# Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/297)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

**«Navarra»**

**PDO-ES-A0127-AM04**

**Fecha de comunicación: 11.10.2024**

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Se modifican las prácticas de elaboración y restricciones de los vinos rosados**

Descripción:

Se incluye el prensado como practica de elaboración del vino rosado, además del sangrado, y se reduce el porcentaje de utilización de variedades tintas en la elaboración del vino rosado, de un 100 % a un 85 %.

Modifica el Punto 3.3.b.b). del Pliego de Condiciones y afecta al apartado 5.1.2 del Documento Único.

Es una modificación NORMAL pues no se modifican las características sustanciales de los vinos amparados, estos cambios no implican una alteración de las características esenciales del producto, vino DOP NAVARRA, que son el resultado de la confluencia de factores naturales y humanos. No se invalida el vínculo y no se incurre en ninguna de las otras modificaciones contempladas en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO.Y DEL CONSEJO, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se pretende permitir también la elaboración del vino rosado a través del sistema de prensado para que se puedan producir vinos más ligeros y versátiles, de esta forma se está facilitando que las bodegas tengan herramientas para adaptar su elaboración de rosado a las tendencias del mercado que reclama vinos más frescos y menos densos. La introducción del requisito de emplear un mínimo del 85 % de uvas de variedades tintas deviene necesario también para que las bodegas al poder introducir un 15 % de uvas blancas, puedan elaborar vinos con mayor longevidad y mayor acidez que es la tendencia de consumo que se está observando en el mercado.

2. **Se modifica el rendimiento máximo del vino rosado**

Descripción:

Se limita el rendimiento máximo de 32 hectolitros por hectárea a la elaboración de vino rosado por el sistema de sangrado de mosto de uvas tintas.

Modifica el Punto 5 del Pliego de Condiciones y afecta al apartado 5.2 del Documento Único.

Es una modificación NORMAL pues no se modifican las características sustanciales de los vinos amparados, estos cambios no implican una alteración de las características esenciales del producto, vino DOP NAVARRA, que son el resultado de la confluencia de factores naturales y humanos. No se invalida el vínculo y no se incurre en ninguna de las otras modificaciones contempladas en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO.Y DEL CONSEJO, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Justificación:

Esta modificación es consecuencia de la modificación realizada en el apartado 3.3.b.b, al matizar que, tras la modificación propuesta, el rendimiento máximo fijado en el punto 5 del Pliego de condiciones para el vino rosado, hace referencia exclusivamente a la elaboración por el sistema de sangrado de mosto de uvas tintas y viene justificada porque se considera necesario mantener la tradición en la elaboración de los vinos rosados de Navarra a través del sistema de sangrado que es el método habitual de elaboración.

3. **Introducción de nuevas variedades**

Descripción:

Se incluye en el pliego de condiciones las variedades de uva de vinificación: GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS y ONECA.

Modifica el Punto 6 y 7.c) 1 (al mencionarse en el vínculo las nuevas variedades) del Pliego de Condiciones y afecta al apartado 7 del Documento Único.

Es una modificación NORMAL pues no se modifican las características sustanciales de los vinos amparados, estos cambios no implican una alteración de las características esenciales del producto, vino DOP NAVARRA, que son el resultado de la confluencia de factores naturales y humanos. No se invalida el vínculo y no se incurre en ninguna de las otras modificaciones contempladas en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO.Y DEL CONSEJO, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

Se trata de unas variedades que han formado parte del mapa varietal tradicional de la zona. Estas variedades fueron localizadas por un grupo de investigadores de la Sección de Viticultura y Enología (EVENA) del Gobierno de Navarra en su trabajo de prospección «Cepas Singulares de Navarra» que se viene realizando en el viñedo de Navarra desde el año 2004, en el marco de un trabajo de recopilación de material vitícola «Cepas Singulares de Navarra-Vinos Old-Vidaos» que se aborda desde el año 2004 en Evena, inició su evaluación en el IMIDRA de Murcia, imprescindible para el registro de la variedad en el Registro de Variedades Comerciales (RVC). Análisis posteriores más exhaustivos han sido efectuados dentro del Proyecto INIA RF2012-00027-C5-02 «Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear», que confirmaron la singularidad genotípica de las varietales Garnacha Roja-Garnacha Gris y Oneca.

Tras su caracterización, se inició su proceso de registro para la variedad Oneca y Mediante las Órdenes APA/228/2022 y APA/588/2022, publicadas en el Boletín Oficial del Estado en marzo y junio de 2022, (Real Decreto 170/2011), finalmente, Oneca, fue incluida en la relación de variedades de uva de vinificación autorizada en Navarra y que se recogen en el Real Decreto 526/2023, de 20 de junio. La variedad Garnacha roja-Garnacha Gris se hallaba ya incluida entre las variedades de vid de la Comunidad Foral de Navarra de conformidad con Anexo XXI del Real Decreto 1338/2018, de 29 de octubre, por el que se regula el potencial de producción vitícola, (BOE del 30 de octubre de 2018).

El análisis de los vinos elaborados con la inclusión de estas variedades ha permitido comprobar que se mantiene el carácter diferencial de los vinos de la DOP NAVARRA y que aportan rasgos de calidad apreciables desde el punto de vista enológico, que no deben perderse.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Navarra

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color amarillo pálido a amarillo dorado, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o florales y/o vegetales. En boca, es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal afrutada y persistencia media o alta.

*Si[RED_ERROR]short indent :3mm
los azúcares residuales superan 5 g/l el contenido en anhídrido sulfuroso será inferior o igual a 300 g/l Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 12,5

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 190

2. *Vino blanco con madera (fermentado en barrica, Crianza, Reserva, Gran Reserva)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color amarillo pajizo a amarillo dorado con reflejos ambarinos, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices a madera y/o especiados y/o ahumados. En boca es equilibrado, de acidez bien integrada, con retronasal a madera y Persistencia media o alta.

Si los azúcares residuales superan 5 g/l el contenido en anhídrido sulfuroso será inferior o igual a 300 g/l

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 15

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 190

3. *Vino blanco de uvas botritizadas*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color amarillo pálido a amarillo dorado con reflejos ambarinos, límpido y brillante. Aroma de intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o florales y/o vegetales. En boca, es equilibrado,acidez bien integrada, con retronasal afrutada y persistencia media o alta.

A la acidez volátil se le añadirá 1 meq/l por cada grado alcohólico natural adquirido que sobrepase del 10 % en volumen

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 190

4. *Vino rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color de tono rosado, límpido y brillante. Aroma de intensidad media o alta, sin defectos y con maticesde fruta roja y negra y/o florales. En boca es equilibrado, con la acidez bien integrada, retronasal de fruta roja y negra y/o goloso Y de persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 12,5

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 190

5. *Vino rosado con madera (fermentado en barrica, Reserva)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color de tono rosado, límpido y brillante. Aroma de intensidad media o alta, sin defectos y con matices de fruta roja y negra y a madera. En boca es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal a madera y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 15

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 190

6. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color morado a rojo rubí, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o madera. En boca es equilibrado, cuerpo medio, con retronasal afrutada y/o madera y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 12,5

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 140

7. *Vino tinto con madera (Roble, Crianza, Reserva o Gran Reserva)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color rojo purpura a rojo con reflejos teja,, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos, con matices afrutados, a madera y/o especiados y/o ahumados.. En boca es equilibrado, cuerpo medio o alto, con retronasal a madera, afrutada y/o especiados y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 16,67

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 140

8. *Vino de licor*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En los blancos: color amarillo pálido a a marrón caoba, límpido y brillante. En los tintos: color rojo púrpura a rojo con matices teja, límpido y brillante. Aroma con intensidad alta, sin defectos, y con matices a fruta madura o pasa. En boca es equilibrado, cuerpo medio-alto, con retronasal a fruta madura o pasa y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 15

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 190

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica de cultivo

La densidad de plantación no será inferior a 2.400 cepas por hectárea.

Queda autorizado el riego en el viñedo, con sistemas localizados. Los riegos no localizados (riego a manta, riego por aspersión) quedan autorizados hasta el día 8 de agosto de cada año.

2. Práctica enológica específica

Blanco: sólo uva blanca. Se admite la maceración en frio.

Rosados: el mostos de uvas se obtendrá por sangrado o por prensado. El volumen máximo admitido de mosto de sangrado será de 40 litros por cada 100 kilogramos de uva. Se empleará un mínimo del 85 % de uvas de variedades tintas autorizadas.

Tintos: sólo uvas tintas. Se podrá mezclar o añadir vino rosado con vino tinto de la añada siguiente, siempre y cuando la proporción de rosado no supere el 15 % del volumen total resultante.

De licor: Adición de alcohol vínico de ≥96% vol., o de la mezcla de éste con mosto, a mosto en fermentación, o vino, de Moscatel de grano menudo o Garnacha, Tinta y Blanca, de graduación alcohólica natural > 12 % vol. En el caso de ser sometidos a proceso de envejecimiento, podrá añadirse mosto concentrado al fuego directo, de Moscatel de grano menudo y/o Garnacha, Tinta y/o Blanca.

3. Restricción pertinente en la vinificación

Quedan prohibidas, en la elaboración de vinos amparados por la DOP, la utilización de prensas continuas.

El comienzo de los procesos de envejecimiento empezará el 1 de octubre del mismo año de la cosecha.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Variedades blancas

9 200 kilogramos de uvas por hectárea

64,40 hectolitros por hectárea

2. Variedades tintas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

56 hectolitros por hectárea

3. Vino rosado elaborado por el sistema de sangrado

32 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Municipios:

Comarca I: ninguno.

Comarca II: Lumbier, Lónguida, Romanzado y Urraul Bajo y Alto.

Comarca III: Obanos, Añorbe, Muruzabal, Tiebas -Muruarte de Reta, Adios, Legarda, Uterga, Guirguillano, Puente la Reina, Artazu, Echauri, Ucar, Tirapu, Vidaurreta, Enériz, Cizur.

Comarca IV: todos los municipios excepto Genevillla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.

Comarca V: todos los municipios excepto Petilla de Aragón.

Comarca VI: todos excepto Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla y Sartaguda.

Comarca VII: todos excepto Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada y Buñuel.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA ROJA - GARNACHA GRIS

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MAZUELA - MAZUELO

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

ONECA

PINOT NOIR

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Vino*

La DOP Navarra está situada en un área geográfica al norte de la Península Ibérica idónea para el cultivo de la vid. El clima es mediterráneo con influencia atlántica en la zona noroeste, con predominio en toda la zona de un viento frío y desecante. Las precipitaciones medias son entre 400 y 500 mm. Los suelos tienen altos niveles de caliza, pedregosidad media y textura franco-arcillosa.

Este medio geográfico proporciona vinos con acidez media-alta, con sensaciones organolépticas de frescura y equilibrio gustativo y cierto carácter mineral, procedente de la tipología de suelos.

8.2. *Vino de licor*

Vinos elaborados fundamentalmente a partir de las variedades Moscatel de Grano Menudo y Garnacha, Tinta y Blanca, variedades autóctonas de Navarra, caracterizados por un elevado contenido en azúcar, redondez y untuosidad, con aromas de uvas pasas y un buen equilibrio entre sabores dulces y ácidos. Esta densidad gustativa elevada está inducida por unas condiciones climáticas específicas caracterizada por clima muy árido, elevadas temperaturas en el periodo vegetativo, escasas precipitaciones y déficit hídrico permanente.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Caracteres tipográficos empleados para la indicación del nombre de la DOP no podrán ser, en ningún caso, de altura inferior a 3 mm o superior a 9 mm, y deberán ser claros, legibles, indelebles y de trazos no excesivamente gruesos, no admitiéndose que dicha indicación supere la mitad de la anchura total de la etiqueta.

El logotipo de la DOP es obligatorio y no podrá tener un diámetro inferior a 8 mm, ni superior a 11 mm.

**Enlace al pliego de condiciones**

https://www.navarra.es/es/agricultura-y-ganaderia/calidad%20agroalimentaria/denominaciones-de-origen-protegidas#tab-5