PLIEGO DE CONDICIONES.
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA NAVARRA

1. DENOMINACIÓN QUE DEBE PROTEGERSE.

Navarra.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

2. a. Características analíticas.

a) Vinos blancos.

Serán vinos que cumplirán los siguientes requisitos:

- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 10,50% vol.

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,60% vol.

- Azúcares totales: los requisitos analíticos se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola.

- Acidez total: los requisitos analíticos se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola.

- Acidez volátil: inferior o igual a 12,50 meq/l (0,75 g/l, expresada en ácido acético) o inferior o igual a 15 meq /l (0,9 g/l, expresada en ácido acético) en vinos que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento. Cuando se trate de vinos blancos dulces elaborados a partir de uvas botritizadas de vendimia tardía el contenido de acidez volátil deberá ser inferior o igual a 13 meq/l (0,78 g/l, expresado igualmente en ácido acético), mas 1 meq/l (0,06 g/l en ácido acético) por cada grado alcohólico natural adquirido que sobrepase del 10% en volumen.

- Dióxido de azufre total: inferior o igual a 190 mg/l cuando el contenido en azúcares residuales sea inferior a 5 g/l o inferior o igual a 300 mg/l cuando el contenido de azúcares residuales sea superior a 5 g/l.

b) Vinos rosados

Serán vinos secos que cumplirán los siguientes requisitos analíticos:

- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 11% vol.

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,10% vol.

- Azúcares totales: los requisitos analíticos se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola.

- Acidez total: los requisitos analíticos se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola.

- Acidez volátil: inferior o igual a 12,50 meq/l (0,75 g/l, expresada en ácido acético), o inferior o igual a 15 meql/l (0,9 g/l, expresada en ácido acético) en vinos que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento.

- Dióxido de azufre total: inferior o igual a 190 mg/l.

c) Vinos tintos

Serán vinos secos que cumplirán los siguientes requisitos analíticos:

- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 11,50% vol.

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,55% vol.

- Azúcares totales: los requisitos analíticos se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola

- Acidez total: los requisitos analíticos se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola.

- Acidez volátil: inferior o igual a 12,50 meq/l (0,75 g/l, expresada en ácido acético), o inferior o igual a 16,67 meq/l (1 g/l, expresada en ácido acético) en vinos que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento.

- Dióxido de azufre total: inferior o igual a 140 mg/l.

-Intensidad colorante: suma de DO420 + DO520 + DO620 superior o igual a 5 un.Abs/cm, cuando no esté realizada la fermentación maloláctica, o superior o igual a 4,5 un.Abs/cm cuando esté realizada la fermentación maloláctica (si contenido de ácido málico inferior o igual a 0,5 g/l).

d) Vino de licor

Serán vinos que, procedentes en al menos un 85% de la variedad Moscatel de Grano Menudo o Garnacha, Tinta o blanca, cumplirán los siguientes requisitos:

- Grado alcohólico volumétrico adquirido: mínimo 15% vol. y máximo 18% vol.

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo: será superior al grado alcohólico volumétrico adquirido en al menos un 4% vol.

- Azúcares totales: contenido superior o igual a 67 g/l.

- Dióxido de azufre total: inferior o igual a 190 mg/l.

- Acidez total: los requisitos analíticos se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola.

(modificado por Resolución de la Dirección General de Desarrollo Rural de Navarra 12124/2019)

2. b. Características organolépticas.

Los vinos acogidos a la Denominación de Origen Protegida (en adelante DOP) habrán de reunir las siguientes características organolépticas:

Vino blanco

- Fase visual: Color amarillo pálido a amarillo dorado, límpido y brillante.

- Fase olfativa: Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o florales y/o vegetales.

- Fase en boca: Equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal afrutada y persistencia media o alta

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

- Fase visual: Color amarillo pajizo a amarillo dorado con reflejos ambarinos, límpido y brillante.

- Fase olfativa: Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices a madera y/o especiados y/o ahumados.

- Fase en boca: Equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal a madera y persistencia media o alta.

Vino blanco con uvas botritizadas

- Fase visual: Color amarillo pálido a amarillo dorado, con reflejos ambarinos, límpido y brillante.

- Fase olfativa: Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o florales y/o vegetales.

- Fase en boca: Equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal afrutada y persistencia media o alta.

Vino rosado

- Fase visual: Color de tono rosado, límpido y brillante

- Fase olfativa: Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices de fruta roja y negra y/o florales.

- Fase en boca: Equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal de fruta roja y negra y/o goloso y persistencia media o alta.

Vino rosado con madera (fermentado en barrica, Reserva)

- Fase visual: Color de tono rosado, límpido y brillante,

- Fase olfativa: Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices de fruta roja y negra y a madera.

- Fase en boca: Equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal a madera y persistencia media o alta.

Vino tinto.

- Fase visual: Color morado a rojo rubí, límpido y brillante.

- Fase olfativa: Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o madera.

- Fase en boca: Equilibrado, cuerpo medio, acidez bien integrada, con retronasal afrutada y/o madera y persistencia media o alta.

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

- Fase visual: Color rojo púrpura a rojo con reflejos teja, límpido y brillante.

- Fase olfativa: Aroma con intensidad media o alta, sin defectos, con matices afrutados, a madera y/o especiados y/o ahumados.

- Fase en boca: Equilibrado, cuerpo medio o alta, con retronasal a madera, afrutada y/o especiados y persistencia media o alta.

Vino de licor.

- Fase visual: En los blancos; color amarillo pálidos a marrón caoba, límpido y brillante. En los tintos; color rojo púrpura a rojo con matices teja, límpido y brillante.

- Fase olfativa: Aroma con intensidad alta, sin defectos y con matices a fruta madura o pasa.

- Fase en boca: Equilibrado, cuerpo medio-alto, con retronasal a fruta madura o pasa y persistencia media o alta.

(modificado por Resolución de la Dirección General de Desarrollo Rural de Navarra 12124/2019)

3. PRÁCTICAS DE CULTIVO Y ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS.

3. a. Prácticas 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, en cantidad y momento necesario para el correcto equilibrio de la planta, a lo largo de su ciclo vegetativo y la adecuada maduración de la uva.

Los riegos no localizados (riego a manta, riego por aspersión) quedan autorizados hasta el día 8 de agosto de cada año.

3. b. Prácticas de elaboración y restricciones

La elaboración de los diferentes vinos amparados se efectuará siguiendo la siguiente metodología:

a) Blancos:

Fermentación de mostos de uvas blancas, en ausencia de hollejos. Queda admitida la práctica de la maceración en frío.

b) Rosados.

Fermentación, en ausencia de hollejos, de mostos de uvas obtenidos por sangrado o por prensado, entendiendo por sangrado la separación de los sólidos por gravedad sin intervención de ningún medio mecánico que favorezca su extracción, y previa maceración con sus hollejos hasta la consecución del perfil organoléptico característico (intensidad colorante y aromática). 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 en el presente Pliego de Condiciones.

c) Tintos.

Fermentación total o parcial, en presencia de hollejos, de uvas exclusivamente tintas, previamente despalilladas o no. Se podrá mezclar o añadir al vino tinto del año, vino rosado de la añada anterior, siempre y cuando la proporción de rosado no supere el 15% del volumen total resultante.

d) Vino de licor.

Adición de alcohol vínico de contenido alcohólico igual o mayor a 96% vol., o de la mezcla de éste con mosto, a mosto en fermentación, o vino, procedentes únicamente de uvas de las variedades Moscatel de grano menudo o Garnacha, Tinta o Blanca, de graduación alcohólica natural no inferior a 12% vol. En el caso de ser sometidos a proceso de envejecimiento, podrá añadirse mosto concentrado al fuego directo, de las variedades Moscatel de grano menudo y/o Garnacha, Tinta o Blanca.

Quedan expresamente prohibidas, en la elaboración de vinos amparados por la DOP, la utilización de prensas conocidas como continuas, en las que la presión sobre las pastas es ejercida por la acción de un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso.

(modificado por Resolución de la Dirección General de Desarrollo Rural de Navarra 12124/2019)

3. c. Envejecimiento de los vinos.

El comienzo de los procesos de envejecimiento no podrá contabilizarse, en ningún caso, antes del día 1 del mes de octubre del mismo año de la cosecha.

4. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción de vinos amparados por la DOP está constituida por los terrenos ubicados en los municipios que se mencionan seguidamente y se consideran aptos para la producción de uva, de las variedades que se indican en el apartado 6.

Los términos municipales se presentan agrupados en cinco unidades geográficas menores que la región delimitada de la DOP, a saber: “Ribera Baja”, “Ribera Alta”, “Tierra Estella”, “Valdizarbe” y “Baja Montaña”.

Ribera Baja:

Ablitas, Arguedas, Barillas, Cascante, Castejón, Cintruénigo, Corella, Fitero, Monteagudo, Murchante, Tudela, Tulebras y Valtierra.

Ribera Alta:

Artajona, Beire, Berbinzana, Cadreita, Caparroso, Cárcar, Carcastillo, Falces, Funes, Larraga, Lerín, Lodosa, Marcilla, Mélida, Milagro, Miranda de Arga, Murillo el Cuende, Murillo el Fruto, Olite, Peralta, Pitillas, Sansoaín, Santacara, Sesma, Tafalla y Villafranca.

Tierra Estella:

Aberin, Allo, Arellano, Armañanzas, Arróniz, Ayegui, Barbarin, Dicastillo, Desojo, El Busto, Espronceda, Estella, Igúzquiza, Lazagurría, Los Arcos, Luquin, Mendaza, Morentin, Murieta, Oteiza de la Solana, Sansol, Torralba del Río, Torres del Río, Valle de Yerri, Villamayor de Monjardín y Villatuerta, así como el polígono catastral número 3 de Piedramillera y las facerías números 30, 31 y 32.

Valdizarbe:

Adiós, Añorbe, Artazu, Barásoain, Biurrun, Cirauqui, Enériz, Garínoain, Guirguillano, Legarda, Leoz, Mañeru, Mendigorría, Muruzábal, Obanos, Olóriz, Orisoain, Pueyo, Puente la Reina, Tiebas-Muruarte de Reta, Tirapu, Úcar, Unzué, Uterga.

Baja Montaña:

Aibar, Cáseda, Eslava, Ezprogui, Gallipienzo, Javier, Leache, Lerga, Liédena, Lumbier, Sada, Sangüesa, San Martín de Unx, Ujué y los Concejos de Arboniés y Domeño del valle de Romanzado y los de Rípodas, San Vicente y Tabar del Valle de Urraúl Bajo.

Así como el término municipal de Etxauri y el polígono catastral número 13 del término municipal de Cizur.

Igualmente integran la zona de producción, en tanto subsistan, los viñedos de los términos municipales de Allín, Azuelo, Guesálaz, Lapoblación, Metauten, Mirafuentes, Mues, Nazar, Oco y Sorlada de la subzona Tierra Estella, de Lónguida y Yesa de la subzona Baja Montaña y de Vidaurreta y Zabalza, que a la entrada en vigor del presente Pliego se hallen inscritos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO.

Con carácter general, el rendimiento no será superior a 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

La producción máxima de uva admitida para los viñedos inscritos será de 8.000 kilogramos por hectárea en variedades tintas, que equivale a 56 hectolitros por hectárea, y 9.200 kilogramos por hectárea en variedades blancas, que equivale a 64,40 hectólitros por hectárea.

No obstante, el rendimiento máximo de vino rosado elaborado por el sistema de sangrado de mosto de uvas tintas admitido será de 32 hectolitros por hectárea.

Estos límites podrán ser modificados por el Consejo Regulador, a iniciativa propia, en aquellas campañas y variedades en las que concurran circunstancias excepcionales de carácter general que así lo aconsejen.

La modificación en ningún caso podrá sobrepasar el 10% tanto en variedades tintas como blancas.

(modificado por Resolución 43/2020 del Director General de Desarrollo Rural, de 10 de marzo de 2020, publicada en el BOE el 17 de marzo de 2020 (número de anuncio 12124).

6. VARIEDADES DE VID.

La elaboración de los vinos amparados por la DOP se realizará exclusivamente con uvas de la especie Vitis vinífera de las siguientes variedades:

Tintas: Garnacha tinta, Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir y Garnacha Roja-Garnacha Roya.

Blancas: Chardonnay, Garnacha blanca, Viura, Malvasía, Moscatel de grano menudo**,** Sauvignon Blanc y Oneca.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

La DOP está situada en un área geográfica al norte de la Península Ibérica, en la que el clima y el suelo resultan idóneos para el cultivo de la vid.

Destacan dos factores como elementos determinantes de la identidad de los vinos de esta Denominación:

• Las condiciones edáficas y climáticas de la zona caracterizadas por la presencia de los suelos típicos de la vertiente mediterránea en torno al río Ebro y sus afluentes (suelos básicos, calcáreos, permeables, bajo contenido en nutrientes, de texturas francas, con un relieve ondulado, orientación al sol de la inclinación de sus laderas) y la condición de clima mediterráneo (horas de insolación altas, pluviometría media a escasa, temperaturas en verano y otoño altas), matizado por una ubicación septentrional y cierta influencia atlántica del norte, la persistencia de viento seco y fresco del noroeste (cierzo). Todas estas circunstancias hacen posible la madurez perfecta de las uvas y la producción de mostos de gran calidad.

• La tradición milenaria del cultivo de la vid y su vinificación, donde las prácticas de cultivo y los procesos de elaboración de los vinos, genuinos y artesanales, han sido transmitidos de generación en generación.

7. a. Datos de la zona geográfica

1) Factores naturales

Edafología.

Los materiales originarios, factores orogénicos, climáticos y erosivos han dado lugar a suelos que en toda la zona geográfica de la denominación se caracterizan por los valores medios de los parámetros que se exponen en la siguiente tabla, elegidos por ser los que manifiestan mayor influencia en el comportamiento de las vides y en las características de los vinos elaborados a partir de ellas:

Parámetro	**Valor**
Clasificación de los suelos según Soil Taxonomy definido por el USDA	Tipos de suelo mayoritarios: *Typic Calcixerept, Typic Xerorthent, Typic Haploxerepts, Fluventic Haploxerepts, Typic Torriorthents,*
Pendiente	Del 0 al 8%. Circunstancialmente hasta el 15% en parte de laderas de erosión.
Permeabilidad	Alta a muy alta
Capa freática	Baja a muy baja (inexistente). Sin problemas de encharcamiento o asfixia radical.
Profundidad	Media a alta, excepto en petrocálcico
Pedregosidad	Media a alta
Textura (Arcilla-limo-arena)	Franca a franco-arcillosa
Color	Mayoritariamente oscuro, frecuente rojo, localmente, claro.
pH	7,5 a 8,5
Carbonatos	Siempre superior al 35% y gran porcentaje de superficie superior al
Materia orgánica	1%-1,5%
Salinidad	Sin problemas de salinidad
Disponibilidad natural de nutrientes	Baja

Todos estos parámetros representan los ideotipos de suelos para el cultivo de las vides orientados a los tipos de vinos que esta DOP en sí misma produce. Son de aplicación para toda superficie vitícola de la Denominación, presentando no obstante variaciones respecto a la media, que cuando se conjugan varios de los parámetros, aparece una amplia gama de matices que dan personalidad y cierto grado de especificidad al entorno, dentro de los caracteres generales.

Climatología.

El clima del territorio ocupado por la DOP es de tipo mediterráneo, con cierta influencia atlántica en la zona nor-noroeste y dada su latitud, con temperaturas medias más suaves en verano, más frías en invierno, mayor precipitación media y mayor contraste térmico día/noche que en áreas típicamente mediterráneas.

El rango de valores que adoptan los parámetros climáticos seleccionados por su mayor influencia en las características de la producción vinícola de la DOP se establecen, como media, entre los siguientes valores:

Parámetro	**Valor**
Altitud sobre nivel del mar	300-550m
Precipitación media anual	350-800 mm
Temperatura media anual	12- 14º C
Tª media del mes más cálido	21-25 ºC
Contraste temperaturas diurnas-nocturnas	Alto a muy alto. (se superan los 20º C)
Fecha primera helada otoño (50% prob)	10 noviembre a 1 diciembre
Viento dominante	3 +-2 -- 6 +-3 m/s Noroeste(Cierzo)
Insolación	2.100 a 2.700 horas/año
Clasificación de Köppen	Cf2b-Cfa-Csa-Csb-Bsk

Determinados parámetros climáticos de esta tabla varían de forma mucho más evidente que los suelos y ello justifica en mayor medida el establecimiento de unidades geográficas menores dentro de la propia DOP.

Por otra parte, uno de los factores climáticos más importantes y que resulta común para todas las zonas es el viento dominante, siendo a estos efectos el máximo representante el viento del noroeste denominado “cierzo”. Es un viento persistente, a veces violento, que afecta a las plantas, sin embargo, es también un viento frío y desecante que dificulta el desarrollo de plagas y enfermedades.

A continuación, y de forma esquemática, se especifica para cada unidad geográfica menor los parámetros diferenciales del entorno natural que afectan a las características del producto. Dicha especificación se efectúa atendiendo a la ubicación mayoritaria de la superficie de cultivo de vid sin perjuicio de la existencia de parcelas en la unidad geográfica, inscritas en la DOP, que no respondan exactamente a las tipologías definidas.

Baja Montaña

Situada en la parte septentrional de la DOP, esta unidad geográfica tiene un marcado relieve y geológicamente representa el contacto entre las zonas con materiales del terciario marino del Eoceno al norte, con el terciario continental.

La precipitación media anual varía entre los 470 y 760 mm. Es la zona con mayor influencia pirenaica.

Valdizarbe

Unidad geográfica ubicada en el centro-norte de la DOP y al oeste de la zona de Baja Montaña, se sitúa sobre materiales del terciario continental. Se trata en su mayor parte de margas con niveles de areniscas. Muestra un marcado relieve.

Si bien las sierras situadas al norte reducen la influencia atlántica es la más húmeda de todas las zonas Su precipitación media anual varía entre los 544 y los 807 mm. Los viñedos tienden a ocupar las solanas.

Tierra Estella

La unidad de Tierra Estella se sitúa al oeste de la anterior, y es la que presenta la mayor altitud media de las plantaciones de viñedos. Los materiales de origen son mayoritariamente margas con niveles de arenisca. También encontramos cuaternarios en forma de terrazas en los ríos Ega y Odrón, y algunos glacis. Como en los dos casos anteriores tiene un marcado relieve.

La precipitación media anual varía entre los 454 y los 700 mm. Las sierras de Urbasa y Andía por el norte filtran la influencia atlántica, situándose los viñedos de preferencia en las solanas.

Ribera Alta

Esta unidad se sitúa al sur de las tres anteriores y en el centro de la zona geográfica de la DOP mostrando un relieve mucho más suave, dominado por restos de terrazas altas y algunos suaves relieves estructurales coronados por estratos de calizas o areniscas. El clima es más seco.

Alejada de las influencias oceánicas y pirenaicas, se trata de una zona más cálida que las del norte. Su precipitación media anual oscila entre los 349 y los 507 mm y el déficit hídrico anual para la viña se sitúa en torno a 200-300 mm.

Ribera Baja

Ocupa el extremo sur de la zona geográfica de la DOP, situándose, en su mayor parte en la margen derecha del Ebro.

Presenta el clima más árido de toda la DOP. El relieve es suave y la viña ocupa mayoritariamente suelos situados en distintos niveles de terrazas y glacis cuaternarios.

Dado el régimen térmico y unas precipitaciones medias anuales que oscilan entre los 361 y los 384 mm, se plantea un déficit hídrico para la viña superior a los 300 mm anuales.

Caracterización climática de las unidades geográficas menores de la Denominación de Origen Protegida Navarra.

Parámetro	Baja Montaña	Valdizarbe	Tierra Estella	Ribera Alta	Ribera Baja
H sobre nivel del mar	400-550 m	400-500 m.	400-500 m.	300-400 m.	300-400 m.
Precip media anual	470-760 mm	540-800 mm	450 -700 mm	350-500 mm. Déficit hídrico	360 y los 385 mm. Déficit hídrico
Temperatura media anual	13 ºC	13 ºC	12-13 ºC	13-14 ºC	14 ºC
Tª media del mes más cálido	22 ºC	21-22 ºC	21-22 ºC	22-23 ºC	23-25 ºC
Tª media del mes más frío	5 ºC	5 ºC	5 ºC	5-6 ºC	6 ºC
Número medio días de helada/ año	40-50	50	30-40	30-40	40-50
Fecha primera helada otoño (50% prob)	10-20 de noviembre	20 de noviembre – 1 de diciembre	10-20 de noviembre	10 de noviembre – 1 de diciembre	20 de noviembre
Viento dominante	6+-3 m/s. Noroeste (Cierzo)	4 +- 2 m/s. Noroeste (Cierzo)	3 +- 2 m/s – 4 +- 2 m/s. Noroeste (cierzo)	3 +- 2 m/s – 5 +- 2 m/s. Noroeste (Cierzo)	3 +- 2 m/s – 5 +- 2 m/s Noroeste (Cierzo)
Insolación (h/año)	2300-2500	2250-2300	2200-2300	2400-2700	2700
Clasificación de Köppen	Cf2b-Cfa-Csa-Csb	Cf2b-Csb	Csb-Csa	Csa-Bsk	Bsk

2) Factores humanos

El punto de partida del vino de Navarra hay que situarlo en la Antigüedad clásica. Hay constancia de que Navarra fue un importante centro elaborador de vino a través de los hallazgos encontrados en Funes, Arellano, Liédena, Falces, Cascante y Cintruénigo que nos hablan de que los romanos ya elaboraban allí vino con criterios industriales (siglos I al V d. de C.).

En la Edad Media será el cristianismo desde la Corte, los monasterios y los hitos de acogida del Camino de Santiago los principales impulsores del vino navarro. Especial relevancia toman las dinastías francesas (Foix, Evreux, Albret), que reinan en Navarra durante más de tres siglos, extendiendo su territorio más allá de los Pirineos.

Entre los siglos XII al XV, el cultivo de la vid abarca de los valles pirenaicos a la ribera del Ebro. Los monasterios, sobre todo Irache, fueron centros viticultores y auténticas escuelas de agricultura.

La Ruta Jacobea, que atraviesa diagonalmente Navarra, estaba flanqueada de viñas por ambos lados desde antes de Pamplona, hasta Viana, y nunca faltaba el vino en los albergues. En la Corte se bebió buen vino e incluso los monarcas fueron propietarios de viñas. El reinado de Teobaldo I (1234-53), Rey de Navarra y Conde de la Champaña, marca un antes y un después en la región, no sólo por la introducción de variedades de uva borgoñonas, como la Chardonnay o Pinot Noir, sino por la mejora de las técnicas vitícolas y vinícolas. El vino era tinto y vermeyllo o clarete, un antecedente de los típicos vinos rosados que se han mantenido a lo largo de los siglos.

Tras el Renacimiento y hasta el siglo XVIII, Navarra vive una etapa de extensión de la vid e incremento de la producción, iniciándose el comercio hacia Castilla y a países europeos desde el puerto de San Sebastián. Pamplona es un centro vitícola de gran actividad.

El XIX es el siglo del crecimiento en cantidad y del nacimiento de una preocupación comercializadora desde los mismos productores. A mediados de siglo, los azotes del oidium y de la filoxera en Francia, crean una gran demanda de vino, propiciando un enorme desarrollo del sector en Navarra. Empieza la crisis en 1885 con una plaga de mildiu y el desastre total en 1892 con el reconocimiento oficial de la llegada de la filoxera.

Los primeros 20 años del siglo XX se dedican a la reconstrucción del viñedo en Navarra. El Congreso Internacional de Viticultura, celebrado en Pamplona en 1912, tiene una gran resonancia, y evidencia la gran diversidad varietal que se había perdido en Navarra, con la desaparición de más de 80 variedades de uva. Es entonces que el viñedo navarro se replanta fundamentalmente con la resistente Garnacha, cepa que se adapta a los distintos ecosistemas de la región y con la que se producen los tradicionales vinos rosados por el autóctono sistema del sangrado.

A partir de 1980, se produce la evolución más significativa del sector con la renovación del viñedo, el nacimiento de muchas bodegas particulares, el incremento de los vinos de calidad y del embotellado, la modernización de las instalaciones y la profesionalización de los técnicos.

El vino de Navarra existe pues como producto ligado a una calidad y a un origen desde hace cerca de dos milenios. Su certificación arranca con el movimiento de creación de las Denominaciones de Origen en Europa en las primeras décadas del siglo XX.

En 1933 la Denominación de Origen “Navarra” se reconoce con ocasión de la publicación de la ley del vino del 26 de mayo de 1933, incluyéndola entre las denominaciones ya reconocidas.

En 1958, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Navarra” queda definitivamente constituido.

Actualmente, se rige por el Reglamento aprobado por la Orden Foral 376/2008, de 15 de julio de 2008 publicado en el Boletín Oficial del Estado de 31 de julio de 2010, mediante Resolución de 9 de julio de 2010.

7. b. Calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico.

Categoría 1: Vinos.

Todos los vinos de la DOP, sea cual sea su color y origen, tienen como características comunes, que los distinguen de los elaborados en otras zonas vitivinícolas tradicionales, incluso con las mismas variedades, achacables, fundamentalmente, al medio geográfico:

- Una acidez más elevada, inducida por unas condiciones climáticas que derivan de su ubicación septentrional dentro de la península Ibérica, que les procura unas marcadas sensaciones organolépticas de frescura y un gran equilibrio gustativo.

- Cierto carácter mineral, procedente de una tipología de suelos definida por altos niveles de caliza, pedregosidad media y textura franco-arcillosa, que confiere unas sensaciones gustativas originales.

Categoría 3: Vinos de licor.

Los vinos de licor, tienen como características comunes, que los distinguen, las siguientes:

- Se trata de vinos caracterizados por su redondez y untuosidad, con aromas de uvas pasas y un buen equilibrio entre sabores dulces y ácidos.

- Una estructura y densidad gustativa elevada.

- Cierto carácter mineral, propiciado por suelos de altos niveles de caliza, pedregosidad media y textura franco-arcillosa.

- Los viticultores han sabido conjugar las características intrínsecas de estas variedades; buena acidez, alto poder sacarimétrico, resistencia a enfermedades, con un cuidadoso proceso de elaboración y envejecimiento, manteniendo un buen equilibrio gustativo del producto, con personalidad bien diferenciada.
(modificado por Resolución de la Dirección General de Desarrollo Rural de Navarra 12124/2019)

7. c. Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto.

Categoría 1: Vinos.

La diversidad geoclimática de la DOP unida a su pasado histórico han permitido la coexistencia de diferentes variedades de uva, tanto peninsulares (Garnacha, Tempranillo, Moscatel) como continentales (Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot), perfectamente aclimatadas a las unidades geográficas, que unidas al saber hacer de viticultores y bodegueros han dado lugar a un amplio abanico de vinos con personalidades definidas.

En la Baja Montaña se producen mayoritariamente vinos rosados y tintos de graduación alcohólica media y acidez media-alta, fundamentados en las condiciones climáticas de la zona y la disponibilidad hídrica. Los rosados son intensos de color, muy afrutados y de sensaciones gustativas golosas. Los tintos se muestran afrutados y de cuerpo medio, siendo aptos para consumirse tanto jóvenes como con cierto envejecimiento.

Valdizarbe da lugar a vinos blancos, rosados y tintos de grado medio, cuerpo medio-alto y acidez media-alta, gracias a cierta influencia atlántica y un régimen de lluvias superior al del resto de zonas. Los blancos y rosados son aromáticos y frescos. Los tintos son intensos y equilibrados, aptos para el envejecimiento en barrica y para un consumo a medio plazo.

En Tierra Estella se elaboran vinos blancos, rosados y tintos de grado medio, cuerpo medio-alto y acidez alta, especialmente ligada a la influencia climática atlántica, y con aptitud al envejecimiento. Los vinos son muy aromáticos, de marcado carácter mineral, y se presentan frescos y equilibrados, siendo adecuados para un consumo a medio y largo plazo.

La Ribera Alta, con temperaturas medias más altas que en las zonas anteriores, menor precipitación e inicio de vendimia más temprana, destaca por la producción de vinos de graduación media-alta y acidez total media. Los rosados son intensos de color y afrutados. Los tintos son aptos tanto para el consumo rápido como para su conservación. En general, se adaptan muy bien a la crianza en barrica mostrando siempre buena intensidad gustativa y una armonía general que prolonga su gran persistencia.

En la Ribera Baja, con mayor integral térmica, menores precipitaciones y mayor adelanto en la vendimia, los vinos presentan mayor graduación y cuerpo y una acidez algo más baja que en el resto. Los vinos blancos son aptos para consumo rápido y los tintos dotados de volumen e intensidad, disponen de buena aptitud para el envejecimiento. Es en esta zona donde se originan los tradicionales vinos de licor, tan característicos por sus aromas a uva pasa y su ajustado equilibrio entre dulzor y acidez.

Categoría 3: vinos de licor:

Desde tiempo inmemorial se han elaborado en la DOP vinos de licor fundamentalmente a partir de las variedades Moscatel de Grano Menudo y Garnacha, Tinta o Blanca, variedades autóctonas de Navarra que se han adaptado perfectamente a las zonas más áridas de la DOP.

- Una estructura y densidad gustativa más elevada, inducida por unas condiciones climáticas específicas de las zonas de la DOP donde fundamentalmente se cultivan, caracterizadas por clima muy árido, con elevadas temperaturas durante el periodo vegetativo de la vid y escasas precipitaciones, con un permanente déficit hídrico.

- Las condiciones climáticas específicas de las zonas de la DOP donde fundamentalmente se cultivan caracterizadas por clima muy árido, con elevadas temperaturas durante el periodo vegetativo de la vid y escasas precipitaciones, con un permanente déficit hídrico determinan la formación de vinos de licor con estructura y densidad gustativa más elevada, aromas notables y elevado contenido en azúcares.

(modificado por Resolución de la Dirección General de Desarrollo Rural de Navarra 12124/2019)

8. DISPOSICIONES APLICABLES

8. a. Marco legal

(Anulado por Resolución de la Dirección General de Desarrollo Rural de Navarra 12124/2019)

8. b. Requisitos suplementarios

1) Normas de vendimia.

El Consejo Regulador dicta unas Normas de vendimia que prorrogarán su vigencia a sucesivas campañas en tanto no sean modificadas por dicho organismo. Dichas Normas podrán incluir, entre otros, los siguientes aspectos: la comunicación del inicio y fin de la vendimia, el procedimiento de entrega de uvas vendimiadas, el régimen de expedición de la cartilla o tarjeta de viticultor y cuantos aspectos se consideren necesarios para organizar la campaña.

2) Nuevas plantaciones.

La autorización de nuevas plantaciones cuya finalidad sea la producción de uvas destinadas a la elaboración de vinos amparados por la DOP requerirá informe preceptivo del Organismo de Control que determinará la posibilidad o no de su inscripción en el Registro correspondiente.

3) Registros.

Todos los operadores de la DOP, productores o comercializadores, deberán estar inscritos en alguno de los Registros, dependientes del Consejo Regulador, que se detallan a continuación:

- 3a) Registro de Viñas.

- 3b) Registros de Bodegas (Elaboración, Almacenamiento, Crianza y Envejecimiento, Embotelladoras).

4) Obligaciones de los titulares de viñas y bodegas registradas.

Todos los operadores estarán obligados a presentar al Consejo Regulador, en función del Registro en el que estén inscritos, las siguientes declaraciones, que serán comunicadas al Organismo de Control:

d.1) Los inscritos en el Registro de Viñas presentarán declaración de la cosecha obtenida en cada uno de los viñedos registrados indicando el destino de la uva.

d.2) Los inscritos en el Registro de Bodegas de Elaboración, deberán declarar la cantidad de mosto y vino obtenido diferenciado en los diversos tipos que elabore.

d.3) Los inscritos en los Registros de Bodegas de Almacenamiento, Crianza y Envejecimiento y Embotellado presentarán declaración de entradas y salidas de productos habidos con carácter mensual.

5) Circulación de vinos amparados

Toda expedición de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación, que circule dentro de la zona de producción, deberá ir acompañada del correspondiente sistema documental vigente en cada momento, con arreglo a la normativa general y a la específica del Consejo Regulador.

La expedición de los productos referidos en el apartado anterior deberá ser autorizada por el Organismo de control de la DOP en la forma que por el Consejo Regulador se determine.

6) Calificación de los vinos.

(Anulado por Resolución de la Dirección General de Desarrollo Rural de Navarra 12124/2019)

7) Embotellado y presentación del producto.

Los vinos amparados por la DOP sólo podrán presentarse al consumidor final en los tipos de envases y capacidades que autorice el Consejo Regulador.

En los envases destinados a la comercialización de los vinos amparados por la Denominación de Origen figurará de forma visible el nombre de la DOP y el logotipo del

Consejo Regulador, además de las indicaciones obligatorias y facultativas recogidas en la legislación comunitaria y estatal en materia de etiquetado.

Los 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 no podrá tener un diámetro inferior a 8 mm, ni superior a 11 mm.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irá provisto de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

Los vinos amparados por la DOP podrán utilizar las siguientes indicaciones relativas al envejecimiento que se prevén en la normativa vigente, a condición de que cumplan los requisitos enunciados a continuación:

a) Mención "fermentados en barrica":

La podrán usar los vinos rosados y blancos para los que la fermentación se realiza en barricas de roble de capacidad máxima de 500 litros.

b) Mención "Tinto roble":

La podrán usar los vinos tintos que hayan permanecido en barricas de roble de capacidad máxima de 330 litros durante un periodo superior a 90 días.

c) Término tradicional "Crianza":

Lo podrán usar los vinos tintos con un periodo mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que al menos 9 habrán permanecido en barricas de roble de capacidad máxima de 330 litros. Y los vinos blancos con un periodo mínimo de envejecimiento de 18 meses de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de roble de la misma capacidad máxima.

d) Término tradicional "Reserva":

Lo podrán usar los vinos tintos con un periodo mínimo de envejecimiento de 36 meses, entre barrica y botella, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de roble de capacidad máxima de 330 litros. Y los vinos blancos y rosados con un periodo mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de dicho periodo.

e) Término tradicional "Gran reserva":

Lo podrán usar los vinos tintos con un periodo mínimo de envejecimiento de 60 meses, entre barrica y botella, de los que al menos 18 habrán permanecido en barricas de roble de capacidad máxima de 330 litros. Y los vinos blancos con un periodo mínimo de envejecimiento de 48 meses de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de dicho periodo.

f) Mención «envejecido en roble" la podrán usar los vinos de licor Moscatel sometidos a un período de envejecimiento, que tendrá una duración mínima de veinticuatro meses, de los que dieciocho, como mínimo, serán en envase de roble.

Al objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, el envasado de los vinos amparados por este pliego de condiciones, se realizará exclusivamente en las instalaciones de las bodegas enclavadas en los términos municipales de la zona de producción, autorizadas e inscritas como tales en el correspondiente Registro del Consejo Regulador.

El proceso de elaboración de los vinos amparados por la Denominación de Origen no finaliza con la transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios; el envasado es la última fase de la elaboración de estos vinos ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades. Asimismo, es necesario en algunos casos, un periodo de envejecimiento en el envase para redondear y afinar el vino. Se ha constatado que el transporte y envasado fuera de la zona de producción perjudica la calidad del vino, ya que se puede verse expuesto a fenómenos de óxido-reducción, variaciones de temperatura y otros, más graves que empeoran la calidad del vino cuanto mayor sea la distancia recorrida. En consecuencia, el envasado dentro de la zona de producción es una medida que permite preservar las características y la calidad del producto, medida que unida a la experiencia y conocimiento profundo de las características específicas de los vinos que las bodegas de la Denominación de Origen Navarra han alcanzado durante el transcurso del tiempo, hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.

Por motivos logísticos y económicos no es viable que el organismo delegado que controla los vinos amparados por esta DOP pueda realizar controles fuera de la zona delimitada de la misma. El control de los graneles que salieran de dicha zona requeriría la colaboración de otras entidades públicas o privadas que no siempre resulta lo suficientemente ágil, eficaz o asumible económicamente, en particular si el destino es un país tercero. Por ello, la única forma de garantizar un control adecuado de todos los vinos hasta su puesta en el mercado, es limitar el envasado a la zona delimitada de la DOP.

8) Derecho a la denominación.

Solo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritos en los Registros de la DOP sus viñedos o instalaciones podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados o elaborar o criar vinos que hayan de ser amparados por la DOP.

La DOP sólo amparará vinos procedentes de bodegas inscritas en los Registros correspondientes que hayan sido producidos y elaborados conforme a las exigencias establecidas en el presente Pliego.

El derecho al uso de la DOP en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las personas físicas o jurídicas que tengan sus viñedos o instalaciones inscritas en el Registro correspondiente.

9) Coexistencia de vinos amparados y no amparados.

En las bodegas inscritas en los registros de bodegas de elaboración, almacenamiento, crianza, envejecimiento y embotellado de la DOP podrán coexistir con los vinos amparados o susceptibles de ser amparados, aquellos acogidos a otras DOP o IGP y sin

DOP o IGP que hayan sido producidos con uvas procedentes de viñedos inscritos en el Registro de Viñas de la DOP Navarra.

También podrán coexistir con otros vinos procedentes de viñedos enclavados en el territorio de la Comunidad Foral de Navarra, que estén constituidos con variedades autorizadas por el Gobierno de la Comunidad de Navarra y no incluidas entre las

autorizadas por la DOP Navarra, y siempre que se encuentren en depósitos, barricas y botelleros separados y debidamente identificados.

10) Uso de términos tradicionales

Los términos tradicionales que pueden utilizarse en los vinos amparados por la DOP son:

Término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies. 1a) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM: "Denominación de Origen" o "DO", para la categoría 1 del Anexo XI *ter* de dicho Reglamento.

Término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies. 1a) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, para el vino de licor: "Vino dulce natural".

Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por esta denominación de origen protegida son:"Añejo", "Noble", "Rancio", "Superior", "Crianza", "Reserva", "Gran Reserva", para la categoría 1 del Anexo XI *ter* de dicho Reglamento.

Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos de licor amparados por esta denominación de origen protegida son:" Clásico", "Rancio".

9. CONTROLES.

9.a. Autoridad Competente y Organismo de Control.

La verificación del cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de condiciones corresponde a:

Autoridad Competente:

Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente.
Dirección General de Desarrollo Rural.
C/ González Tablas, 9
31005 PAMPLONA
Teléfono: (34) 848 42 61 28
Fax: (34) 848 42 61 27
e-mai: dgdr@navarra.es

Organismo de Control:

Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agrarias 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

9.b. Tareas.

1) Ámbito de los controles

Los controles se aplican sobre los titulares inscritos en los Registros de la DOP Navarra indicados en el apartado 8.2.c, y de cuyo plan de inspección se habrá informado previamente:

- Registro de Bodegas (Elaboración, Almacenamiento, Crianza y Envejecimiento, Embotelladoras),

- Registro de Viñas,

Los controles se basan en:

i) Examen analítico:

Se realizarán análisis físico-químicos y organolépticos de muestras de vinos identificados como DOP Navarra, y que ya hayan sido considerados "aptos" por la bodega y dispuestos para el consumo.

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

ii) Examen de otros requisitos:

El plan de control se basará en la inspección de:

- las instalaciones de las bodegas inscritas para verificar que son suficientes y adecuadas para realizar las actividades necesarias para la producción de los vinos amparados,

- el sistema de trazabilidad y autocontrol implantado, que evidencie que el producto ha sido elaborado conforme a los requisitos establecidos en este Pliego, incluyendo los ensayos del vino que demuestren su condición de aptos.

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

- la realización de un aforo de los vinos existentes,

- el movimiento de los vinos,

- el uso del nombre protegido, así como las menciones o indicaciones en la comercialización.

2) 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 las bodegas para la verificación del cumplimiento de este Pliego de Condiciones, conforme a la lista de tareas descrita.

Las comprobaciones de las condiciones de cultivo de los viñedos son una combinación de controles aleatorios basados en un análisis de riesgos y por muestreo.

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.