

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

1231 Orden ARM/4004/2008, de 23 de diciembre, por la que se publica la Orden Foral 400/2007, de 4 de octubre, de la Consejería de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, por la que se aprueba el reconocimiento del nivel de protección «Vinos de Pago de Arinzano».

El 26 de octubre de 2007 se publicó, en el «Diario Oficial de Navarra», la Orden Foral 400/2007, de 4 de octubre, de la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, por la que se aprueba el reconocimiento del nivel de protección «Vinos de pago de Arinzano».

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, prevé, en su artículo 32, la publicación en el «Boletín Oficial del Estado», de la normativa específica de los vinos de calidad producidos en región determinada (v.c.p.r.d.) aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin ha sido remitida al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino certificación de la citada Orden Foral 400/2007, de 4 de octubre, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, dispongo:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la Orden Foral 400/2007, de 4 de octubre, de la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, por la que se aprueba el reconocimiento del nivel de protección «Vinos de pago de Arinzano», a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 23 de diciembre de 2008.—La Ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Elena Espinosa Mangana.

ANEXO

Orden Foral 400/2007, de 4 de octubre, de la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, por la que se aprueba el reconocimiento del nivel de protección vinos de pago de Arinzano.

Con fecha 29 de mayo de 2007, Bodegas Julián Chivite, S. L., solicita el reconocimiento del nivel de protección «Vinos de pago de Arinzano».

Una vez completo, el expediente ha sido sometido al trámite de información pública durante 1 mes, mediante publicación en el Boletín Oficial de Navarra número 99, de fecha 13 de agosto de 2007, conforme a lo establecido en el artículo 24.2 de la Ley Foral 16/2005, de 5 de diciembre, de Ordenación vitivinícola.

En su virtud, en uso de las competencias que me han sido atribuidas por el artículo 41 de la Ley Foral 14/2004, de 3 de diciembre, del Gobierno de Navarra y de su Presidente y por el artículo 24 de la Ley Foral 16/2005, de 5 de diciembre, de Ordenación Vitivinícola, ordeno:

1.º Reconocer el nivel de protección «Vinos de pago de Arinzano» y su norma reguladora que se desarrolla en el anexo I.

2.º Notificar la presente Orden Foral a Bodegas Julián Chivite, S.L., al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, al Consejo de la Denominación de Origen Navarra y a la Estación de Viticultura y Enología de Navarra, a los efectos oportunos.

3.º Contra la presente Orden Foral cabe interponer Recurso de Alzada ante el Gobierno de Navarra en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente al de su notificación.

En el caso de Administraciones Públicas, contra esta Orden Foral podrá interponerse recurso-contencioso-administrativo, en el plazo de dos meses desde su notificación, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Navarra, sin perjuicio de poder efectuar requerimiento previo en la forma y el plazo establecidos en el artículo 44 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

4.º Publicar la presente Orden Foral en el Boletín Oficial de Navarra.

Pamplona, 4 de octubre de 2007.—La Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, Begoña Sanzberro Iturriria.

ANEXO I

Norma Reguladora relativa a la producción de los vinos de calidad producidos en la región determinada «Pago de Arínzano»:

a) Tipos o categoría de los vinos a los que es aplicable la mención: vinos tintos y vinos blancos.

b) Nombre de la indicación geográfica a emplear: «Vinos de Pago de Arínzano».

c) Delimitación precisa del área geográfica comprendida: la superficie del viñedo actualmente establecida en el «Pago de Arínzano» es de 127,95 hectáreas, distribuidas en las parcelas que se detallan y se adjuntan datos catastrales en el Anexo I, dentro del término municipal de Aberin.

d) Indicación de las Variedades aptas:

Tintas: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon.

Blancas: Chardonnay.

e) Características organolépticas de los vinos:

1. Varietal Chardonnay:

Color amarillo-verde. No pálido.

Aroma potente, complejo y fino a la vez. Predominio de notas frutales exóticas, con un fondo mineral a piedra. Notas florales. Nuez fresca.

En boca demuestra amplitud y complejidad desde la entrada. El paso de boca es poderoso y agradable. Final muy largo y muy limpio con recuerdos a los aromas de nariz.

Después de la crianza se amplía la complejidad y demuestra aromas tostados, cremosos. Más mineral y especiado.

2. Tinto Merlot:

Granate oscuro, picota. Alto.

Nariz compleja, intensa. Fruta negra, bayas silvestres. Alguna nota de sotobosque, madera, tierra húmeda.

En boca amplio, entrada potente. Paso de boca sobre unos taninos suaves y redondos. Buen cuerpo. Largo.

A la crianza despliega matices especiados, curry. Empireumáticos, leña, madera quemada y algún tono mineral.

3. Tinto Cabernet Sauvignon:

Color de intensidad alta. Granate muy oscuro.

Nariz fina, con frutas silvestres.

Especias, pimienta rosa. Trufa, notas minerales. Tinta, alquitrán. Complejo, buena intensidad.

Austero en boca. Compacto desde el paso de boca hasta el final. Tanino sabroso y noble.

Buen cuerpo final largo, con recuerdos minerales y especiados. A la crianza enfatiza las notas especiadas y sobre todo las minerales, tinta, piedra. Algún deje de tabaco habano.

4. Tinto Tempranillo:

Rojo granate/morado. Medio-alto.

Nariz afrutado, limpia, notas de fruta roja y negra. Algún tono mineral. Fino. Buena intensidad.

En boca entrada amable, presente. Paso de boca consistente. Cuerpo medio-alto. Final largo y limpio con recuerdos y fruta.

A la crianza desarrolla notas de tostados, torrefactos, tabaco rubio.

f) Sistema de gestión: el sistema de gestión será asumido por la propia empresa.

g) Graduación volumétrica mínima de los distintos vinos con derecho a la mención: los vinos tendrán una graduación alcohólica volumétrica natural mínima de 12,5.º para los vinos tintos y 12.º para vinos blancos.

h) Acidez volátil máxima de los vinos amparados: la acidez volátil de los vinos, una vez finalizado el proceso de elaboración, será inferior a 0,048 gramos/litro por grado alcohólico expresada en ácido acético, con un límite de 0,65 gramos/litro en vinos jóvenes y 0,85 gramos/litro en vinos envejecidos.

i) Anhídrido sulfuroso total máximo de los vinos amparados: el contenido máximo en anhídrido sulfuroso total, de los vinos con derecho a la mención geográfica «Vinos de Pago de Arínzano» en el momento de su puesta en el mercado será < 125 miligramos/litro para vinos tintos y < 150 miligramos/litro para vinos blancos.

j) Intensidad colorante como suma de DO420, DO520 y DO620: la intensidad colorante, como suma de DO420, DO520 y DO620 será > 8.

k) Índice de polifenoles totales (IPT: DO280): el Índice de Polifenoles Totales (IPT: DO280) será > 60.

l) Rendimiento máximo autorizado por hectárea para cada variedad: no se superarán los siguientes rendimientos por hectárea, dándose en otro caso lugar, a la no calificación de la totalidad de la correspondiente cosecha:

Tempranillo: 6.000 kg/ha.

Cabernet Sauvignon: 7.000 kg/ha.

Merlot: 7.000 kg/ha.

Chardonnay: 6.000 kg/ha.