les plus brefs délais étant donné qu'il contribue de manière décisive au maintien et à la protection des caractéristiques et paramètres qualitatifs du pacharán protégé, de manière à garantir que le produit est conforme, avant sa commercialisation, aux exigences établies dans la présente fiche technique. Du point de vue de la qualité et des systèmes de contrôle du produit établis pour l'IG, il est nécessaire que la mise en bouteille soit effectuée dans les mêmes installations que celles de production afin de garantir la traçabilité du produit et la possibilité de réaliser les inspections du produit final.

Les récipients utilisés pour le conditionnement doivent être des bouteilles en verre ou en matière céramique, sauf pour les récipients dont la capacité est inférieure à 100 ml, pour lesquels l'utilisation d'autres matières à usage alimentaire approuvées par l'Union européenne est autorisée.

Les récipients utilisés pour le conditionnement ont une capacité maximale de 3 litres.

La mise en bouteille est réalisée dans les mêmes installations que l'élaboration.

- Pratiques interdites

Il est interdit d'utiliser des ingrédients autres que ceux qui sont indiqués dans les paragraphes qui précèdent, ou des additifs.

Il est interdit de réutiliser les prunelles en totalité pour une deuxième macération.

Il est interdit d'inclure des prunelles ou tout autre fruit dans les récipients utilisés pour commercialiser le «Pacharán Navarro».

La méthode d'obtention décrite correspond à l'élaboration traditionnelle d'origine, c'est-à-dire à base de prunelles des bois.

La prunelle, qui ne contient presque pas de sucre, ne permet pas la fermentation. De ce fait, il n'est pas non plus possible de faire macérer uniquement des prunelles dans de l'alcool, comme avec un fruit sucré, étant donné que le produit obtenu est très astringent. Cette astringence est masquée grâce aux huiles essentielles d'anis et l'on obtient ainsi la boisson spiritueuse définie: couleur rouge grenat, brillante, saveur fruitée, sucrée et anisée, de graduation alcoolique faible à moyenne.

Le contrôle du temps de macération permet d'obtenir une couleur rouge intense qui correspond aux valeurs d'une longueur d'onde indiquées, qui sont celles définissant le Pacharán Navarro.

Les valeurs définies excluent les pacharans peu colorés (courte durée de la macération, utilisation de prunelles vertes) ou les pacharans vieillis (durée excessive de la macération ou prunelles de basse qualité).

L'absence de prunelles dans le produit conditionné permet de préserver ses qualités.

e) LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

e.1) Étymologie du mot «pacharán»

Le mot «pacharán» a deux origines possibles:

- le nom «patxaran» en basque ou euskera, qui désigne une boisson spiritueuse élaborée par macération de baies de prunellier ou de prunelles dans de l'anis. Étymologiquement, ce nom est dérivé de «pattar» (eau-de-vie) et de «aran» (petite prune ou prunelle);

- le nom «basaran» en euskera, qui signifie «prunelle». Étymologiquement, ce nom est dérivé de «baso» (bois, forêt) et de «aran» (petite prune ou prunelle).

e.2) Nom géographique

Le nom géographique «Navarre», actuellement «Communauté forale de Navarre», provient du nom de l'ancien royaume de Navarre, qui a existé entre 841 et 1841 et d'où émane le système particulier d'autonomie de cette région, appelé «Régime foral».

e.3) Aire géographique

La Navarre est située dans le nord de l'Espagne. Elle est délimitée au nord par le département français des Pyrénées-Atlantiques, en région Aquitaine, à l'ouest par le Pays basque, au sud par La Rioja et à l'est par l'Aragon. Elle couvre une superficie de 10 391 km^2 et se compose de 272 municipalités.

L'étendue géographique de la Navarre qui fait l'objet de la protection est inchangée depuis 1530.

e.4) «Pacharán Navarro»: justification historique

S'il est une boisson qui est inexorablement liée à la Navarre, c'est le pacharán. Son élaboration et sa consommation sont des traditions qui perdurent depuis l'époque du royaume de Navarre au Moyen Âge.

Les premières références à la consommation de pacharán datent de cette époque. Plusieurs références bibliographiques relatent comment le pacharán faisait partie du menu servi au mariage du noble Godefroy de Navarre (1394-1428), fils du roi Charles III de Navarre.

De même, il est attesté par écrit que la reine Blanche de Navarre consommait du pacharán en raison de ses propriétés médicinales en 1441, lors de son séjour au monastère de Santa Maria de Nieva, ce qui est la première référence historique à l'une des utilisations les plus courantes du pacharán pendant une grande partie de l'histoire de la Navarre.

Depuis le Moyen Âge, l'élaboration du pacharán est restée une tradition en Navarre et sa consommation a toujours été liée à ses propriétés médicinales en tant que tonique stomacal. Au XIX^{e} siècle et au début du XX^{e} siècle, le pacharán commence à être commercialisé et sa consommation se répand dans les provinces voisines.

Le ministère de l'agriculture, de l'élevage et des montagnes du gouvernement de Navarre a accordé à ce produit l'appellation «Navarre de qualité» par l'arrêté foral du 22 Juin 1987. Par la suite, il a autorisé l'appellation spécifique «Pacharán Navarro» par le décret foral n° 137/1988 du 4 mai 1988, considérant qu'étaient réunies les conditions requises par le statut de la vigne, du vin et des boissons spiritueuses, et le règlement a été approuvé par l'arrêté foral du 24 octobre 1988.

Le «Pacharán Navarro» fait partie des indications géographiques mentionnées à l'annexe III du règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil. En 2008, ce règlement a été abrogé par le règlement (CE) n° 110/2008, qui a maintenu la reconnaissance de cette boisson en tant qu'IG «Pacharán Navarro».

e.5) Autres références au lien

Comme l'a déclaré le journaliste et expert culinaire Jorge Sauleda, «*le pacharán [est] une boisson qui est devenue populaire à la fin du siècle dernier en Navarre et qui a réussi à traverser les frontières en conquérant des palais dans le monde entier. Son assimilation à son lieu d'origine est si forte que ce produit n'est presque jamais cité sans nommer son origine: 'Pacharán Navarro'*» (Sauleda Parés, Jorge, *Pacharán Navarro*. Collection Temas de Navarra n° 12. Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de l'alimentation. Gouvernement de Navarre, Pampelune. 1994).

De fait, tout résultat d'une recherche sur le mot «pacharán» fait référence à son origine navarraise:

Version espagnole de 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.*» (Le «pacharán» est une liqueur dont le titre alcoométrique est compris […] caractéristique de la région de Navarre. Le pacharán était déjà bien connu et bu en Navarre au Moyen Âge.)

Définition sur WordReference: «*Licor obtenido por maceración de endrinas en aguardiente anisado, característico de la región española de Navarra*» (Liqueur obtenue par macération de prunelles dans de l'eau-de-vie anisée, caractéristique de la région espagnole de Navarre).

Le manuel sur la restauration utilisé à différents niveaux de formation professionnelle qui est publié par le ministère de l'éducation et de la culture définit le pacharán comme «une liqueur d'origine navarraise obtenue par macération du fruit mûr du prunellier, qui consiste en des baies de petite taille et de couleur noir bleuté, à la saveur aigre-douce, légèrement amère et sèche» (Rosa Maria Vila, *Restauración. Grado Superior*, ANELE, Ministère de l'éducation, de la culture et des sports, Madrid. 2000, p. 255.).

D'autres publications de type culturel reconnaissent ce lien entre le pacharán et la Navarre, avec des références telles que «la Navarre a réussi à asseoir des produits de qualité avec les appellations d'origine: vin, légumes tels que pimiento del piquillo et asperges, 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).

Dans le secteur de la gastronomie, il existe un consensus encore plus fort sur les liens historiques entre le pacharán et la Navarre. Divers guides et publications touristiques situent

en Navarre l'origine du pacharán et les racines de sa tradition et de sa consommation. Ainsi, nous pouvons citer l'un des guides les plus complets sur les liqueurs qui a été publié en Espagne, qui mentionne en termes très concrets ces liens entre le pacharán et la Navarre: «*En effet, les noms "pacharán", "paxarán" ou "patxarán" proviennent d'un terme employé dans la vallée de Roncal, dans les Pyrénées, pour désigner ces fruits. La méthode d'élaboration et les caractéristiques modernes de cette boisson sont originaires de la Navarre et remontent à la fin du XIX*e *siècle. Elles s'inscrivent dans la tradition beaucoup plus ancienne, et largement répandue parmi les habitants de la région, de l'élaboration artisanale de liqueurs ou d'eaux-de-vie à partir de fruits sauvages ou d'anis, à des fins médicinales ou pour obtenir des produits alcooliques permettant de réchauffer le corps et l'esprit […] La production en masse du pacharán a commencé au début du XX*e *siècle, quand des établissements de production dotés d'alambics industriels ont commencé à apparaître en Navarre.*» (David Zurdo, Ángel Gutiérrez, *Licores. Guía Práctica. Historias y secretos, propiedades, como elaborarlos, recetas de cocina, cócteles*, Vonvivant. Barcelone. 2004, p. 129).

Enfin, dans le domaine touristique, divers guides font référence au lien inexorable qui a toujours uni le pacharán à la Navarre. Certains des guides les plus prestigieux, comme le guide Repsol, mentionnent le pacharán en faisant référence à son enracinement en Navarre (guide Repsol, *Pacharán Navarro: Historia monumental*, *http://www.guiarepsol.com*).

De même, le guide Michelin établit très clairement la relation très forte que le pacharán a avec la Navarre: «*Il ne faut pas oublier que la Navarre est la terre du pacharán, cette délicieuse liqueur obtenue par macération de prunelles.*» (guide Michelin, *Espagne atlantique*, p. 29).

e.6) Tradition d'élaboration

La tradition d'élaboration du «Pacharán Navarro» est étroitement liée à la Navarre, où diverses preuves permettent de faire remonter à la première moitié du XIXe siècle l'origine de cette tradition, avec le début de l'élaboration commerciale du pacharán. Concrètement, nous pouvons affirmer que, parmi les entreprises inscrites au registre des entreprises de production et de mise en bouteille de l'indication géographique «Pacharán Navarro», au moins trois maintiennent une tradition familiale qui remonte à cette époque et deux autres maintiennent une tradition qui remonte à la seconde moitié du siècle en question. Ainsi, l'entreprise Ambrosio Velasco S.A. est l'héritière d'une tradition familiale de la famille Velasco, vieille de presque 200 ans (1816). Une autre entreprise, Destilerías La Navarra S.A, descend d'une tradition lancée par Buenaventura Velasco y Suso en 1831, qu'ont maintenue jusqu'à ce jour plusieurs générations de la famille. D'autres entreprises, comme Licores Baines S.L, Domecq Wines España S.A. ou Hijos de Pablo Esparza Bodegas Navarras S.A., datent également de cette époque ancienne: elles ont commencé à élaborer du Pacharán respectivement en 1844,

en 1864 et en 1872. Par conséquent, nous pouvons affirmer qu'il existe en Navarre des liens culturels et une tradition d'élaboration du «Pacharán Navarro» incomparables avec les autres régions d'Espagne.

Longtemps après le début de l'élaboration commerciale du «Pacharán Navarro», la consommation de cette boisson a enregistré une forte augmentation au XX^{e} siècle, entre les années 70 et 80. Dans ce nouveau contexte, afin de préserver la qualité du «Pacharán Navarro» et de le protéger des éventuelles fraudes ou imitations, les producteurs, réunis en une association des entreprises de production du «Pacharán Navarro», et le gouvernement de Navarre ont créé en 1988 l'appellation spécifique «Pacharán Navarro». Depuis, le «Pacharán Navarro» maintient une consommation stable, représentant environ 85 % du total des ventes de pacharán en Espagne. 95 % du pacharán élaboré en Navarre est produit dans le respect des exigences de l'IG «Pacharán Navarro».

e.7) Culture du prunellier

Les prunelles, ce fruit qui confère au pacharán ses caractéristiques organoleptiques, proviennent d'un arbuste dont le nom scientifique est *Prunus spinosa L.*, appartenant à la famille des cerisiers et des pruniers, mais d'une nature sauvage. On en trouve dans toute l'Europe, et elles sont très abondantes dans les régions montagneuses de la Navarre.

Depuis 1987, le Consejo Regulador de la Denominación Específica «Pacharán Navarro» (Conseil régulateur de l'appellation spécifique «Pacharán Navarro») et l'institut ITG Agrícola fixent les règles pour la culture du *Prunus spinosa L.* À cette fin, une série d'expériences, dont les premiers résultats ont été publiés dans la revue technique *Navarra Agraria* en 1994, a été lancée. Elles ont donné lieu à l'implantation en Navarre des premières parcelles cultivées. En 2010, la superficie cultivée dépassait 125 hectares. Actuellement, la Navarre est la seule région d'Europe où l'on peut trouver des prunelles sauvages et des prunelles cultivées.

f) RÉGLEMENTATION

- Règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil

g) NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR

Consejo Regulador de la Denominación Específica «Pacharán Navarro»
Avda. Serapio Huici, 22

31610 Villava – Navarre – Espagne
Tél. 948 – 01 30 45
Fax 948 – 07 15 49
Adresse électronique: info@pacharannavarro.org

h) ÉTIQUETAGE

Sur l'étiquette des récipients doivent obligatoirement figurer, outre les données généralement exigées par la législation en vigueur:

- la mention «Indicación Geográfica "Pacharán Navarro"»,
- la raison sociale ou le numéro de registre du producteur.

Avant leur mise en circulation, les étiquettes doivent être autorisées par l'organisme de contrôle aux fins précisées dans la présente fiche technique.

Seront refusées les étiquettes susceptibles de créer un risque de confusion dans l'esprit des consommateurs ou de nuire à la réputation de l'indication géographique. Une autorisation délivrée pourra par ailleurs être retirée en cas de modification de la situation de l'entreprise détentrice de ladite autorisation, moyennant l'audition préalable de l'entreprise concernée.

Chaque unité de vente au consommateur final (récipient) sera pourvue de la marque de conformité de l'IG «Pacharán Navarro», composée de son logotype – sur lequel figure la mention «Indicación Geográfica "Pacharán Navarro"» – et d'un numéro de série, délivré par l'organisme de contrôle et devant être apposé lors du processus d'étiquetage conformément aux procédures établies par l'organisme de contrôle.

i) CONTRÔLE

a) Autorité compétente et organisme de contrôle

La vérification du respect des dispositions de la présente fiche technique incombe à:

l'autorité compétente:

Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, gouvernement de Navarre

Dirección General de Desarrollo Rural

C/ González Tablas, 9
31005 PAMPELUNE
Tél. (34) 848 42 61 28
Fax (34) 848 42 61 27
Adresse électronique: dgdr@navarra.es

l'organisme de contrôle:

Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A. (INTIA)
Avda. Serapio Huici, 22
31610 Villava – Navarre – Espagne
Tél. 948 01 30 45
Fax 948 07 15 49
Adresse électronique: certificacion@intiasa.es

b) Tâches

i) Portée des contrôles

Les contrôles visent les entreprises de production et de mise en bouteille qui demandent la certification «Pacharán Navarro» conformément aux exigences de la présente fiche technique ainsi que le suivi de la certification accordée aux entreprises de production et de mise en bouteille certifiées, qui seront préalablement informées du plan de contrôle défini.

Les contrôles reposent sur:

- un examen analytique:

Des analyses physico-chimiques sont réalisées sur des échantillons de pacharán identifié comme du «Pacharán Navarro» prêt à la consommation.

Ces analyses permettent de mesurer et d'évaluer la conformité des caractéristiques définies aux points b.1) et b.2).

- un examen du respect des autres exigences:

Le plan de contrôle repose sur l'inspection:

- des installations d'élaboration et de mise en bouteille afin de vérifier que celles-ci sont suffisantes et adaptées pour les activités nécessaires à la production du pacharán protégé,

- du système de traçabilité et d'autocontrôle mis en œuvre, qui atteste que le produit a été élaboré conformément aux exigences de la présente fiche technique, y compris les analyses de pacharán visant à démontrer sa conformité,

- des registres sous-jacents aux systèmes susmentionnés, y compris l'évaluation des déclarations obligatoires,

- de l'utilisation de la dénomination protégée.

ii) **Méthode de contrôle**

L'organisme de contrôle se charge de l'évaluation de la conformité sur la base d'inspections initiales et d'inspections de suivi au moins annuelles des installations de production et de mise en bouteille, afin de vérifier la conformité avec la présente fiche technique, conformément à la liste des tâches décrites.

Le prélèvement d'échantillons aux fins des contrôles est effectué systématiquement chez chaque producteur et de manière aléatoire sur les stocks de produit prêt à la consommation.