



C/2026/3089

9.6.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2026/3089)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«3 Riberas»

Número de referencia UE: PGI-ES-A0128-AM02 — 13.3.2026

1. **Nombre del producto**

«3 Riberas»

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. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Calificación de modificación normal**

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la IGP 3 Riberas constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

(¹) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas

Título

Se incluyen los vinos parcialmente desalcoholizados.

Descripción

Se incluye la posibilidad de desalcoholizar parcialmente los vinos amparados, así como las prácticas enológicas permitidas al efecto.

La presente modificación afecta a los puntos 2 y 3 del Pliego de Condiciones y a los puntos 6 y 7.1 del Documento Único.

La modificación afecta al documento único

Título

Se incluyen los vinos de baja graduación alcohólica

Descripción

Se incluye la posibilidad de elaborar vinos de forma natural de baja graduación alcohólica sin necesidad de recurrir a un proceso de desalcoholización.

La presente modificación afecta al punto 2 del Pliego de Condiciones y al punto 6 del Documento Único.

La modificación afecta al documento único

Título

Adición de Mosto Concentrado Rectificado.

Descripción

Se incluye la posibilidad de permitir la edulcoración de los vinos con mosto concentrado rectificado.

La presente modificación afecta al punto 3 del pliego de condiciones y al punto 7.1 del Documento Único.

La modificación afecta al documento único

Título

Cambios en la elaboración del vino rosado.

Descripción

Se elimina la obligación de elaborar vinos rosados utilizando exclusivamente uvas tintas y se cambia por el deber de utilizar como mínimo un 85 % de variedades tintas de las autorizadas en el Pliego de Condiciones.

Esta modificación afecta al punto 3 del pliego de condiciones y al punto 7.1 del Documento Único.

La modificación afecta al documento único

Título

Se incluye la mezcla de vino rosado con vino tinto.

Descripción

Se incluye la posibilidad de mezclar vino rosado con vino tinto de la añada siguiente.

Esta modificación afecta al punto 3 del pliego de condiciones y al punto 7.1 del Documento Único.

La modificación afecta al documento único

Título

Ampliación y correcciones de las variedades de uva autorizadas.

Descripción

Se incluyen nuevas variedades de uva de vinificación (tintas: Cabernet Franc, Malbec y Petit Verdot; blancas: Albariño, Gros Manseng, Hondarrabi Zuri, Petit Courbu, Petit Manseng, Viognier y Oneca), autorizadas en la Comunidad Foral de Navarra y se realizan algunas correcciones en los nombres de las variedades ya existentes (se añade Macabeo como nombre principal de Viura; y se añade a Malvasía el término «Riojana» para denominarla correctamente).

Esta modificación afecta al punto 6 del Pliego de Condiciones y al punto 8 del Documento Único.

La modificación afecta al documento único

Título

Mejora de la redacción del vínculo.

Descripción

Se elimina la mención a las bodegas elaboradoras de vinos amparados por la Indicación Geográfica Protegida 3 Riberas que se detallaban, así como los datos de la IGP que han quedado desfasados.

Esta modificación afecta al punto 7 del Pliego de Condiciones, si bien como sólo es una mejora de la redacción, no supone un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica. No afecta al Documento Único.

La modificación afecta al documento único

Título

Se permite el envasado fuera de la zona delimitada.

Descripción

Se elimina la restricción de mover graneles únicamente entre operadores inscritos, pasando a permitir el envasado fuera de la zona delimitada.

Esta modificación afecta al punto 8 del Pliego de Condiciones y el 11 del Documento Único.

La modificación afecta al documento único

Título

Actualización de la Autoridad Competente y el Organismo de Control.

Descripción

Se actualizan los datos de la Autoridad Competente y el Organismo de Control.

Esta modificación afecta al punto 9 del Pliego de Condiciones. No afecta al Documento Único.

La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino

«3 Riberas»

Número de referencia UE: PGI-ES-A0128-AM02 — 13.3.2026

1. Nombre(s)

«3 Riberas»

2. Tipo de indicación geográfica

 DOP IGP IG

3. País al que pertenece la zona geográfica delimitada

España

4. Clasificación del producto agrícola 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

6. Descripción del vino o vinos

Producto vitivinícola

Vinos blancos y rosados

Características organolépticas

Apariencia visual

Limpios, brillantes y de color adecuado.

Aroma

Los aromas serán francos.

Sabor

En boca serán frescos y equilibrados.

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:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil:

Para los vinos envejecidos el límite será incrementado en 0'06 gramos por grado de alcohol que sobrepase de los diez grados (1 meq/l).

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 igual o superior a 5 g/l.

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

Producto vitivinícola

Vinos tintos

Características organolépticas

Apariencia visual

Limpios, brillantes y de color adecuado.

Aroma

Los aromas serán francos.

Sabor

En boca serán frescos y equilibrados.

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:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil:

Para los vinos envejecidos el límite será incrementado en 0'06 gramos por grado de alcohol que sobrepase de los diez grados (1 meq/l).

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 igual o superior a 5 g/l.

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

Producto vitivinícola

Vinos de baja graduación (blancos, rosados y tintos)

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Limpios, brillantes y de color adecuado.

Aroma

Los aromas serán francos.

Sabor

En boca serán frescos y equilibrados.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	4,5
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

*Información adicional relativa a las características analíticas**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)

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

Producto vitivinícola

Vinos parcialmente desalcoholizados (blancos, rosados y tintos)

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Limpios, brillantes y de color adecuado.

Aroma

Los aromas serán francos.

Sabor

En boca serán frescos y equilibrados.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	0,5
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

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

7. Prácticas vitivinícolas7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

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 cuando 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

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.

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

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

No se podrá superar un rendimiento de transformación de uva en vino mayor al 74 %, sin considerar heces de elaboración

7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Todos los vinos

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	16 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Todos los vinos

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	118
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

8. Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos

- ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA
- ALBARIÑO
- ALBILLO MAYOR
- BOBAL
- CABERNET FRANC
- CABERNET SAUVIGNON
- CHARDONNAY
- GARNACHA BLANCA
- GARNACHA TINTA
- GEWÜRZTRAMINER

- GRACIANO
- GROS MANSENG
- HONDARRABI ZURI
- MACABEO - VIURA
- MALBEC
- MATURANA BLANCA
- MAZUELA
- MERENZAIO - MATURANA TINTA
- MERLOT
- MONASTRELL
- MOSCATEL DE GRANO MENUDO
- ONECA
- PARELLADA
- PETIT COURBU
- PETIT MANSENG
- PETIT VERDOT
- PINOT NOIR
- RIESLING
- SAUVIGNON BLANC
- SYRAH
- TEMPRANILLO
- TEMPRANILLO BLANCO
- VERDEJO
- VIOGNIER
- XARELLO

9. Definición breve de la zona geográfica 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.

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, Aranzache, 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, Caparros, 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, Garínoain, Genevilla, Goñi, Guesálaz, Guirguillano, Huarte, Ibargoiti, Igúzquiza, Iza, Izagaondoa, Javier, Juslapeña, Lana, Lapoblación, Larraga, Larraona,

Lazagurria, Leache, Legarda, Legaria, Leoz, Lerga, Lerín, Lezáun, Liédena, Lizoáin-Arriasoiti, Lodosa, Lónguida, Los Arcos, Lumbier, Luquin, Mañeru, Marañón, Marcilla, Mérida, Mendaza, Mendigorria, 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).

10. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

- Reputación
- Calidad dada
- Otras características

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

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.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

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.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

<http://PCIGP3R2025.navarra.es>