

**PLIEGO DE CONDICIONES.
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
Vino de la tierra “3 Riberas”**

1.- NOMBRE A PROTEGER.

3 Riberas.

2.- DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

Los vinos acogidos a la indicación geográfica protegida “3 Riberas” deben ser vinos de alguno de los tipos y con las características siguientes:

a) Características analíticas.

Vinos blancos y rosados

- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 10,5% vol.
- Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol.
- Azúcares totales: los requisitos analíticos en cuanto a azúcares totales, se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola.
- Acidez total mínima: 4 g/l expresados en ácido tartárico.
- Acidez volátil: No será superior a 0'8 g/l expresado en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento. Para los vinos envejecidos este límite de acidez volátil será incrementado en 0'06 gramos por grado de alcohol que sobrepase de los diez grados.
- 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.

Vinos tintos

- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 11% vol.
- Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 % vol.
- Azúcares totales: los requisitos analíticos en cuanto a azúcares totales, se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola.
- Acidez total mínima: 4 g/l expresados en ácido tartárico.
- Acidez volátil: no será superior a 0'8 g/l expresado en ácido acético salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento. Para los vinos envejecidos, este límite de acidez volátil será incrementado en 0'06 gramos por grado de alcohol que sobrepase de los diez grados.

- Anhídrido sulfuroso total: 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.

Vinos de baja graduación (blancos, rosados y tintos)

- Grado alcohólico volumétrico adquirido:
 - Vinos blancos y rosados: entre 4,5% y 10,5% vol.
 - Vinos tintos: entre 4,5% y 11% vol.
- Grado alcohólico volumétrico total mínimo: igual que el grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo.
- Azúcares totales: los requisitos analíticos en cuanto a azúcares totales, se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola.
- Acidez total mínima:
 - Vinos blancos y rosados: 4 g/l expresados en ácido tartárico (53.3 meq/l)
 - Vinos tintos: 3,5 g/l expresados en ácido tartárico (46.6 meq /l)
- Acidez volátil:
 - Vinos blancos y rosados: no será superior a 0'8 g/l expresado en ácido acético.
 - Vinos tintos: no será superior a 0'8 g/l expresado en ácido acético.
- Anhídrido sulfuroso total máximo: dentro de los límites permitidos, de conformidad con la normativa vigente.

Vinos parcialmente desalcoholizados (blancos, rosados y tintos)

- Grado alcohólico volumétrico adquirido: superior a 0,5% e inferior al grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de la categoría antes de la desalcoholización.
- Grado alcohólico volumétrico total mínimo: igual que el grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo.
- Azúcares totales: los requisitos analíticos en cuanto a azúcares totales, se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola.
- Acidez total mínima:
 - Vinos blancos y rosados: 4 g/l expresados en ácido tartárico (53.3 meq/l)
 - Vinos tintos: 3,5 g/l expresados en ácido tartárico (46.6 meq /l)
- Acidez volátil:
 - Vinos blancos y rosados: no será superior a 0'8 g/l expresado en ácido acético.
 - Vinos tintos: no será superior a 0'8 g/l expresado en ácido acético.
- Anhídrido sulfuroso total máximo: dentro de los límites permitidos, de conformidad con la normativa vigente.

b) Características organolépticas

Organolépticamente, los vinos dispuestos para el consumo serán vinos limpios, brillantes y de color adecuado en fase visual. Los aromas serán francos y en boca serán frescos y equilibrados. No deberán presentar defectos organolépticos en aroma, sabor o color.

3.-PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

Elaboración de los vinos

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

-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 presente Pliego de Condiciones.

-Blancos: Fermentación de mostos de uvas blancas, en ausencia de hollejos. Se podrán elaborar vinos blancos con uvas tintas.

Se podrá mezclar o añadir vino rosado con vino tinto de la añada siguiente, siempre y cuanto la proporción de rosado no supere el 15% del volumen total resultante.

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 rectificadas siempre y cuando no se aumente el grado alcohólico volumétrico total del vino en más de un 4% vol.

Desalcoholización parcial de vinos

Queda permitida la desalcoholización parcial de vinos tintos, blancos y rosados. En estos vinos, el grado alcohólico volumétrico adquirido deberá ser superior al 0,5 % e inferior al grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de la categoría antes de la desalcoholización.

Estarán permitidas las siguientes prácticas enológicas para la desalcoholización de vinos:

- Evaporación parcial al vacío;
- Técnicas de membrana;
- Destilación;

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.

4.- DEMARCACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

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.

La relación de términos municipales integrantes de la zona de producción es la siguiente: Abáigar, Abárzuza, Aberin, Ablitas, Adiós, Aguilar de Codés, Aibar, Allín, Allo, Améscoa Baja, Ancín, Añorbe, Ansoáin, Aoiz, Arananache, Aranguren, Arellano, Arguedas, Armañanzas, Arróniz, Artajona, Artazu, Ayegui, Azuelo, Barañáin, Barásoain, Barbarin, Barillas, Beire, Belascoáin, Berbinzana, Beriáin, Berrioplano, Berriozar, Bidaurreta, Biurrun-Olcoz, Buñuel, Burlada, Cabanillas, Cabredo, Cadreita, Caparroso, Cárcar, Carcastillo, Cascante, Cáseda, Castejón, Castillonuevo, Cendea de Olza, Cintruénigo, Cirauqui, Ciriza, Cizur, Corella, Cortes, Desojo, Dicastillo, Echarri, Egüés, El Busto, Enériz, Eslava, Espronceda, Estella, Esteribar, Etayo, Etxauri, Eulate, Ezcabarte, Ezprogui, Falces, Fitero, Fontellas, Funes, Fustiñana, Galar, Gallipienzo, Garínain, Genevilla, Goñi, Guesálaz, Guirguillano, Huarte, Ibargoiti, Igúzquiza, Iza, Izagaondoa, Javier, Juslapeña, Lana, Lapoblación, Larraga, Larraona, Lazagurría, Leache, Legarda, Legaria, Leoz, Lerga, Lerín, Lezáun, Liédena, Lizoáin-Arriasgoiti, Lodosa, Lónguida, Los Arcos, Lumbier, Luquin, Mañeru, Marañón, Marcilla, Mélida, Mendaza, Mendigorriá, Metauten, Milagro, Mirafuentes, Miranda de Arga, Monreal, Monteagudo, Morentin, Mués, Murchante, Murieta, Murillo el Cuende, Murillo el Fruto, Muruzábal, Navascués, Nazar, Noáin, Obanos, Oco, Olejua, Olite, Olo, Olóriz, Orisoain, Orkoien, Oteiza, Pamplona, Peralta, Piedramillera, Pitillas, Puente la Reina, Pueyo, Ribaforada, Romanzado, Sada, Salinas de Oro, San Martín de Unx, Sangüesa, Sansol, Santacara, Sesma, Sorlada, Tafalla, Tiebas-Muruarte de Reta, Tirapu, Torralba del Río, Torres del Río, Tudela, Tulebras, Úcar, Ujué, Unciti, Unzué, Urraúl Bajo, Urroz-Villa, Uterga, Valle de Yerri, Valtierra, Villafranca, Villamayor de Monjardín, Villatuerta, Villava, Yesa, Zabalza, Zizur Mayor, Zúñiga.

Así mismo, forman parte de la zona de producción el territorio de las Bardenas Reales y todas las facerías pertenecientes a la Comarca agraria IV (Tierra Estella).

5.-RENDIMIENTOS MÁXIMOS.

Rendimiento de producción en parcela.

Las uvas que tengan como destino esta indicación geográfica no podrán provenir de parcelas que superen los siguientes rendimientos:

Kilogramos de uva = 16.000 kg/ha
Hectolitros de vino = 118 hl/ha

Rendimiento de transformación de uva en vino:

Los vinos obtenidos para este nivel de protección no podrán superar un rendimiento de transformación de uva en vino mayor al 74%, sin considerar heces de elaboración.

6.-VARIEDADES DE UVA DE VINIFICACIÓN

Variedades tintas: Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Graciano, Merlot, Tempranillo, Syrah, Mazuela, Pinot Noir, Monastrell, Bobal, Maturana tinta, Cabernet Franc, Malbec y Petit Verdot.

Variedades blancas: Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc, Macabeo (Viura), Malvasía Riojana, Xarello, Parellada, Riesling, Gewürztraminer, Maturana Blanca, Tempranillo Blanco, Verdejo, Albillo Mayor (Turruntés), Albariño, Gros Manseng, Hondarrabi Zuri, Petit Courbu, Petit Manseng, Viognier y Oneca.

7.- VINCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

a) Datos de la zona geográfica

a.1) Factores naturales

Clima

El clima de la zona amparada posee la peculiaridad, de ser una zona de confluencia de 3 tipos de climas: continental, mediterráneo y atlántico. El choque de estos hace que exista una cierta variabilidad climática en las distintas áreas de producción.

Debido a esta confluencia el clima se define como mediterráneo-continental, con fuertes oscilaciones de temperatura entre los inviernos, fríos, y los veranos, calurosos. Aislada de los mares por los Pirineos, las montañas Vasco-cántabras, el Sistema Ibérico y las Cordilleras Catalanas, recibe por tanto, pocas precipitaciones y escasa influencia reguladora de las temperaturas. Además, sopla con frecuencia el cierzo, frío en invierno, refrescante en verano, desapacible y turbulento y gran activador de la evaporación, lo que provoca una cierta sequía estival, que va incrementándose progresivamente del norte al sur de la zona productiva.

La pluviometría varía de zonas secas subhúmedas a zonas secas semiáridas, con precipitaciones que oscilan entre 700 y 450 mm según se trate de la parte más septentrional o la más meridional. Su régimen es claramente equinocial y el número de días de precipitación varía entre 100 y 70. La insolación supera las 2.500 horas al año y los valores térmicos anuales son de 14-15°C. En julio se alcanzan los 25°C de media y en enero los 4-5°C, con una media de máximas y mínimas para dichos meses de hasta 24 y 1°C, respectivamente. La oscilación media anual se sitúa en torno a los 19°C. La importante aridez estival, provocada por las escasas e irregulares precipitaciones junto a valores de evapotranspiración potencial de hasta 750 mm, afecta a un periodo de tiempo que va de mayo a septiembre y que incluso en algunas zonas puede llegar a ser mayor. Presenta los caracteres propios del clima mediterráneo continentalizado característico de la depresión del Ebro: escasas e irregulares precipitaciones, prolongada sequía estival y una importante amplitud térmica. Esto implica una variabilidad en los periodos vegetativos favorables para el viñedo que oscilan entre 218 y 245 días, dependiendo de la zona y la variedad de uva cultivada.

Suelos

Las terrazas fluviales tienen una especial relevancia en los valles del Ega, Arga, Aragón y del propio Ebro. Por lo general están constituidas por gravas, arenas, limos y arcillas sin consolidar. Los glacis de erosión también ocupan zonas relativamente extensas y tienen una composición distinta, con mayor predominio de los materiales finos (arcillas y limos) que constituyen la matriz, y con presencia de cantos angulosos. La morfología de la zona de producción se caracteriza por estar ocupadas por las terrazas fluviales dejadas por el río Ebro y sus afluentes principales. También destacan las zonas del relieve que se han modelado a expensas de "terrazas" antiguas colgadas o bien de "glacis".

En general estas zonas, correspondientes a la depresión del Ebro y sus afluentes, se ha erosionado con facilidad; los materiales son relativamente blandos (principalmente arcillas) e impermeables.

El esquema de distribución de los suelos se ve afectado en la actualidad por la tectónica que ha plegado las capas, y formado una serie de anticlinales y sinclinales que se extienden fundamentalmente en sentido Este-Oeste, lo que hace que la distribución geográfica de los materiales no sea totalmente homogénea.

En las áreas productivas de viñedos existe un predominio de suelos con arcillas y calizas, y suelos con arcillas y areniscas, con cierta presencia en algunas zonas de yesos. Los viñedos están ubicados en suelos desarrollados sobre distintos tipos de relieve y materiales diferentes. En las laderas los suelos son de espesor y pedregosidad variable, con texturas pesadas sobre margas grises o bien texturas francas finas o limosas sobre alternancias de margas y areniscas del valle del Ebro. En los fondos de los valles y restos de terrazas aluviales se encuentra suelos con abundante grava rodada, profundos, de texturas francas y excelente drenaje.

a.2) Factores humanos

Al margen de los factores naturales, la elaboración de vinos de calidad se basa, en primer lugar, en el "saber hacer" de los productores locales de uva. Debido a lo larga tradición vitivinícola de la zona productiva, los viticultores cuentan con una dilatada experiencia en el manejo de sus parcelas. Dada la variabilidad climática y de suelos de la zona amparada, los productores son responsables de optimizar las condiciones de las parcelas para el cultivo de viña, seleccionando las variedades, y formas de cultivo apropiadas.

Los marcos de plantación utilizados en las parcelas son los más adecuados para cada terreno, variedad y sistema de conducción de las vides. Mediante las podas y resto de prácticas culturales realizadas sobre el viñedo los productores aseguran un buen estado sanitario de la uva, imprescindible para poder obtener vinos de alta calidad.

El riego del viñedo también es una herramienta importante gestionada por los viticultores ya que realizándose en la cantidad y momento necesario consiguen un correcto equilibrio de la planta a lo largo de su ciclo vegetativo y por tanto una adecuada maduración de la uva.

b) Datos del producto

Los vinos de la IGP 3 Riberas se caracterizan por ser vinos de olor y sabor equilibrados, de buen cuerpo y con aptitudes para el envejecimiento.

Son vinos con graduación alcohólica alta, superior a los 11 % vol., una buena conservación de la acidez y una maduración polifenólica adecuada, que favorece el desarrollo de altas intensidades de aroma y color en los vinos.

b.1) Reputación de los vinos

Historia del vino en Navarra.

Los orígenes de la viticultura en la zona se remonta a la antigüedad. Por hallazgos arqueológicos que datan de la época romana, se sabe que en Navarra ya se cultivaba la vid. El descubrimiento de una villa romana del siglo IV en la que se hallaron las instalaciones completas de vinificación, el hallazgo de una ánfora de fabricación que data del primer siglo a. de J. C., así como la bodega descubierta con una superficie excavada de 700 m², parecen demostrar que en la época romana hubo un verdadero comercio de vino, dada la proximidad del Ebro, entonces navegable, y por el que se exportaban algunos productos agrícolas, como cereales y vino.

En la Edad Media el viñedo navarro sobrepasaba su área actual. Navarra no solo se abastecía de vino a si mismo, si no que contaba con excedentes para exportar. Desde el siglo XI los peregrinos que cruzaban el Camino de Santiago procedentes del centro de Europa se llevaban de Navarra el concepto de tierra de buen pan y óptimo vino, y son abundantes las citas que se conservan al respecto. Los siglos siguientes serán testigos del auge de este tipo de cultivo, como uno de los principales pilares de la economía regional. Las principales fuentes de ingresos de los navarros han procedido hasta hace bien poco del sector agrario. El cereal y el vino mandaban sobre el resto de productos.

A principios del Siglo XV la corte instalada en Olite se interesó por la viticultura. Teobaldo I introdujo nuevas técnicas que mejoraron la calidad, y de esta época datan los documentos que hablan por primera vez del trasiego y envejecimiento del vino. A principios del siglo XVII la mayor parte de los vecinos de Olite y Tafalla poseían alrededor de una hectárea de viña y ya en el XVIII Olite producía 28.250 Hl.

La producción de Navarra, que no dejó de aumentar desde el siglo XV, sobrepasó en mucho el consumo de la provincia. Los excedentes llegaron a regalarse a medida que se acercaba la vendimia, surgiendo también la leyenda de su utilización para el mortero, con que se edifican las torres de las iglesias. Incluso en 1665 se creó la junta del "Privilegio del vino", que recordaba que la viticultura era el medio de vida de los pamploneses.

La exportación hacia países extranjeros, en particular hacia Francia, ha sido siempre limitada, aunque la libertad de comercio de vinos proclamada en Francia, así como la mejora de los caminos a comienzos del siglo XIX, permitieron un crecimiento de las

ventas al país vecino. Existe igualmente constancia de una tímida exportación de caldos a Inglaterra, intensificada a finales del siglo XVII, así como de un envío de vino tudelano a Rusia a finales del siglo XVIII.

A principio del siglo XVII el viñedo tenía una extensión mayor que la actual. Las salidas del vino navarro alcanzaron su apogeo a finales del siglo XVIII, con 85.000 HI, lo que suponía el 30% del valor total de los productos exportados fuera del Reino. Estas cifras tan solo serían superadas en el siglo XIX, debido a la crisis de la viña francesa. El final del siglo XIX y principios del XX se caracterizó por la llegada de la filoxera. En Navarra apareció en 1892 y cinco años más tarde había arrasado ya 49.000 de las 50.000 hectáreas existentes. Se tomaron toda serie de medidas contra ella, pero sus resultados fueron poco eficientes. Por fin se reconstruyeron los viñedos a base de vides americanas, dando excelente resultado. El viñedo se había salvado. Tras años de reestructuración de los viñedos, el sector vitivinícola llegó a contar en 1985 con 191 bodegas con una capacidad del almacenamiento de 233.378.000 litros, repartidas en 85 municipios, lo que significaba un promedio de más de dos bodegas para cada localidad.

Durante los últimos años el sector vitivinícola navarro ha realizado grandes esfuerzos técnicos y económicos en mejorar el cultivo de sus viñedos, incorporar variedades nobles y mejorar sus instalaciones para la elaboración de los vinos. La evolución de la superficie de viñedos ha continuado siendo variable, en relación muy directa a la actividad económica de las distintas épocas.

Evolución de la superficie de viñedo en Navarra (S XVII – S XXI)								
Año	1.600	1.896	1.900	1920	1940	1980	2005	2010
Superficie (ha)	18.000	50.000	700	25.000	35.000	23.000	25.000	20.000

Historia de las bodegas de la IGP

Dada la larga tradición vitivinícola de la zona productiva, dentro de la Asociación de bodegas Elaboradoras y Embotelladoras de vinos de la tierra 3 Riberas existen varias bodegas con una larga historia en la elaboración de vinos.

3) Interacción causal.

El vínculo de estos vinos con su zona geográfica se basa en la calidad de los mismos y en la reputación obtenida en el mercado. Está reputación, reconocida incluso con anterioridad a la obtención formal de la protección, se refleja en su comercialización.

La calidad de los vinos de la zona de producción está vinculada a varios parámetros climatológicos y edafológicos entre los que se destacan los siguientes:

-La fuerte oscilación de temperaturas a lo largo del año que propicia un ciclo vegetativo largo y que implica una maduración más lenta de las uvas.

- La amplia oscilación térmica entre el día y la noche, especialmente desde el invierno a la vendimia, permiten unas condiciones apropiadas para la maduración.
- Las bajas precipitaciones que mantiene las producciones en umbrales medios, favoreciendo la sanidad de las uvas y la elaboración.
- Los altos niveles de carbonatos de los suelos, la escasa proporción de materia orgánica y la alta permeabilidad que favorecen la obtención de graduaciones alcohólicas altas, así como una buena conservación de la acidez.
- La incidencia de los vientos dominantes, fundamentalmente el cierzo, permite que la humedad relativa sea baja, minimizando el efecto de plagas como el mildiu y el oidio, garantizando una buena salud de las uvas, que se traduce en la obtención de vinos que no presentan defectos en aroma, color y sabor.

8.- DISPOSICIONES APLICABLES

a) Marco legal:

- 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, del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, por la que se aprueba el reconocimiento de la Indicación Geográfica «3 Riberas», como vino de mesa con derecho a la mención tradicional vino de la tierra.
- Orden Foral 573/2008, de 31 de octubre, del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, por la que se aprueba el reconocimiento de la Indicación Geográfica «3 Riberas», como vino de mesa con derecho a la mención tradicional vino de la tierra.

b) Requisitos aplicables:

Modos de presentación y comercialización de los vinos: Los envases admitidos para los vinos con derecho a la indicación geográfica “3 Riberas” serán los envases de vidrio de capacidades legalmente admitidas, así como “bag in box”. También serán admitidos aquellos envases demandados por el mercado, previa aprobación del Órgano de Gestión.

Transporte de graneles: Se permite el envasado fuera de la zona geográfica delimitada de la IGP “3 Riberas”.

Conformidad del vino: La bodega es la responsable de que el vino que pone en el mercado bajo la indicación geográfica vino de la tierra “3 Riberas” cumple todas las exigencias contempladas en el presente pliego de condiciones, en particular, en cuanto a: origen y variedades de la uva utilizada, graduación alcohólica natural mínima, contenido máximo en azúcares reductores, anhídrido sulfuroso total, acidez volátil y características organolépticas.

La bodega deberá disponer de las pruebas que acrediten que todas las partidas de vino que vaya a poner en el mercado bajo la indicación geográfica "3 Riberas" cumplen estas exigencias.

En el caso de los análisis químicos y organolépticos a los que la bodega deberá someter a todas las partidas de vino, podrá realizarlos con medios propios, siempre que sus resultados queden reflejados en un documento que incluirá: la identificación de la partida, que coincidirá con la que tenga la propia bodega en bodega; y, en base a esos resultados, su consideración de "apto" para ostentar la indicación geográfica "3 Riberas".

Antes de proceder a la comercialización de una partida de vino bajo esta indicación geográfica, la bodega deberá enviar al órgano de control público este documento.

En este contexto, se entiende por "partida" aquel volumen de vino delimitado por la bodega, que presenta características homogéneas.

Uso de términos tradicionales

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

- Término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) N° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM: "Vino de la tierra" acompañado de la indicación geográfica "3 Riberas".
- Términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) N° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por esta indicación geográfica protegida es: "Noble".

Mención relativa al envejecimiento de los vinos

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 (al menos deberán permanecer un mes en bodega de roble para poder usar esta mención).

Obligaciones de las bodegas

Las bodegas elaboradoras deberán:

- Realizar una declaración de producción de los vinos con destino a la presente indicación geográfica ante el órgano de control, a más tardar el 10 de diciembre de cada año, en donde se refleje el volumen total elaborado, relación de viticultores, cantidades de uva, distribuida por variedades aportadas por cada uno de ellos, así como las entradas de mostos y vinos procedentes de otras bodegas.

A esta declaración se adjuntará copia de los documentos, en soporte papel o informático, que justifiquen la entrega de uva y de los documentos de acompañamiento de los mostos y vinos procedentes de otras bodegas.

En el caso de viñedos propios, deberá acreditar su existencia mediante la presentación de un certificado de inscripción en el Registro de la Comunidad Foral de Navarra.

Las bodegas que elaboren, almacenen o embotellen deberán:

- a- Llevar un registro específico y separado de estos vinos, en el que se contemple y justifique las menciones que vayan a ser utilizadas en su presentación.
- b- Separar físicamente estos vinos de otros existentes en la bodega, con identificación de los depósitos y envases. Dicha identificación consistirá en una numeración y en la rotulación vino de la tierra “3 Riberas”, y se reflejará en los libros de registro.
- c- Enviar al órgano de control, con una periodicidad trimestral, una declaración de existencias iniciales, existencias finales, entradas y salidas, desglosadas por variedades u otros conceptos siempre que estos vayan a aparecer en el etiquetado.

9.- CONTROLES

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 del Gobierno de Navarra.
Dirección General de Desarrollo Rural.
C/ González Tablas, 9
31005 PAMPLONA
Teléfono: (34) 848 42 75 72
Fax: (34) 848 42 61 27
e-mail: dgdr@navarra.es

- Organismo de Control:

Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A.
Avda. Serapio Huici, 22
31610 Villava – Navarra – España
Teléfono: 948 01 30 45
Fax: 948 07 15 49
e-mail: certificacion@intiasa.es

b) Tareas

i) Alcance de los controles.

Los controles se aplican sobre los operadores que solicitan la certificación de vino conforme a los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida Vinos de la Tierra 3 Riberas, y en el seguimiento de los operadores certificados.

Los controles se basan en:

- Examen analítico.

Se realizan análisis físico-químicos y organolépticos de muestras de partidas de vinos identificadas como Vino de la Tierra 3 Riberas, y que ya hayan sido consideradas “aptas” por la bodega y dispuestas para el consumo.

En los análisis se mide y evalúa el cumplimiento de las características definidas en el apartado 2.

-Examen de otros requisitos.

El plan de control se basará en la inspección de:

- las instalaciones de las bodegas declaradas 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 uso del nombre protegido, así como las menciones o indicaciones en la comercialización.

ii) Metodología de las comprobaciones.

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.

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.