



C/2026/4743

9.9.2026

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones en virtud del artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2026/4743)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Navarra»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0127-AM05 de 8.9.2025

1. Nombre del producto

«Navarra»

2. Tipo de indicación geográfica

DOP ☒ IGP ☐ IG ☐

3. Sector:

- ☐ Productos agrícolas
☒ Vinos
☐ Bebidas espirituosas

4. País al que pertenece la zona geográfica

España

5. Apartado del pliego de condiciones y del documento único afectado por las modificaciones

Nuevas restricciones a la comercialización

Modifica el punto 8.b.7 «Embotellado y presentación del producto» del pliego de condiciones y el punto 11 «Otros requisitos aplicables» del documento único.

6. Calificación como modificación de la Unión

La modificación consiste en prohibir el envasado de los vinos de la DOP Navarra fuera de su zona geográfica delimitada; por tanto, implica una nueva restricción a la comercialización del producto. Y, por ello, la modificación corresponde a la definición de «modificación de la Unión», tal como se establece en el artículo 24, apartado 3, letra c), del Reglamento (UE) 2024/1143, de indicaciones geográficas.

⁽¹⁾ Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

7. Descripción y motivos de las modificaciones

Descripción

Se introduce el requisito de que el envasado de los vinos amparados se realizará exclusivamente en las instalaciones de las bodegas enclavadas en la zona geográfica delimitada de la DOP.

Motivos

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.

La elaboración de los vinos amparados por la Denominación de Origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino mediante fermentación alcohólica y otros procesos complementarios; el envasado debe considerarse la fase final de la elaboración de estos vinos, ya que implica otras prácticas de vinificación que pueden afectar a las características especiales, a saber: filtración, estabilización y correcciones de diversa índole. Asimismo, en algunos casos es necesario un período 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 a la calidad del vino, ya que 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. Por lo tanto, el envasado en la zona de producción permite preservar las características y la calidad del producto. Esta medida, 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 con el 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 contenedores de vino a granel que salgan de esa zona requeriría la colaboración de otras entidades públicas o privadas. Estas entidades no siempre son lo suficientemente ágiles, eficaces o económicamente capaces de hacerlo, en particular si el destino está fuera de la UE. 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. Información adicional

- 8.1. *La presente solicitud de aprobación de una modificación de la Unión contiene una modificación normal o modificaciones normales intrínsecamente vinculadas a la modificación de la Unión*

Sí ☐ No ☒

- 8.2. *La presente solicitud de aprobación de una modificación de la Unión es consecuencia de la no finalización, en uno o más Estados miembros, de la fase nacional del procedimiento de solicitud de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una indicación geográfica transfronteriza, tal como se establece en el artículo 5, apartado 10, párrafo segundo, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27*

Sí ☐ No ☒

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vinos

«Navarra»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0127-AM05 de 8.9.2025

1. Nombres

«Navarra»

2. Tipo de indicación geográfica

DOP ☒ IGP ☐

3. País al que pertenece la zona geográfica definida
- España
4. Clasificación del vino con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143
- 2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva (excepto el de la partida 2009)
5. Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013
1. Vino
3. Vino de licor

6. Descripción del vino o vinos

Producto vitivinícola

Vino blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

Color amarillo pálido a amarillo dorado, límpido y brillante.

Aroma

Aroma de intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o florales y/o vegetales.

Sabor

En boca, es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal afrutada y persistencia media o alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	—
Unidad de 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

Información adicional relativa a las características analíticas

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

☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino blanco con madera (fermentado en bodega, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Color amarillo pajizo a amarillo dorado con reflejos ambarinos, límpido y brillante.

Aroma

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

Sabor

En boca es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal a madera y persistencia media o alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	—
Unidad de 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

Información adicional relativa a las características analíticas

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

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino blanco de uvas botritizadas

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Color amarillo pálido a amarillo dorado con reflejos ambarinos, límpido y brillante.

Aroma

Aroma de intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o florales y/o vegetales.

Sabor

En boca, es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal afrutada y persistencia media o alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	—
Unidad de 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

Información adicional relativa a las características analíticas

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

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino rosado

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Color de tono rosado, límpido y brillante.

Aroma

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

Sabor

En boca es equilibrado, con la acidez bien integrada, retronasal de fruta roja y negra y/o goloso y de persistencia media o alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	—
Unidad de 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

Información adicional relativa a las características analíticas

—

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino rosado con madera (fermentado en barrica, Reserva)

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Color de tono rosado, límpido y brillante.

Aroma

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

Sabor

En boca es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal a madera y persistencia media o alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	—
Unidad de 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

Información adicional relativa a las características analíticas

—

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino tinto

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Color morado a rojo rubí, límpido y brillante.

Aroma

Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o madera.

Sabor

En boca es equilibrado, cuerpo medio, con retronasal afrutada y/o madera y persistencia media o alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	—
Unidad de 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

Información adicional relativa a las características analíticas

—

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

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

*Características organolépticas***Apariencia visual**

Color rojo púrpura a rojo con reflejos teja, límpido y brillante.

Aroma

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

Sabor

En boca es equilibrado, cuerpo medio o alto, con retronasal a madera, afrutada y/o especiados y persistencia media o alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	—
Unidad de 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

Información adicional relativa a las características analíticas

—

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino de licor

Características organolépticas

Apariencia visual

En los blancos: color amarillo pálido a marrón caoba, límpido y brillante. En los tintos: color rojo púrpura a rojo con matices teja, límpido y brillante.

Aroma

Aroma con intensidad alta, sin defectos, y con matices a fruta madura o pasa.

Sabor

En boca es equilibrado, cuerpo medio—alto, con retronasal a fruta madura o pasa y persistencia media o alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	—
Unidad de 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

Información adicional relativa a las características analíticas

—

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. Prácticas vitivinícolas

7.1. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración

Práctica vitivinícola

Método de cultivo

Tipo de práctica enológica

Método de cultivo

Descripción

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.

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica**Práctica enológica específica****Descripción**

Vinos blancos: solo uva blanca. Se admite la maceración en frío.

Rosados: el mosto 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: solo 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.

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica**Restricción pertinente en la vinificación****Descripción**

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.

7.2. Rendimiento máximo por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	9 200
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	64,40
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	8 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	56
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Vino rosado elaborado por el sistema de sangrado

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	32
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

8. Indicación de las variedades de uva de las que se han obtenido los vinos

- 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

9. Definición breve de la zona geográfica delimitada

Municipios:

Comarca I: Inexistente.

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 y Cizur.

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

10. Vínculo con la zona geográfica

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

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 brinda vinos con acidez media-alta, con sensaciones organolépticas de frescura y equilibrio gustativo y cierto carácter mineral, procedente de la tipología de los suelos.

Categoría de producto vitivinícola

3. Vino de licor

Resumen del vínculo

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 período vegetativo, escasas precipitaciones y déficit hídrico permanente.

11. Otros requisitos aplicables

Normas específicas aplicables al envasado y etiquetado, así como cualquier otro requisito esencial aplicable al vino al que se refiere el nombre registrado

Título del requisito o la excepción

NORMAS DE ETIQUETADO

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

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 es obligatorio y no podrá tener un diámetro inferior a 8 mm, ni superior a 11 mm.

Título del requisito o la excepción

OBLIGACIÓN DE ENVASADO EN LA ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Embotellado en la zona geográfica definida

Descripción del requisito o la excepción

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.

La elaboración de los vinos amparados por la Denominación de Origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino mediante fermentación alcohólica y otros procesos complementarios; el envasado debe considerarse la fase final de la elaboración de estos vinos, ya que implica otras prácticas de vinificación que pueden afectar a las características especiales, a saber: filtrado, estabilización y varios tipos de medidas correctivas. Asimismo, es necesario en algunos casos, un período 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 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. Por lo tanto, el envasado dentro de la zona de producción permite preservar las características y la calidad del producto. Esta medida, 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 en 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 contenedores de vino a granel que salgan de esa zona requeriría la colaboración de otras entidades públicas o privadas. Estas entidades no siempre son lo suficientemente ágiles, eficaces o económicamente capaces de hacerlo, en particular si el destino está fuera de la UE. 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.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica

<https://www.navarra.es/documents/48192/29766738/pliego+condiciones+do+navarra.pdf>