C/2026/4824

22.9.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4824)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Pago de Arínzano“

EU-Nr.: PDO-ES-A0183-AM03 — 23.6.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Pago de Arínzano“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

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

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde stuft diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Pago de Arínzano“ als Standardänderung ein. Die Änderung kann nicht als Unionsänderung eingestuft werden, da sie keinem der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben genannten Sachverhalte entspricht. Insbesondere enthält sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden; birgt sie nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht; hat sie nicht weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

ÄNDERUNG DER SPEZIFISCHEN ÖNOLOGISCHEN VERFAHREN

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

— Es wurde eine Bestimmung neu aufgenommen, die die alkoholische Gärung nun auch in Fässern erlaubt. Gestrichen wurde die Bestimmung, dass es sich bei Behältern, sofern solche verwendet werden, um Edelstahlbehälter handeln muss.

— Es wurde eine Bestimmung hinzugefügt, wonach während der Gärung die Dichte zu kontrollieren ist.

— Findet die malolaktische Gärung in Fässern statt, besteht nicht länger die Vorgabe, dass es sich um Eichenholzfässer handeln muss: Es ist hierfür nun jede Art von Behältnis zulässig, es muss auch nicht länger ein Edelstahlbehälter sein. Die Pflicht zur Beimpfung mit Bakterien wurde gestrichen.

— Der Begriff „Klärung“ wurde durch den Begriff „Vorbereitung“ des Weins zur Abfüllung ersetzt.

— Die Reifung des Weins erfolgt nicht mehr ausschließlich in Eichenfässern, sondern kann nun in Tanks und Fässern aus jeder Art von Material und mit beliebigem Fassungsvermögen erfolgen.

Diese Änderung betrifft Nummer 3.b der Produktspezifikation und Punkt 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Pago de Arínzano“

EU-Nr.: PDO-ES-A0183-AM03 — 23.6.2026

1. **Name(n)**

„Pago de Arínzano“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Weißweine (ausschließlich Chardonnay)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Sie sind von klarer leuchtender Farbe, die von blassgelb bis goldgelb reichen kann.

Geruch

Aromatisch komplex mit fruchtigen und/oder blumigen Noten; Zitrusnoten sind möglich. Mit der Reifung erhöht sich die Komplexität der Weine, mit fruchtigen, gerösteten und/oder würzigen Aromen; nussige Anklänge sind möglich.

Geschmack

Sie sind geradlinig und ausgewogen. Gleichzeitig vollmundig und komplex, die Aromen zeigen sich im Bouquet. Nach der Reifung sind Holz- und/oder Röstnoten möglich.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	150

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: 0,048 g/l Alkoholgehalt, ausgedrückt als Essigsäure, mit einem Grenzwert von 0,65 g/l (10,83 Milliäquivalent pro Liter) bei jungen Weinen und 0,85 g/l (14,17 Milliäquivalent pro Liter) bei gereiften Weinen.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Sie sind von klarer, leuchtend roter Farbe, die von rot mit violetten Reflexen bis rubinrot reichen kann, mit gewissen Terracotta-Schattierungen bei gereiften Weinen.

Sortenreine Weine weisen folgende Eigenschaften auf:

— Ausschließlich Merlot: Sie sind von klarer, leuchtend roter Farbe, die von granatrot bis rot mit Terracotta-Tönen reichen kann. Farbe von mittlerer bis hoher Intensität.

— Ausschließlich Cabernet Sauvignon: Sie sind von klarer, leuchtend roter Farbe, die von rot mit violetten Reflexen bis rubinrot reichen kann. Farbe von mittlerer bis hoher Intensität.

— Ausschließlich Tempranillo: Sie sind von klarer, leuchtend roter Farbe, die von violettrot bis rot mit Terracotta-Tönen bei gereiften Weinen reichen kann. Farbe von mittlerer bis hoher Intensität.

Geruch

Aromatisch komplex mit fruchtigen Noten, roten und/oder schwarzen Früchten. Nach der Reifung nimmt die aromatische Komplexität zu und es entstehen würzige, geröstete und/oder balsamische Noten.

Sortenreine Weine weisen folgende Eigenschaften auf:

— Ausschließlich Merlot: Aromatisch komplex mit fruchtigen Noten, zwischen roten und schwarzen Früchten; balsamische Noten sind möglich. Nach der Reifung nimmt die aromatische Komplexität zu und es entstehen würzige und/oder geröstete Noten.

— Ausschließlich Cabernet Sauvignon: Aromatisch komplex mit fruchtigen und/oder pflanzlichen, balsamischen oder würzigen Noten. Nach der Reifung nimmt die aromatische Komplexität mit für den Reifungsprozess typischen Eigenschaften zu.

— Ausschließlich Tempranillo: Aromatisch komplex mit Noten von roten und/oder schwarzen Früchten. Nach der Reifung nimmt die aromatische Komplexität zu und es entstehen würzige, geröstete und/oder balsamische Noten.

Geschmack

Ausgewogen, mit guter Tanninstruktur und Harmonie. Körperreich mit mittlerem bis langem Abgang. Fruchtig, von roten und/oder schwarzen bis hin zu reifen Früchten. Nach der Reifung treten Holz- und/oder Röstnoten hervor.

Sortenreine Weine weisen folgende Eigenschaften auf:

— Ausschließlich Merlot: Ausgewogen, mit strukturierten Tanninen und fruchtig. Mittlerer bis hoher Körper. Nach der Reifung treten Röst- und/oder Holznoten hervor.

— Ausschließlich Cabernet Sauvignon: Ausgewogen, mit guter Tanninstruktur und Harmonie. Körperreich mit mittlerem bis langem Abgang. Fruchtig und/oder würzig, Lakritz- und/oder Mineralnoten sind möglich. Nach der Reifung treten Holz- und/oder Röstnoten hervor.

— Ausschließlich Tempranillo: Ausgewogen, fruchtig, mit guter Tanninstruktur und Harmonie. Körperreich mit mittlerem bis langem Abgang. Nach der Reifung treten Holz-, Mineral- oder Röstnoten hervor.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12,5
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	125

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: 0,048 g/l Alkoholgehalt, ausgedrückt als Essigsäure, mit einem Grenzwert von 0,65 g/l (10,83 Milliäquivalent pro Liter) bei jungen Weinen und 0,85 g/l (14,17 Milliäquivalent pro Liter) bei gereiften Weinen.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU —Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

ANBAUVERFAHREN

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung für die Weinbereitung

Beschreibung

Die Pflanzdichte beträgt mindestens 3 000 Stöcke pro Hektar ohne Obergrenze. Die Pflanzdichte ist in der Regel hoch, um Wettbewerb zu schaffen und dadurch die Erzeugung zu steuern, sowie Früchte mit mehr Körper und Extrakt.

Die Lese erfolgt von Hand und mechanisiert.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Die alkoholische Gärung findet in Fässern und Behältern mit unterschiedlichem Fassungsvermögen statt. Zur Überwachung des Gärprozesses werden Dichte— und Temperaturmessungen durchgeführt. Es werden Edelhefen zugesetzt.

Bei der Gärung und der anschließenden Mazeration werden durch Überpumpen und andere Techniken Farbe und Aromen extrahiert.

Die malolaktische Gärung findet in Fässern und Tanks statt.

Die Weine reifen in Tanks und Fässern aus verschiedenen Materialien und mit unterschiedlichem Fassungsvermögen, was im Zuge der Reifung zu subtilen Unterschieden führt.

Anschließend wird der Wein vorbereitet, gefiltert und abgefüllt.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Sorten Tempranillo und Chardonnay

Höchstertrag

Höchstertrag:	6 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Sorten Tempranillo und Chardonnay

Höchstertrag

Höchstertrag:	42
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot

Höchstertrag

Höchstertrag:	7 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot

Höchstertrag

Höchstertrag:	49
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— TEMPRANILLO

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Das Weinbaugebiet liegt in der Gemeinde Aberin (Navarra) im Bezirk Tierra Estella in Navarra auf dem Weingut „Señorío de Arínzano". Das Gut befindet sich im Vorland des Montejurra-Gebirges, durch das der Fluss Ega fließt. Die geografischen Grenzen sind wie folgt festgelegt:

— Norden: Die Grenze ist die Verwaltungsgrenze zwischen Aberin und Villatuerta.

— Süden: Die Grenze ist die kleine Wasserkraftanlage am Fluss Ega.

— Osten: Die Grenze ist die Verwaltungsgrenze zwischen Aberin und Villatuerta; von dort verläuft sie weiter nach Süden über den Santa-Barbara-Gipfel.

— Westen: Die Grenze sind die Peñazas-Schlucht und andere Ackerlandparzellen in dem Gebiet.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Klimatisch zeichnet sich das Gebiet durch trockene und heiße Sommer aus, wobei zum Ende des Sommers ein deutliches Temperaturgefälle zwischen Nacht und Tag auftritt. Zusammen mit dem Einfluss des Atlantiks ergibt sich daraus eine lange Vegetationsperiode und die Trauben reifen dort langsam, aber gut. Es liegen damit ideale Bedingungen für die Erzeugung sehr aromatischer, ausgewogener und würziger Weine mit hohem Polyphenolgehalt vor. Darüber hinaus weisen die steinigen Böden mittlere Karbonatgehalte, einen niedrigen Tonanteil und eine lehmige bis lehmig-tonig-sandige Beschaffenheit auf. Sie tragen ebenfalls dazu bei, dass Weine von hoher Farbintensität, hoher Qualität und aromatischer Intensität, spürbarer Säure sowie nachhaltiger Struktur und kräftigem Körper entstehen. Mineralische Noten dominieren.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weitern Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Auf dem Etikett des geschützten Erzeugnisses muss deutlich die Angabe „Vino de Pago de Arínzano“ zu lesen sein.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.navarra.es/documents/48192/34266318/Pliego+de+condiciones_+Pago+de+Arinzano.pdf/0c112992-b72e-05f1-9281-76601164308e?t=1747819191444