

LEX**N**AVARRA

ORDEN FORAL 376/2008, DE 15 DE JULIO, DE LA CONSEJERA DE DESARROLLO RURAL Y MEDIO AMBIENTE, POR LA QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "NAVARRA" Y DE SU CONSEJO REGULADOR

(Publicada en el Boletín Oficial de Navarra de 1 de agosto de 2008)

ÍNDICE

Preámbulo.....	4
Artículo Único. <i>Aprobación de las normas reguladoras de la Denominación de Origen "Navarra" y de su Consejo Regulador.</i>	4
Disposición Final Única. <i>Entrada en vigor.</i>	4
ANEXO.....	5
REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "NAVARRA" Y DE SU CONSEJO REGULADOR	6
CAPÍTULO I: Disposiciones generales	6
Artículo 1. <i>Base legal de la protección.</i>	6
Artículo 2. <i>Extensión de la protección.</i>	6
Artículo 3. <i>Órganos competentes.</i>	6
CAPÍTULO II: De la producción	6
Artículo 4. <i>Zona de producción.</i>	6
Artículo 5. <i>Variedades de uva autorizadas.</i>	7
Artículo 6. <i>Prácticas de cultivo.</i>	7
Artículo 7. <i>Rendimientos máximos de producción.</i>	8
Artículo 8. <i>Plantaciones.</i>	8
Artículo 9. <i>Tipos y características analíticas de los vinos.</i>	8
Artículo 10. <i>Características organolépticas de los vinos.</i>	9
CAPÍTULO III: De la elaboración	10
Artículo 11. <i>Prácticas de elaboración y rendimiento de transformación.</i>	10
Artículo 12. <i>Metodología.</i>	10
CAPÍTULO IV: De la crianza y el envejecimiento	11
Artículo 13. <i>Zona de crianza y envejecimiento.</i>	11
Artículo 14. <i>Indicaciones sobre la crianza y el envejecimiento y sus métodos.</i>	11
CAPÍTULO V: Registros	11
Artículo 15. <i>Registros del Consejo Regulador e inscripciones.</i>	11
Artículo 16. <i>Registro de Viñas.</i>	12
Artículo 17. <i>Registro de Bodegas de Elaboración.</i>	12
Artículo 18. <i>Registro de Bodegas de Almacenamiento.</i>	12
Artículo 19. <i>Registro de Bodegas de Crianza y Envejecimiento.</i>	12
Artículo 20. <i>Registro de Bodegas Embotelladoras.</i>	12
Artículo 21. <i>Coexistencia de vinos amparados y no amparados.</i>	13
Artículo 22. <i>Vigencia de las inscripciones.</i>	13
CAPÍTULO VI: Derechos y obligaciones	13
Artículo 23. <i>Derecho al uso de la Denominación de Origen Navarra.</i>	13
Artículo 24. <i>Embotellado.</i>	13
Artículo 25. <i>Circulación de productos.</i>	13
Artículo 26. <i>Etiquetado.</i>	14
Artículo 27. <i>Obligaciones de los titulares de viñas y bodegas.</i>	14
CAPÍTULO VII: Del consejo regulador	14
Artículo 28. <i>Definición y ámbito de competencias.</i>	14
Artículo 29. <i>Composición.</i>	15
Artículo 30. <i>Elección de Vocales y pérdida de dicha condición.</i>	15
Artículo 31. <i>Funciones del Presidente.</i>	15
Artículo 32. <i>Secretario.</i>	16
Artículo 33. <i>Funcionamiento del Consejo.</i>	16
Artículo 34. <i>Personal.</i>	17
Artículo 35. <i>Financiación.</i>	17
Artículo 36. <i>Publicidad de los Acuerdos y decisiones.</i>	17

<u>Artículo 37. Régimen de impugnación de actos del Consejo.</u>	17
<u>CAPÍTULO VIII: Régimen sancionador</u>	18
<u>Artículo 38. Infracciones y sanciones.</u>	18

Preámbulo

Por Orden Ministerial de 26 de junio de 1975, publicada en el "Boletín Oficial del Estado" de 5 septiembre de 1975, se aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen "Navarra" y de su Consejo Regulador.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, de aplicación básica en las partes que se señalan en su disposición final segunda, apartado 2, deroga la Ley 25/1970, por la que se venían regulando los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de vinos, y exige la adaptación de los Reglamentos a la nueva disposición.

En el marco de la legislación básica estatal, la Ley Foral 16/2005, de 5 de diciembre, de Ordenación Vitivinícola, en su artículo 20, regula los vinos con Denominación de Origen "Navarra" señalando, en su apartado 2, que la gestión de la denominación está encomendada a su Consejo Regulador, en el que estarán representados los productores y comercializadores y tendrá la naturaleza de corporación de derecho público a la que se atribuye la gestión de la denominación de origen. Tiene personalidad jurídica propia, autonomía económica, plena capacidad jurídica y capacidad para el cumplimiento de sus funciones. Está sometido al derecho público en lo relativo a su constitución, organización y procedimiento electoral y en las actuaciones que impliquen el ejercicio de funciones o potestades públicas.

Finalmente el Decreto Foral 56/2006, de 16 de agosto de desarrollo de la Ley Foral 16/2005, de 5 de diciembre, de Ordenación Vitivinícola, dedica el capítulo II del Título V a los vinos con Denominación de Origen Navarra.

Según el artículo 20.3 de la Ley Foral 16/2005, el Consejo Regulador tiene como finalidad la representación, defensa, garantía, investigación y desarrollo de mercados y promoción de los vinos amparados y de la denominación de origen. Precisamente la peculiaridad de los fines que tiene atribuidos exige que para el cumplimiento de sus fines tenga, entre otras funciones, la de proponer el reglamento de la Denominación de Origen así como sus posteriores modificaciones, tal como se recoge en el artículo 23 apartado a) del Decreto Foral 56/2006.

Asimismo, la disposición transitoria primera de la Ley Foral 16/2005 señala que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Navarra" deberá adaptar su Reglamento a las previsiones de dicha Ley Foral para su aprobación por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

En su virtud, a propuesta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Navarra", de acuerdo con el Consejo de Navarra y en uso de las competencias que me han sido atribuidas por la Ley Foral 16/2005, de 5 de diciembre, de Ordenación Vitivinícola,

ORDENO:

Artículo Único. *Aprobación de las normas reguladoras de la Denominación de Origen "Navarra" y de su Consejo Regulador.*

Se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Navarra" y de su Consejo Regulador, que se reproduce en el Anexo de la presente Orden Foral.

Disposición Final Única. *Entrada en vigor.*

La presente Orden Foral entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL de Navarra.

ANEXO

ANEXO

LEX NAVARRA

REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "NAVARRA" Y DE SU CONSEJO REGULADOR

CAPÍTULO I: Disposiciones generales

Artículo 1. *Base legal de la protección.*

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley Foral 16/2005 , de 5 de diciembre, de Ordenación Vitivinícola, en el Decreto Foral 56/2006 , de 16 de agosto, de desarrollo de la mencionada Ley Foral, en la Ley 24/2003 , de 10 de julio, de la Viña y del Vino y en el Reglamento (CE) 1493/1999, del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, quedan protegidos con la Denominación de Origen "Navarra" los vinos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración, crianza, envejecimiento y comercialización todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2. *Extensión de la protección.*

La protección otorgada es la contemplada en el artículo 18 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino y en el resto de normativa aplicable y se extiende al nombre de la Denominación de Origen y a los nombres de los términos municipales, localidades y subzonas que componen la zona de producción y envejecimiento.

Artículo 3. *Órganos competentes.*

La defensa de la Denominación de Origen "Navarra", la aplicación de este Reglamento así como el fomento de los vinos amparados, quedan encomendadas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen y al Órgano de Control, al Organismo Autónomo Estación de Viticultura y Enología de Navarra, al Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y a la Unión Europea, cada uno en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPÍTULO II: De la producción

Artículo 4. *Zona de producción.*

1. La zona de producción de vinos amparados por la Denominación de Origen "Navarra" está constituida por los terrenos ubicados en los municipios y subzonas que se mencionan en el siguiente apartado y que se consideren aptos para la producción de uva, de las variedades que se indican en el artículo 5, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación.

2. Los términos municipales y subzonas que componen la zona de producción son los siguientes:

- 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, Sansoáin, Santacara, Sesma, Tafalla y Villafranca.

- Tierra Estella: Aberin, Allo, Arellano, Armañanzas, Arróniz, Ayegui, Barbarin, Dicastillo, Des-ojo, 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, Mendigorria, 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 Vi-daurreta y Zabalza, que a la entrada en vigor del presente Reglamento se hallen inscritos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador.

3. La calificación de los terrenos por el órgano competente, a efectos de su inclusión en la zona de producción, requerirá obligatoriamente informe preceptivo favorable del Consejo Regulador, debiendo quedar delimitados en los planos del Catastro Vitivinícola.

Artículo 5. Variedades de uva autorizadas.

1. La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes: Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano, Mazuelo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Pinot Noir, entre las tintas, y Garnacha blanca, Viura, Malvasía, Moscatel de grano menudo, Chardonnay y Sauvignon Blanc, entre las blancas.

2. El Consejo Regulador podrá proponer al Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno Foral de Navarra, la autorización de nuevas variedades, que, de forma experimental, hayan demostrado su idoneidad para producir mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos, determinándose en cada caso la inclusión de las mismas como variedades autorizadas.

3. El Consejo Regulador, en convenio con productores y elaboradores, podrá autorizar plantaciones con otras variedades, siempre que estén autorizadas en la Comunidad Foral. Dichas plantaciones deberán tener una superficie comprendida entre 1 y 5 hectáreas, por variedad y titular, con la condición de que no se supere el 5% de la superficie total inscrita en el Registro de Viñas del Consejo Regulador. El titular de la plantación, la bodega elaboradora y el Consejo Regulador, realizarán con carácter anual, al menos, un informe de seguimiento.

Artículo 6. Prácticas de cultivo.

1. Las prácticas culturales con carácter general habrán de ser aquellas que tengan como objetivo la buena calidad de las uvas y los vinos.

2. El marco de plantación será el adecuado para cada terreno, variedad y sistema de poda sin que, en ningún caso, la densidad de plantación sea inferior a 2.400 cepas por hectárea.

3. Las prácticas culturales deberán garantizar el buen estado sanitario de la uva. La uva que, con arreglo a las normas específicas que oportunamente dicte el Consejo Regulador, no tenga el nivel adecuado de calidad, no será apta para la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen "Navarra".

4. 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

unas uvas de calidad, siendo limitante del riego la producción máxima de uva admitida en el artículo 7.

Aun no siendo recomendables, desde el punto de vista medioambiental, los riegos no localizados (riego a manta, riego por aspersión,...) quedan autorizados hasta el día 8 de agosto de cada año.

Artículo 7. Rendimientos máximos de producción.

La producción máxima de uva admitida para los viñedos inscritos será de 8.000 kilogramos por hectárea.

Este límite podrá ser modificado 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% en las variedades tintas y el 25% en las variedades blancas.

Artículo 8. Plantaciones.

La autorización de nuevas plantaciones cuya finalidad sea la producción de uvas destinadas a la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen "Navarra" requerirá informe preceptivo del Consejo Regulador que determinará la posibilidad o no de su inscripción en el Registro correspondiente.

Artículo 9. Tipos y características analíticas de los vinos.

1. Los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen Navarra son: tintos, rosados, blancos y vino de licor moscatel.

2. Las características analíticas de los vinos amparados por la denominación de Origen serán las siguientes:

1) Vinos tintos. Serán vinos secos que habrán de cumplir los siguientes requisitos:

a) Grado alcohólico adquirido mínimo: Será del 11,5% expresado en volumen.

b) Intensidad colorante (DO420 + DO520 + DO620): Será como mínimo de 5 unidades de absorbancia por centímetro, cuando no esté realizada la fermentación maloláctica, y de 4,5 cuando esté realizada. Se entenderá que la fermentación maloláctica está realizada cuando el contenido de ácido málico sea, como máximo, de 0,5 gramos por litro.

c) Acidez volátil: No será superior a 0,75 gramos por litro, expresada en ácido acético, salvo cuando los vinos hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramos por litro.

d) Anhídrido sulfuroso: No será superior, en los vinos dispuestos para el consumo, a 140 miligramos por litro.

2) Vinos rosados. Serán vinos secos, que habrán de cumplir los siguientes requisitos:

a) Grado alcohólico adquirido mínimo: Será del 11% expresado en volumen.

b) Acidez volátil: No será superior a 0,75 gramos por litro, expresada en ácido acético, salvo cuando los vinos hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento en cuyo caso dicho límite no será superior a 0,9 gramos por litro.

c) Anhídrido sulfuroso: No será superior, en los vinos dispuestos para el consumo, a 190 miligramos por litro.

3) Vinos blancos. Serán vinos que habrán de cumplir los siguientes requisitos:

a) Grado alcohólico adquirido mínimo: Será del 10,5% expresado en volumen.

b) Acidez volátil: No será superior a 0,75 gramos por litro, expresada en ácido acético, salvo cuando los vinos hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento en cuyo caso di-

cho límite no será superior a 0,9 gramos por litro. Cuando se trate de vinos blancos dulces elaborados a partir de uvas botritizadas de vendimia tardía el contenido de acidez volátil, expresado igualmente en ácido acético, no podrá ser superior a 0,78 gramos por litro, más 0,06 gramos por litro por cada grado alcohólico natural adquirido que sobrepase del 10% en volumen.

c) Anhídrido sulfuroso: No será superior, en los vinos dispuestos para el consumo, a 190 miligramos por litro cuando el contenido de azúcares residuales no sea superior a 5 gramos por litro y a 240 gramos por litro cuando el contenido de azúcares residuales sea superior a 5 gramos por litro.

4) Vino de licor moscatel. Serán vinos que habrán de cumplir los siguientes requisitos:

a) Grado alcohólico: Tendrá una graduación alcohólica adquirida mínima, expresada en volumen, del 15% y máxima del 18%. La graduación alcohólica total mínima, expresada igualmente en volumen, habrá de ser superior a la adquirida en no menos de un 4%.

b) Anhídrido sulfuroso: No será superior, en los vinos dispuestos para el consumo, a 190 miligramos por litro.

La mención tradicional "vino dulce natural" podrá emplearse en estos vinos siempre que procedan de mostos con una riqueza natural inicial en azúcar de, al menos, 212 gramos por litro y se obtengan mediante la adición de alcohol, de destilado o de aguardiente, con exclusión de cualquier otro aumento artificial del grado alcohólico natural.

3. En todos los vinos amparados, y en su fase de comercialización, no se admitirá otra presencia de anhídrido carbónico que el endógeno, procedente de la fermentación, y siempre que no sobrepase un contenido de 500 miligramos por litro.

Artículo 10. *Características organolépticas de los vinos.*

1. Los vinos acogidos a la Denominación de Origen "Navarra" habrán de reunir las siguientes características organolépticas:

a) Vinos tintos: Tengan o no crianza en bodega, siempre presentarán un impecable aspecto visual, con buena tonalidad e intensidad de color. En nariz destacará siempre su franqueza y fuerza olfativa, con ausencia total de defectos o desviaciones aromáticas. En boca serán vinos equilibrados, sabrosos y con tanino de buena calidad. El post-gusto será limpio, armonioso y persistente.

b) Vinos rosados: Proviendo preferentemente de la variedad Garnacha, en vista presentarán un color rosa brillante con matices violáceos, sin pardeamientos y de intensidad típica. La nariz será siempre limpia y con un importante componente frutal. La boca presentará un adecuado equilibrio entre la acidez y las notas golosas típicas de los rosados de sangrado. El recuerdo será largo, limpio y fresco.

c) Vinos Blancos: Deberán ser limpios y brillantes a la vista, con colores que oscilen entre el amarillo-verdoso pálido para los más jóvenes y el amarillo intenso con reflejos de oro para aquellos que, habiendo sido fermentados en bodega, hayan tenido un adecuado proceso de crianza. Presentarán una gran limpieza e intensidad aromática, que evolucionará de los aromas frescos y agradables de los vinos más jóvenes, hasta los terciarios más complejos que presentan los vinos maduros. Sea cual sea la edad del vino, la boca será equilibrada, sávida y de agradable persistencia.

d) Vinos de licor moscatel: Presentarán un atractivo color, que oscilará entre el amarillo dorado de los más jóvenes y los tonos caoba con reflejos iodados de los de mayor crianza. La nariz siempre será franca, con intensas notas de uva muy madura, a veces incluso pasificada. En boca destacará el equilibrio entre alcohol, dulzor y acidez.

2. Todos los vinos elaborados, para ser amparados por la Denominación de Origen "Navarra", deberán ser sometidos y superar un proceso de calificación, mediante el control de su calidad por medio de análisis físico-químico y sensorial, con arreglo a las normas que a tal efecto dicte el Consejo Regula-

dor. La calificación que, en su caso, obtengan los vinos tendrá una validez de 18 meses en los tintos y blancos y de 12 meses en los rosados, por lo que los vinos que transcurrido estos plazos no hayan sido embotellados deberán ser sometidos a un nuevo proceso de calificación.

En los vinos tintos, que habiendo pasado el control de calidad inicial, sean sometidos a procesos de envejecimiento en bodega, y destinados a su comercialización como crianza, reserva o gran reserva, la validez de la calificación alcanzará hasta el momento del contraetiquetado y disposición para el consumo, salvo en aquellos casos en los que el interesado solicite que la calificación sea revisada una vez finalizado el proceso de envejecimiento del vino en bodega y antes de su puesta en botella.

CAPÍTULO III: De la elaboración

Artículo 11. *Prácticas de elaboración y rendimiento de transformación.*

1. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y del proceso de la conservación, tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen.
2. En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales, aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y separación de los orujos de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia. Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos. El límite de litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia podrá ser modificado excepcionalmente en determinadas campañas por el Consejo Regulador, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramiento y comprobaciones necesarios.
3. Quedan expresamente prohibidas, en la elaboración de vinos protegidos por la Denominación, 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.

Artículo 12. *Metodología.*

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

- 1) Tintos. Fermentación total o parcial, en presencia de hollejos, de uvas exclusivamente tintas, previamente despalilladas o no.
- 2) Rosados. Fermentación, en ausencia de hollejos, de mostos de uvas exclusivamente tintas, preferentemente de la variedad Garnacha, obtenidos por sangrado sin intervención de ningún medio mecánico que favorezca su extracción por aumento de presión o provoque la rotura de hollejos por fricción, y previa maceración de aquellos con los hollejos hasta la consecución de la intensidad colorante adecuada. El rendimiento máximo admitido de mosto de sangrado será de 40 litros por cada 100 kilogramos de uva, rendimiento que podrá ser modificado por el Consejo Regulador en iguales condiciones y términos en que se modifique el rendimiento de transformación establecido en el artículo 11.
- 3) Blancos. Fermentación de mostos de uvas blancas, en ausencia de hollejos. Queda admitida la práctica de la maceración en frío.
- 4) Vino de licor "Moscatel". Adición a mosto en fermentación, o vino, procedentes de uvas de la variedad Moscatel de Grano Menudo, de graduación alcohólica natural no inferior a 12% vol, de alcohol vínico de contenido alcohólico igual o mayor a 96% vol, o de la mezcla de éste con mosto. 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.

CAPÍTULO IV: De la crianza y el envejecimiento**Artículo 13.** *Zona de crianza y envejecimiento.*

La zona de la crianza y envejecimiento de los vinos de la Denominación de Origen "Navarra" será coincidente con la zona de producción.

Artículo 14. *Indicaciones sobre la crianza y el envejecimiento y sus métodos.*

1. Los vinos amparados por la Denominación de Origen "Navarra" podrán utilizar las indicaciones relativas a la crianza y el envejecimiento que se prevén en la normativa foral y española de aplicación.

a) "Crianza": 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. Los vinos blancos con un periodo mínimo de envejecimiento de 18 meses de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.

b) "Reserva": los vinos tintos con un periodo mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de roble de capacidad máxima de 330 litros. 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 madera de roble de la misma capacidad máxima.

c) "Gran Reserva": los vinos tintos con un periodo mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los que al menos 18 habrán permanecido en barricas de roble de capacidad máxima de 330 litros. Los vinos blancos con un periodo mínimo de envejecimiento de 48 meses de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.

d) "Vinos rosados y blancos fermentados en barrica": los vinos rosados y blancos donde la fermentación se realiza en barricas de roble de capacidad máxima de 500 litros.

e) "Vino Tinto Roble": aquellos vinos que hayan permanecido en barrica de roble de capacidad máxima de 330 litros durante un periodo superior a 90 días.

2. Para el uso de la mención "envejecido en roble", los vinos de licor "Moscatel" deberán someterse a un período de envejecimiento, que tendrá una duración mínima de veinticuatro meses, de los que dieciocho, como mínimo, serán de envase de roble.

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

CAPÍTULO V: Registros**Artículo 15.** *Registros del Consejo Regulador e inscripciones.*

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros:

- a) Registro de Viñas.
- b) Registro de Bodegas de Elaboración.
- c) Registro de Bodegas de Almacenamiento.
- d) Registro de Bodegas de Crianza y Envejecimiento.
- e) Registro de Bodegas Embotelladoras.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos que disponga el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las viñas y las bodegas.
4. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que con carácter general estén establecidos.

Artículo 16. Registro de Viñas.

1. En el Registro de Viñas se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción, cuya uva sea destinada a la elaboración de vinos protegidos y cumplan la normativa vigente.
2. En la inscripción figurará el nombre del titular, con indicación de su condición de propietario o de cualquier otro derecho de uso y, en su caso, el del aparcerero, arrendatario o cualquier otro titular de un derecho de uso, debidamente acreditada en ambos casos, paraje, término municipal, número de polígono y parcela en que esté situada, superficie de producción, variedad o variedades de viñedo, y cuantos otros datos sean necesarios para su correcta identificación, clasificación y localización.
3. Con la instancia de inscripción se acompañará la descripción gráfica georeferenciada, según determine el Consejo Regulador, de las parcelas objeto de la misma.

Artículo 17. Registro de Bodegas de Elaboración.

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción en las que se vinifique uva procedente de viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a la Denominación de Origen.
2. En la inscripción figurará el nombre del titular, razón social, localidad y lugar de emplazamiento, características, número y capacidad de los envases y maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso que la empresa elaboradora no sea propietaria de los locales se hará constar, con su debida acreditación, esta circunstancia, así como la identidad del propietario. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.
3. En los casos de arrendamientos de bodegas, el Consejo se reserva la facultad de denegar la inscripción en el Registro correspondiente, cuando el contrato no ofrezca las debidas garantías de continuidad y estricto cumplimiento del Reglamento.

Artículo 18. Registro de Bodegas de Almacenamiento.

En el Registro de Bodegas de Almacenamiento se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen al almacenamiento de vinos amparados por la Denominación de Origen. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 17.

Artículo 19. Registro de Bodegas de Crianza y Envejecimiento.

En el Registro de Bodegas de Crianza y Envejecimiento se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de crianza y envejecimiento y que se dediquen a la crianza de vinos con Denominación de Origen o con derecho a ella. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 17.

Artículo 20. Registro de Bodegas Embotelladoras.

1. En el Registro de Bodegas Embotelladoras se inscribirán todas aquellas que, estando enclavadas dentro de la zona de producción, se dediquen al embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 17.
2. Queda facultado el Consejo Regulador para autorizar la inscripción en el Registro de Bodegas de Embotellado de aquellas bodegas que se dediquen al embotellado de vinos amparados y que estando enclavadas fuera de la zona de producción se encuentren ubicadas dentro del territorio de la Comunidad Foral de Navarra.

Artículo 21. *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 Denominación de Origen "Navarra" podrán coexistir con los vinos amparados o susceptibles de ser amparados aquellos vinos de pago, de la tierra y de mesa que hayan sido producidos con uvas procedentes de viñedos inscritos en el Registro de Viñas de la Denominación de Origen "Navarra" y/o no inscritos que estando enclavados en el territorio de la Comunidad Foral de Navarra estén constituidos con variedades autorizadas por el Gobierno de la Comunidad de Navarra y no incluidas entre las autorizadas por la Denominación de Origen "Navarra", y siempre que se encuentren en depósitos, barricas y botelleros separados y debidamente identificados.

Artículo 22. *Vigencia de las inscripciones.*

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieren a tales prescripciones.

2. El Consejo Regulador podrá requerir, del Órgano de Control, la realización de inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el apartado anterior.

CAPÍTULO VI: Derechos y obligaciones**Artículo 23.** *Derecho al uso de la Denominación de Origen Navarra.*

1. Solo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritos en los Registros indicados en el artículo 19 sus viñedos o instalaciones podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados o elaborar o criar vinos que hayan de ser protegidos por la Denominación de Origen "Navarra".

2. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen "Navarra" a los vinos procedentes de bodegas inscritas en los Registros correspondientes que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.

3. El derecho al uso de la Denominación de Origen 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.

Artículo 24. *Embotellado.*

Los vinos amparados por la Denominación de Origen "Navarra" únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas, en los tipos de envase que mantengan su nivel de calidad e imagen y hayan sido aprobados por el Consejo Regulador.

Artículo 25. *Circulación de productos.*

1. 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, entre bodegas o instalaciones inscritas, deberá ir acompañada del correspondiente documento comercial autorizado o del documento que esté vigente en cada momento, expedido por el remitente, remitiéndose copia del documento al Consejo Regulador, que se encargará de comunicarlo al Órgano de Control.

2. La expedición de los productos referidos en el apartado anterior deberá ser autorizada por el órgano de control de la Denominación de Origen en la forma que por el Consejo Regulador se determine, con anterioridad a su ejecución. Si la expedición la efectúa una bodega inscrita con destino a bodega no inscrita, aquélla deberá asimismo solicitar dicha autorización.

Artículo 26. Etiquetado.

1. Al menos en una de las etiquetas para la comercialización de los vinos protegidos por la Denominación de Origen "Navarra" figurará de forma visible el nombre de la Denominación de Origen 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 Denominación de Origen 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 Denominación de Origen no podrá tener un diámetro inferior a 8 mm, ni superior a 11 mm.

2. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos 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 la normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

Artículo 27. Obligaciones de los titulares de viñas y bodegas.

Las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas vendrán obligadas a presentar al Consejo Regulador las siguientes declaraciones, que serán comunicadas al Órgano de Control:

- a) Todas las firmas inscritas en el Registro de Viñas presentarán, una vez terminada la recolección y, en todo caso, antes del 30 de noviembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada uno de los viñedos inscritos indicando el destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen distintos tipos de uvas, deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas.
- b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración, deberán declarar, antes del 30 de noviembre, la cantidad de mosto y vino obtenido diferenciado en los diversos tipos que elabore, debiendo consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que venda, indicando comprador y cantidad. En tanto tenga existencias, deberá declarar mensualmente las ventas efectuadas.
- c) Todas las firmas inscritas en los Registros de Bodegas de Almacenamiento, Crianza y Envejecimiento y Embotellado presentarán, dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de entradas y salidas de productos habidos en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos. En todo caso, se distinguirán los diferentes tipos de vinos y, las inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza y Envejecimiento, presentarán por separado la correspondiente a estos vinos.

CAPÍTULO VII: Del consejo regulador

Artículo 28. Definición y ámbito de competencias.

1. De acuerdo con lo que determina el artículo 20 de la Ley Foral 16/2005, de 5 de diciembre, de Ordenación Vitivinícola, el Consejo Regulador es el Órgano de Gestión de la Denominación de Origen Navarra.

2. Su ámbito de competencias estará determinado:

- a) En lo territorial, por la respectiva Zona de Producción y Crianza y Envejecimiento.
- b) En razón de los productos, por los protegidos por la Denominación en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, crianza, circulación y comercialización.
- c) En razón de las personas, por las personas físicas y jurídicas inscritas en los diferentes Registros.

Artículo 29. Composición.

1. El Consejo Regulador estará constituido por:

- a) Un Presidente, elegido por mayoría cualificada de dos tercios por los vocales electos del Pleno.
- b) El Pleno, constituido por el Presidente y los siguientes vocales:

Seis Vocales en representación del sector productor.

Seis Vocales en representación del sector comercializador.

2. Podrán asistir al Pleno, con voz pero sin voto, un representante designado por el Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente y otro por el Departamento de Asuntos Sociales, Familia, Juventud y Deporte.

Artículo 30. Elección de Vocales y pérdida de dicha condición.

1. Los vocales, elegidos en la forma que se determina en el artículo 24 del Decreto Foral 56/2006, de 16 de agosto, deberán estar vinculadas a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar.

2. Los titulares de parcelas o bodegas inscritas en varios Registros no podrán tener en el Consejo representación doble, una en el sector productor y otra en el sector comercializador, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma. De darse dicha circunstancia, los operadores afectados deberán optar por su presentación a la elección en un único Registro.

3. Por cada uno de los cargos de Vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.

4. Los cargos de Vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

5. En caso de cese de un Vocal por cualquier causa, se procederá a designar sustituto en la forma establecida, si bien el mandato del nuevo Vocal sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

6. El plazo para la toma de posesión de los Vocales será como máximo de un mes a contar desde la fecha de su designación.

7. Los vocales electos perderán su condición de vocal:

- a) Cuando ellos o la empresa a la que representan hubieran sido sancionados por infracción muy grave en las materias que regula este Reglamento.
- b) Por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o diez alternas.
- c) Al dejar de pertenecer a la empresa por la que fueron elegidos aunque siguieran vinculados al sector.
- d) Cuando durante el periodo de vigencia de su cargo sus actividades hayan dejado de corresponder al sector que representa.

e) Cuando durante el mandato incurran en uno de los supuestos de representación doble.

En cualquiera de los casos anteriores se procederá a su sustitución por sus respectivos suplentes.

Artículo 31. Funciones del Presidente.

1. Al Presidente corresponde:

- a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en los casos que sea necesario.
- b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias de aplicación a la Denominación de Origen.
- c) Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador, y ordenar los pagos.

d) Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia, y ejecutar los acuerdos adoptados.

e) Organizar el régimen interior del Consejo.

f) Contratar, suspender o renovar al personal del Consejo Regulador.

g) Organizar y dirigir los servicios.

h) Informar a los Organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.

i) Remitir al Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, aquellos acuerdos que para cumplimiento general acuerde el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por importancia estime deben ser conocidos por el mismo.

j) Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde, o que le encomiende el Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente.

2. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido.

3. El Presidente cesará al expirar el término de su mandato, a petición propia una vez aceptada su dimisión, o por decisión del pleno adoptada en la misma forma y por la misma mayoría requerida para su designación. En caso de destitución por parte del Pleno, tal decisión deberá comunicarse al Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, junto con la propuesta de designación de un nuevo Presidente.

4. En caso de cese o fallecimiento del Presidente, el Pleno del Consejo Regulador, en el plazo de un mes, designará nuevo Presidente.

Artículo 32. Secretario.

El Consejo tendrá un Secretario designado por el propio Consejo a propuesta del Presidente, del que directamente dependerá y que tendrá como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

b) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.

c) Los asuntos relativos al régimen interior del Organismo, tanto de personal como administrativos.

d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

Artículo 33. Funcionamiento del Consejo.

1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de la mitad de los Vocales, siendo obligatorio celebrar sesión, al menos, una vez al trimestre.

2. Las Sesiones del Consejo Regulador se convocarán con cuatro días de antelación al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados, salvo que se decida lo contrario por unanimidad de los vocales electos. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente, se citará a los Vocales por telegrama con veinticuatro horas de anticipación como mínimo. En todo caso, el Consejo quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

3. Cuando un titular no pueda asistir, lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que le sustituya.

4. Los acuerdos en el seno del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría simple, y para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los que compongan el Consejo.

No obstante, aquellos acuerdos que impliquen modificación del Reglamento de la Denominación de Origen, versen sobre la elección del Presidente del Consejo Regulador o mediante los que se aprueben presupuestos de carácter extraordinario, requerirán una mayoría cualificada de 2/3 de los vocales electos del Pleno del Consejo Regulador.

5. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente que estará formada por el Presidente y dos Vocales titulares, uno del sector productor y otro del sector comercializador designados por el Pleno del Organismo. Así mismo, se podrán crear comisiones de trabajo para las distintas áreas de gestión con el objeto de agilizar la resolución de las cuestiones de trámite. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente, se acordará también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

Artículo 34. Personal.

1. Para el cumplimiento de sus fines el Consejo Regulador contará con la plantilla de personal necesaria que figurará dotada en el presupuesto del Consejo.

2. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas el Consejo, contará con los servicios técnicos necesarios, la dirección de los cuales recaerá en técnico competente.

Artículo 35. Financiación.

1. El Consejo Regulador contará con los siguientes recursos:

a) El producto de las tasas por servicios de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen contempladas en el Capítulo VII del Título XI de la Ley Foral 7/2001, de Tasas y Precios Públicos de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra y de sus Organismos Autónomos:

- 1) Sobre plantaciones de viñedo inscritas.
- 2) Sobre productos amparados.
- 3) Por la expedición de certificado o visado de facturas y por la venta y expedición de contraetiquetas o precintas.

Los sujetos pasivos de cada una de las tasas son: de la a) los titulares de las plantaciones inscritas, de la b) los titulares de las bodegas inscritas que expidan vinos al mercado y de la c) los titulares de bodegas inscritas, solicitantes de certificados, visados de facturas o adquirentes de precintas.

- b) Las subvenciones que puedan establecerse por las Administraciones Públicas.
- c) Las rentas y productos de su patrimonio.
- d) Cualesquiera otros recursos que puedan corresponderle.

2. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en los presupuestos corresponde al Consejo Regulador.

Artículo 36. Publicidad de los Acuerdos y decisiones.

Los acuerdos y decisiones del Consejo Regulador se harán públicos de forma que se garantice su conocimiento por los interesados. Los acuerdos y resoluciones que afecten a una pluralidad indeterminada de destinatarios deberán publicarse en el BOLETÍN OFICIAL de Navarra, sin perjuicio de su notificación a los interesados.

Artículo 37. Régimen de impugnación de actos del Consejo.

Contra los actos del Consejo Regulador sujetos al Derecho Administrativo podrá interponerse recurso de alzada ante la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente.

CAPÍTULO VIII: Régimen sancionador

Artículo 38. *Infracciones y sanciones.*

Las infracciones a lo dispuesto en el presente Reglamento serán sancionadas de acuerdo con lo establecido en la Ley Foral 16/2005 , de 5 de diciembre, de Ordenación vitivinícola.