C/2026/4824

22.9.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4824)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Pago de Arínzano»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0183-AM03 — 23.6.2026

1. **Dénomination du produit**

«Pago de Arínzano»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion (Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation). Dirección General de Alimentación (Direction générale de l'alimentation). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Sous-direction générale du contrôle de la qualité alimentaire et des laboratoires agroalimentaires).

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que tous les changements apportés par la présente modification du cahier des charges de l'AOP «Pago de Arínzano» constituent une modification standard du cahier des charges. En effet, cette modification ne peut être considérée comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elle ne remplit aucune des conditions visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, à savoir: inclure un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; risquer d'annihiler le lien avec la zone géographique; ou ou entraîner de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

MODIFICATON DES PRATIQUES OENOLOGIQUES SPÉCIFIQUES

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

— Il est précisé que la fermentation alcoolique s'effectue également en fûts et que lorsqu'elle est effectuée en cuves, il n'est plus obligatoire que celles-ci soient en acier inoxydable.

— Il est ajouté que la densité doit être contrôlée lors de la fermentation.

— Il n'est plus obligatoire que les fûts soient en chêne lorsque la fermentation malolactique est effectuée en fûts; elle pourra se faire dans tout type de réservoir, et pas uniquement dans des cuves en acier inoxydable comme c'était le cas jusqu'à présent. L'inoculation obligatoire des bactéries est supprimée.

— Le terme «clarification» est remplacé par le terme «préparation» du vin destiné à la mise en bouteille.

— Le vieillissement du vin ne se fait plus exclusivement dans des fûts de chêne, mais dans des cuves et des fûts de diverses matières et capacités.

Le point 3 b. du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Pago de Arínzano»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0183-AM03 — 23.6.2026

1. **Dénomination(s) du produit**

«Pago de Arínzano»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie la zone géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vins

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

Vins blancs (cépage Chardonnay)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins ont une robe claire et brillante, allant du jaune pâle au jaune doré.

Nez

Complexité aromatique, avec des notes fruitées et/ou florales, éventuellement associées à des notes d'agrumes. À l'issue du vieillissement, les vins seront plus complexes et présenteront des arômes fruités, grillés et/ou épicés, avec d'éventuelles pointes de fruits secs.

Bouche

Vins nets et équilibrés. Généreux et complexes à la fois, avec des pointes olfactives. À l'issue du vieillissement, des notes de bois et/ou de grillé peuvent apparaître.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	—
Unité de l'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale: 0,048 gramme/litre par degré alcoométrique exprimée en acide acétique, dans la limite de 0,65 gramme/litre (10,83 meq/l) pour les vins jeunes et de 0,85 gramme/litre (14,17 meq/l) pour les vins ayant vieilli.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe est de couleur rouge, claire et brillante, pouvant aller du rouge avec des nuances violacées au rouge rubis, et parfois des tons irisés tuilés pour les vins issus d'un processus d'élevage.

Les vins monocépages présentent les caractéristiques suivantes:

— cépage Merlot: robe de couleur rouge, claire et brillante, pouvant aller du rouge grenat au rouge avec reflets tuilés. Couleur d'intensité moyenne à élevée;

— cépage Cabernet Sauvignon: robe de couleur rouge, claire et brillante, pouvant aller du rouge avec des nuances violacées au rouge rubis. Couleur d'intensité moyenne à élevée;

— cépage Tempranillo: robe de couleur rouge, claire et brillante, pouvant aller du rouge violet au rouge avec reflets tuilés, pour les vins issus d'un processus d'élevage. Couleur d'intensité moyenne à élevée.

Nez

Complexité aromatique avec des notes fruitées, de fruit rouge et/ou noir. À l'issue du vieillissement, la complexité aromatique augmente, avec l'apparition de notes épicées, grillées et/ou balsamiques.

Les vins monocépages présentent les caractéristiques suivantes:

— cépage Merlot: complexité aromatique, avec des notes fruitées, entre fruit rouge et fruit noir, éventuellement associées à des notes balsamiques. À l'issue du vieillissement, la complexité aromatique augmente, avec des notes épicées et/ou de bois;

— cépage Cabernet Sauvignon: complexité aromatique avec des notes fruitées et/ou végétales, balsamiques ou épicées. À l'issue du vieillissement, la complexité aromatique augmente, marquée par les caractéristiques propres à l'élevage;

— cépage Tempranillo: complexité aromatique avec des notes de fruit rouge et/ou noir. À l'issue du vieillissement, la complexité aromatique augmente, avec l'apparition de notes épicées, grillées et/ou balsamiques.

Bouche

Les vins sont équilibrés, structurés, avec des tanins de qualité et harmonieux. Corps et persistance: de moyen à corsé. Vins fruités, allant du fruit rouge et/ou noir au fruit mûr. À l'issue du vieillissement, des notes de bois et/ou de grillé apparaissent.

Les vins monocépages présentent les caractéristiques suivantes:

— cépage Merlot: vins équilibrés, aux tanins structurés, et fruités. Corps moyen à corsé. Des notes grillées et/ou de bois apparaissent à l'issue du vieillissement;

— cépage Cabernet Sauvignon: Les vins sont équilibrés, structurés, avec des tanins de qualité et harmonieux. Corps et persistance: de moyen à corsé. Vins fruités et/ou épicés, avec d'éventuelles notes de réglisse et/ou notes minérales. À l'issue du vieillissement, des notes de bois et/ou de grillé apparaissent.

— cépage Tempranillo: les vins sont équilibrés, fruités et structurés, avec des tanins de qualité et harmonieux. Corps et persistance: de moyen à corsé. À l'issue du vieillissement, des notes de bois ou de grillé ou des notes minérales apparaissent.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12,5
Acidité totale minimale:	—
Unité de l'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	125

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale: 0,048 gramme/litre par degré alcoométrique exprimée en acide acétique, dans la limite de 0,65 gramme/litre (10,83 meq/l) pour les vins jeunes et de 0,85 gramme/litre (14,17 meq/l) pour les vins ayant vieilli.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

PRATIQUES CULTURALES

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la vinification

Description

La densité minimale de plantation est de 3 000 pieds à l'hectare, sans limite supérieure établie. La tendance ira vers des densités de plantation élevées, recherchant ainsi un effet concurrentiel et donc une régulation de la production, avec des fruits ayant une densité et un rendement accrus.

La récolte doit être manuelle et mécanisée.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

La fermentation alcoolique s'effectue dans des fûts et des cuves de différentes capacités, le processus de fermentation étant contrôlé à l'aide de mesures de densité et de température. Une levure sélectionnée est ajoutée.

Au cours de la fermentation et de la macération ultérieure, des remontages et des techniques de travail sont mis en œuvre pour extraire la couleur et les arômes.

La fermentation malolactique s'effectue dans des fûts et des cuves.

Le vieillissement des vins a lieu dans des cuves et des fûts de diverses matières et capacités, ce qui apporte des nuances à leur élevage.

Enfin, le vin est préparé, filtré et mis en bouteille.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages Tempranillo et Chardonnay

Rendement maximal

Rendement maximal:	6 000
Unité du rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages Tempranillo et Chardonnay

Rendement maximal

Rendement maximal:	42
Unité du rendement maximal:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages Cabernet Sauvignon et Merlot

Rendement maximal

Rendement maximal:	7 000
Unité du rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages Cabernet Sauvignon et Merlot

Rendement maximal

Rendement maximal:	49
Unité du rendement maximal:	hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— TEMPRANILLO

9. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

Les vignobles sont situés dans la municipalité d'Aberin (Navarre), sur le territoire de Tierra Estella de la Communauté autonome de Navarre, dans le domaine connu sous le nom de «Señorío de Arínzano». Le domaine est situé dans les contreforts du mont Montejurra, où passe la rivière Ega. Les limites géographiques sont fixées comme suit:

— au nord: la limite est la frontière administrative entre les communes de Aberin et Villatuerta;

— au sud: le domaine est adjacent à une mini-centrale hydraulique sur la rivière Ega;

— à l'est: la limite touche la frontière administrative entre les communes de Aberin et Villatuerta, puis descend vers le sud par le sommet de la montagne «Santa Bárbara»;

— à l'ouest: la limite est la vallée de la Peñaza et d'autres parcelles cultivées dans la région.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vins

Résumé du lien

Les caractéristiques climatiques correspondant à des étés secs et chauds et à de forts contrastes des températures diurne/nocturne en fin d'été, ainsi que l'orientation atlantique, donnent lieu à une longue période de croissance et à une maturation lente mais satisfaisante des raisins, idéale pour la production de vins très aromatiques, équilibrés et savoureux à forte teneur en polyphénols. En outre, les sols rocailleux présentant une teneur moyenne en carbonates, une faible teneur en argile et une texture limoneuse à limono-argilo-sableuse contribuent également à la production de vins ayant une couleur intense, une haute qualité et une grande intensité aromatique, une acidité remarquable ainsi qu'une structure et un corps persistants. On note la présence de notes minérales.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Description de l'exigence/de la dérogation

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

La dénomination «Vino de Pago de Arínzano» figure de manière visible sur l'étiquetage du produit protégé.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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