

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

3 Riberas (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vinos blancos y rosados

Breve descripción textual

Los vinos serán de color limpio y brillante, con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que proceden; en boca serán sabrosos y equilibrados. En el caso de ser sometidos a un proceso de envejecimiento deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. Para los vinos sometidos a un proceso de envejecimiento el límite de acidez volátil se incrementará en 0,06 g por grado de alcohol que sobrepase de los 10°

Anhídrido sulfuroso total máximo: 180 mg/l para vinos con riqueza en azúcares inferior a 5 g/l y 230 mg/l para vinos con riqueza en azúcares superior a 5 g/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico
volumétrico total máximo
(en % vol):

Grado alcohólico
volumétrico adquirido
mínimo (en % vol):

10,5

4 en gramos por litro expresado en ácido

Acidez total mínima:

tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vinos tintos

Breve descripción textual	
<p>Los vinos serán de color limpio y brillante, con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que proceden; en boca serán sabrosos y equilibrados. En el caso de ser sometidos a un proceso de envejecimiento deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. Para los vinos sometidos a un proceso de envejecimiento el límite de acidez volátil se incrementará en 0,06 g por grado de alcohol que sobrepase de los 10°</p> <p>Anhídrido sulfuroso total máximo: 140 mg/l para vinos con riqueza en azúcares inferior a 5 g/l y 190 mg/l para vinos con riqueza en azúcares superior a 5 g/l</p>	
Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vinos de baja graduación (blancos, rosados y tintos)

Los vinos serán de color limpio y brillante, con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que proceden; en boca serán sabrosos y equilibrados.
Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	Dentro de los límites permitidos de conformidad con la normativa vigente.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	4,5
Acidez total mínima:	Vinos blancos y rosados: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico (53.3 meq/l) Vinos tintos: 3,5 gramos por litro expresados en ácido tartárico (46.6 meq /l)
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	Dentro de los límites permitidos de conformidad con la normativa vigente.

Vinos parcialmente desalcoholizados (blancos, rosados y tintos)

Los vinos serán de color limpio y brillante, con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que proceden; en boca serán sabrosos y equilibrados.	
Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	Dentro de los límites permitidos de conformidad con la normativa vigente.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	superior a 0,5
Acidez total mínima:	Vinos blancos y rosados: 4 en gramos por litro expresados en ácido tartárico (53.3 meq/l) Vinos tintos: 3,5 gramos por litro expresados en ácido tartárico (46.6 meq /l)
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	Dentro de los límites permitidos de conformidad con la normativa vigente.

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
<p>La elaboración de los diferentes vinos amparados se efectuará siguiendo la siguiente metodología:</p> <ul style="list-style-type: none">-Tintos: Fermentación total o parcial, en presencia de hollejos de uvas previamente despalilladas o no.-Rosados: Fermentación, en ausencia de hollejos, de mostos de uvas, utilizando como mínimo un 85% de variedades tintas autorizadas en el Pliego de Condiciones.-Blancos: Fermentación de mostos de uvas blancas, en ausencia de hollejos. Se podrán elaborar vinos blancos con uvas tintas. <p>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.</p> <p>Para la elaboración de vinos semisecos, semidulces y dulces, se empleará el mismo procedimiento que en el de los secos, pudiéndose interrumpir su fermentación conteniendo azúcares residuales o bien, partiendo de vinos secos mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificados siempre y cuando no se aumente el grado alcohólico volumétrico total del vino en más de un 4% vol.</p>	

Tipo de práctica enológica:	Desalcoholización parcial de vinos
Descripción de la práctica:	
<p>Estarán permitidas las siguientes prácticas enológicas para la desalcoholización de vinos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Evaporación parcial al vacío;- Técnicas de membrana;- Destilación; <p>Los vinos resultantes, no deben presentar defectos organolépticos. La eliminación del etanol del vino no debe efectuarse si previamente se ha aumentado el contenido de azúcar del mosto del que procede. La reducción del porcentaje de etanol debe realizarse respetando los límites permitidos de grado alcohólico volumétrico. El procedimiento estará bajo la responsabilidad de un enólogo o un técnico especializado.</p> <p>Queda permitida la desalcoholización parcial de vinos tintos, blancos y rosados cuando el grado alcohólico volumétrico adquirido sea</p>	

superior al 0,5 % e inferior al grado alcohólico adquirido mínimo de la categoría antes de la desalcoholización.
--

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:

16000 Kilogramos de uvas por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona geográfica de producción está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales pertenecientes a la Comunidad Foral de Navarra, excepto aquellos acogidos a la Denominación de Origen Calificada Rioja.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON

TEMPRANILLO

SYRAH

SAUVIGNON BLANC

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

MERLOT

MACABEO, VIURA

GRACIANO

GARNACHA TINTA

GARNACHA BLANCA

CHARDONNAY

BOBAL

CABERNET FRANC

MALBEC

PETIT VERDOT

ALBARIÑO

GROS MANSENG

HONDARRABI ZURI

PETIT COURBU

PETIT MANSENG

VIOGNIER

ONECA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails
--

La fuerte oscilación de temperaturas a lo largo del año, la amplia oscilación térmica entre el día y la noche, y la incidencia de los vientos dominantes favorecen la obtención de vinos de calidad diferenciada.

Los altos niveles de carbonatos de los suelos, unidos a la escasa proporción de materia orgánica y la alta permeabilidad favorecen la obtención de graduaciones alcohólicas altas, así como una buena conservación de la acidez.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
-----------------	--------------------------

Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
-----------------------------------	---

Descripción de la condición:

Se podrá utilizar la mención «Roble». Cuando se emplee o haga referencia a esta mención, deberá identificarse en las informaciones relativas al vino en cuestión el periodo de tiempo, en meses o años, que ha permanecido en recipientes de madera de esa especie, cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros. Para poder utilizar esta mención deberán permanecer, al menos, un mes en bodega de roble.

II. OTROS DATOS:

1. INFORMACIÓN GENERAL

Término(s)	
------------	--

equivalentes):	
----------------	--

Denominación tradicionalmente utilizada:	No
--	----

Lengua de la solicitud:	español
-------------------------	---------

Base jurídica para la transmisión:	Ajustado al cumplimiento de la normativa de la UE.
------------------------------------	--

El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:	
---	--

Tipo de modificación:	Ajustado al cumplimiento de la normativa de la UE.
-----------------------	--

Motivos para la modificación

Título:	
Motivos	Adaptar el Documento Único a las modificaciones del Pliego de Condiciones.

2. DATOS DE CONTACTO

a. Datos del solicitante

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Asociación de Bodegas Elaboradoras y Embotelladoras de Vino de la Tierra “3 Riberas”
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	<p>La Asociación está constituida por bodegas elaboradoras y/o embotelladoras de Vino de la Tierra “3 Riberas”, que libre y voluntariamente soliciten su afiliación. El ámbito territorial de la Asociación es el de la Comunidad Foral de Navarra. La Asociación está constituida por tiempo indefinido.</p> <p>La Asociación goza de personalidad jurídica y capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines y el ejercicio de las funciones que tiene legalmente atribuidas, que le</p>
	<p>permiten ejercitar todas las acciones y utilizar todos los medios y recursos que le concedan las Leyes ante el Gobierno, las Autoridades y los Órganos de la Administración Pública, así como en relación con otros Organismos, Corporaciones, Entidades, Empresas y particulares. Son Órganos de Gobierno y Administración de la Asociación, los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Asamblea General - El Comité Ejecutivo
Nacionalidad:	España
Dirección	Edificio Fuerte del Príncipe I-Parque Tomás Caballero 2, 6ª planta –Oficina 1 31006 Pamplona España
Teléfono.:	34 948 29 38 62

Fax:	34 948 23 59 10
Correo(s) electrónico(s):	info@3riberas.com

b. Datos del intermediario

Nombre del intermediario:	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria
Dirección	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
Teléfono.:	34 91 3475397
Fax:	34 91 3475410
Correo(s) electrónico(s):	sgcsa@mapa.es

c. Datos de las partes interesadas

--

d. Datos de las autoridades de control competentes

Nombre de la autoridad de control competente	Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente
Dirección	9 González Tablas 31005 Pamplona España
Teléfono.:	(34) 848 42 75 72
Fax:	-
Correo(s) electrónico(s):	dgdr@navarra.es

e. Datos de los organismos de control

Nombre del organismo de control	Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias S.A
Dirección	Avda. Serapio Huici, 22 31610 Villava (Navarra) España
Teléfono.:	948 01 30 45
Fax:	948 07 15 49
Correo(s) electrónico(s):	certificacion@intiasa.es

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino de la tierra

b. Letra b)

Viejo
Noble
Añejo

4. Zona NUTS

ES220	Navarra
ES22	Comunidad Foral de Navarra
ES2	NORESTE
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

MALVASÍA RIOJANA
ALBILLO MAYOR
GEWÜRZTRAMINER
MATURANA BLANCA
MATURANA TINTA
MAZUELA
MONASTRELL
PARELLADA
PINOT NOIR
RIESLING
TEMPRANILLO BLANCO
VERDEJO
XARELLO

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	

b. Decisión nacional de aprobación:

Nombre del expediente	Resolución 10 JUNIO 2009 BOE-Aprobación 3 Riberas
Referencia jurídica:	Resolución de 10 de junio de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden Foral 573/2008, de 31 de octubre, por la que se aprueba el reconocimiento de la IG "3 Riberas"

c. Otro(s) documento(s):

d. Mapas de la zona delimitada

e. Nota para la Comisión Europea

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

Enlace:	PCIGP3R2025.navarra.es
---------	--