C/2026/3580

13.7.2026

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/2026/3580)

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Pago de Otazu“

EU-Nr.: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Pago de Otazu“

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 Agroalimentarios.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde ist der Auffassung, dass diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Pago de Otazu“ eine Standardänderung darstellt, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1134 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt und daher nicht als Unionsänderung zu betrachten ist, d. h.: sie hat keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, zur Folge; sie birgt nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht; sie hat keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

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

Titel

ÄNDERUNG DER ORGANOLEPTISCHEN BESCHREIBUNG DER WEINE

[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

Mit den Änderungen soll sichergestellt werden, dass die organoleptischen Deskriptoren für jede Weinart in den verschiedenen Phasen der Bewertung (Aussehen, Geruch und Geschmack) durch Verkostungspanels, die nach der Norm UNE-EN ISO/IEC 17025 arbeiten, präzisiert, spezifiziert und/oder objektiv berücksichtigt werden.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 7 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

AKTUALISIERUNG DER KONTAKTDATEN

Beschreibung

Die Änderung wird zum Anlass genommen, die Kontaktdaten der zuständigen Behörde und der beauftragten Stelle zu aktualisieren.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Pago de Otazu“

EU-Nr.: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026

1. **Name(n)**

„Pago de Otazu“

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

Weiß- und Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Organoleptische Eigenschaften der aus der weißen Rebsorte erzeugten Weißweine:

a) Junger Weißwein: Farbe: gelb-grün, auch strohgelb, teilweise mit goldenen Reflexen. Klar und brillant.

b) Im Fass gegorener Weißwein: Farbe: gelb, gelb-grün, auch strohgelb, teilweise bis hin zu goldgelb, klar und brillant.

Organoleptische Eigenschaften der aus roten Rebsorten erzeugten Rotweine:

a) Junge Rotweine: Farbe: kirschrot, teilweise mit violetten Tönen. Klar, brillant.

b) Im Fass gereifte Rotweine: kirschrot mit granatroten Schattierungen, teilweise mit rubinroten Reflexen; aufgrund der Reifung im Holzfass bis hin zu ziegelrot. Klar und brillant.

Geruch

Organoleptische Eigenschaften der aus der weißen Rebsorte erzeugten Weißweine:

a) Junger Weißwein: Finesse der Sorte, fruchtige Aromen weißer Früchte, Zitrusaromen oder blumige Aromen. Bei Reifung im Holzfass entsprechend typische Noten.

b) Im Fass gegorener Weißwein: Finesse der Sorte, fruchtige Aromen weißer Früchte, Zitrusaromen oder blumige Aromen. Für die Reifung im Holzfass typische Noten.

Organoleptische Eigenschaften der aus roten Rebsorten erzeugten Rotweine:

a) Junge Rotweine: Frisch und fruchtig, mit vorherrschenden Anklängen von roten und schwarzen Früchten, bis hin zu würzig.

b) Im Fass gereifte Rotweine: Eleganter Duft von guter Intensität, dominiert von fruchtigen Noten. Holznoten, manchmal mit würzigen Anklängen. Ausgewogen und komplex.

Geschmack

Organoleptische Eigenschaften der aus der weißen Rebsorte erzeugten Weißweine:

a) Junger Weißwein: Vollmundig, harmonisch, angenehm (ausgewogen). Fruchtig. Bei Reifung im Holzfass entsprechend typische Noten.

b) Im Fass gegorener Weißwein: Einhüllender Geruch (mittlerer bis voller Körper), rund und elegant (ausgewogen), komplex. Für die Reifung im Holzfass typische Noten.

Organoleptische Eigenschaften der aus roten Rebsorten erzeugten Rotweine:

a) Junge Rotweine: Frischer, seidiger (ausgewogen) und einhüllender Geschmack (mittlerer bis voller Körper).

b) Im Fass gereifte Rotweine: aufgrund der Reifung im Holzfass angenehm und elegant (ausgewogen), süßer Auftakt (mittlerer bis voller Körper). Fruchtig.

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):	10,83
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure:

— < 10,83 meq/l bei Jungweinen

— < 14,17 meq/l bei gereiften Weinen

Schwefeldioxid insgesamt:

— < 125 mg/l bei Rotweinen

— < 150 mg/l bei Weißweinen

☑ 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

ÖNOLOGISCHE VERFAHREN

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Die Extraktionsmenge beträgt höchstens 71 l pro 100 kg Trauben.

Auf keinen Fall darf für den Beginn der Reifedauer ein Datum vor dem 1. Oktober des Erntejahres herangezogen werden.

Weinbereitungsverfahren

ANBAUVERFAHREN

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

Die Mindestpflanzdichte beträgt 2 400 Rebstöcke pro Hektar.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Für alle Sorten

Höchstertrag:

Höchstertrag:	6 500
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Für alle Sorten

Höchstertrag:

Höchstertrag:	46,15
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 der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet befindet sich im Becken von Pamplona [Cuenca de Pamplona] und im Gebiet um die Hauptstadt Navarras herum. Es erstreckt sich am linken Ufer des Flusses Arga von Osten nach Westen und weiter nach Süden. Die südliche Grenze liegt am Fuße der Ausläufer der Sierra del Perdón und wird im Westen von der Sierra Sarbil begrenzt.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die Qualität ist in erster Linie auf das besondere geografische Umfeld zurückzuführen. Das Gebiet befindet sich innerhalb des Tals zwischen der Sierra de Sarbil und der Sierra del Perdón, wo ein mediterranes Klima mit starken atlantischen Einflüssen herrscht. Die Böden sind steinig und tief mit hohem Karbonatgehalt, basischem pH-Wert, geringem Gehalt an organischer Substanz, lehmiger Textur und geringer natürlicher Nährstoffverfügbarkeit. Die Gesamtheit der Merkmale des mediterranen Klimas und des Bodens sorgen für einen geeigneten Reifungsprozess und die Auswirkungen des atlantischen Einflusses und die Lage des Gebiets in der Talsohle gewährleisten einen ausreichend langen Wachstumszyklus, was den Weinen Säure, Farbe und Ausgewogenheit verleiht.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Name „Vino de Pago de Otazu“ muss bei der Kennzeichnung des Erzeugnisses gut sichtbar sein.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es