C/2026/3580

13.7.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3580)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Pago de Otazu«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Pago de Otazu«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion (ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer). Dirección General de Alimentación (generaldirektoratet for fødevarer). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (undergeneraldirektoratet for fødevarekvalitetskontrol og laboratorier for landbrugsfødevarer).

6. **Klassificering som standardændring**

Den kompetente myndighed vurderer, at samtlige ændringer, der foretages ved nærværende ændring af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pago de Otazu«, er standardændringer af produktspecifikationen. Denne ændring kan ikke betragtes som en EU-ændring, da den ikke henhører under nogen af de tilfælde, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser, dvs. at den ikke indebærer: en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse, en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område eller yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

ÆNDRING AF VINENES ORGANOLEPTISKE BESKRIVELSE

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Ændringen består i at tydeliggøre og præcisere de sensoriske deskriptorer for de enkelte vintyper i de forskellige faser af deres udvikling (udseende, aroma og smag) og/eller gøre dem objektive med henblik på at forbedre evalueringen udført af smagspaneler i overensstemmelse med standarden UNE-EN ISO/IEC 17025.

Denne ændring berører punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 7 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Opdatering af data

Beskrivelse

Lejligheden benyttes til at ajourføre kontaktoplysningerne for den kompetente myndighed og det delegerede kontrolorgan.

Punkt 9 i produktspecifikationen ændres i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Pago de Otazu«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Pago de Otazu«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vinprodukt

Tørre hvid- og rødvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Organoleptiske egenskaber for hvidvine af hvide druesorter:

a) ung hvidvin: grønlig gul eller strågul med eventuelle gyldne nuancer. Klart og lyst udseende.

b) hvidvin gæret på fad: gul, grønlig gul eller strågul, eventuelt gylden, klar og lys.

Organoleptiske egenskaber ved rødvine af røde druesorter:

a) ung rødvin: kirsebærrød, eventuelt med violette nuancer. Klart og lyst udseende.

b) rødvin lagret på fad: kirsebærrød med granatrøde nuancer, som kan have et rubinrødt eller rødbrunt skær, der er typisk for lagring på fad. Klart og lyst udseende.

Duft

Organoleptiske egenskaber for hvidvine af hvide druesorter:

a) ung hvidvin: druesortens finesse og dens frugtagtige aromaer, herunder hvide frugter og citrusfrugter, samt blomstrede noter. Særlige noter som følge af lagringen på fad, hvis det er relevant

b) hvidvin gæret på fad: druesortens finesse, aromaer af hvide frugter, citrusfrugter eller blomster. Særlige noter som følge af lagringen på fad.

Organoleptiske egenskaber ved rødvine af røde druesorter:

a) ung rødvin: friskt og frugtagtigt præg, der domineres af modne røde og sorte frugter, herunder krydrede frugter

b) rødvin lagret på fad: elegant og meget intens duft, der domineres af frugt. Noter af træ, undertiden kombineret med krydrede noter. Afbalanceret og kompleks.

Smag

Organoleptiske egenskaber for hvidvine af hvide druesorter:

a) ung hvidvin: fyldig, harmonisk, behagelig (afbalanceret). Frugtagtig vin. Særlige bemærkninger som følge af lagringen på fad, hvis det er relevant

b) hvidvin gæret på fad: mellemfyldig til fyldig, rund og elegant (afbalanceret), kompleks. Særlige noter som følge af lagringen på fad.

Organoleptiske egenskaber ved rødvine af røde druesorter:

a) ung rødvin: frisk, silkeblød (afbalanceret) og mellemfyldig til fyldig

b) rødvin lagret på fad: behagelig og elegant (afbalanceret) med en god smag (mellemfyldig til fyldig), hvor helhedsindtrykket afspejler lagringen på fad. Frugtagtig.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12,5
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	10,83
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske egenskaber

Maksimalt indhold af flygtige syrer:

— < 10,83 meq/l for unge vine

— < 14,17 meq/l for lagrede vine

Totalt svovldioxidindhold:

— < 125 mg/l for rødvine

— < 150 mg/l for hvidvine

☑ Alle analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Det maksimale udvindingsudbytte er 71 l for hver 100 kg druer.

Lagringsprocessens begyndelse må under ingen omstændigheder fastsættes tidligere end den første oktober i høståret.

Vinfremstillingsmetode

DYRKNINGSMETODER

Type ønologisk fremgangsmåde

Relevante begrænsninger for vinfremstillingen

Beskrivelse

Beplantningstætheden skal være på mindst 2 400 vinstokke pr. hektar.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

For alle sorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	6 500
Maksimalt udbytte pr. enhed:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

For alle sorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	46,15
Maksimalt udbytte pr. enhed:	hl pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— TEMPRANILLO

9. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Disse afgrøder findes i »Cuenca de Pamplona« (Pamplona-bækkenet) og i »Merindad« (historisk administrativt område) i Navarras hovedstad. På Arga-flodens venstre side strækker området sig fra øst til vest, syd for floden. Den sydlige grænse ligger ved foden af Sierra del Perdón-forbjergene, som mod vest afgrænses af Sierra de Sarbil.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinavlsproduktets kategori

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Kvaliteten skyldes hovedsagelig det specifikke geografiske miljø. Området ligger i dalen mellem Sierra de Sarbil og Sierra del Perdón under indflydelse af et middelhavsklima, som påvirkes i høj grad af Atlanterhavet. Jordbunden er stenet og dyb med et højt indhold af carbonat, basisk pH-værdi, lavt indhold af organisk materiale, leret tekstur og naturligt lavt indhold af tilgængelige næringsstoffer. Alle egenskaberne ved middelhavsklimaet og jordbunden sikrer en passende modningsproces, og påvirkningen fra Atlanterhavet kombineret med placeringen i bunden af dalen, betyder, at cyklussens varighed giver vinene deres syrlighed, farve og balance.

11. **Yderligere gældende krav**

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

MÆRKER

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Betegnelsen »Vino de Pago de Otazu« skal fremgå tydeligt af produktets mærkning.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es