Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/3580

13.7.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/3580)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Pago de Otazu»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Pago de Otazu»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων, Γενική Διεύθυνση Τροφίμων, Γενική Υποδιεύθυνση Ελέγχου Ποιότητας Τροφίμων και Εργαστηρίων Γεωργικών Τροφίμων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αρμόδια αρχή θεωρεί ότι η συγκεκριμένη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ «Pago de Otazu» αποτελεί συνήθη τροποποίηση· δεν μπορεί να θεωρηθεί ενωσιακή τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις. Πιο συγκεκριμένα: δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη· δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή· δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Στόχος των τροποποιήσεων είναι η βελτίωση της σαφήνειας, της ακρίβειας και/ή της αντικειμενικότητας των περιγραφέων των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών για κάθε τύπο οίνου στα διάφορα στάδια αξιολόγησης (όψη, άρωμα και γεύση). Με τον τρόπο αυτόν θα βελτιωθεί η αξιολόγησή τους μέσω επιτροπών γευσιγνωσίας σύμφωνα με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17025.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ

Περιγραφή

Με την ευκαιρία της τροποποίησης επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας της αρμόδιας αρχής και του εξουσιοδοτημένου οργανισμού.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 9 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Pago de Otazu»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Pago de Otazu»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 – Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκοί και ερυθροί ξηροί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των λευκών οίνων που παράγονται από τη λευκή ποικιλία αμπέλου

α) Νεαρός λευκός οίνος: χρώμα κιτρινοπράσινο έως αχυροκίτρινο, ενδεχομένως με χρυσαφιές ανταύγειες. Διαυγής και λαμπερός.

β) Λευκός οίνος ζυμωμένος σε βαρέλι: χρώμα κίτρινο ή κιτρινοπράσινο έως αχυροκίτρινο, ή ακόμη και χρυσαφί. Διαυγής και λαμπερός.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ερυθρών οίνων που παράγονται από τις ερυθρές ποικιλίες αμπέλου

α) Νεαροί ερυθροί οίνοι: χρώμα κόκκινο του κερασιού, ενδεχομένως με ιώδεις ανταύγειες. Διαυγείς και λαμπεροί.

β) Ερυθροί οίνοι παλαιωμένοι σε βαρέλι: κόκκινο του κερασιού με ανταύγειες κόκκινου του γρανάτη, ενδεχομένως με ρουμπινί ή ακόμη και κεραμιδί αποχρώσεις από την παλαίωση σε ξύλο. Διαυγείς και λαμπεροί.

Άρωμα

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των λευκών οίνων που παράγονται από τη λευκή ποικιλία αμπέλου

α) Νεαρός λευκός οίνος: λεπτό άρωμα της ποικιλίας· αρώματα λευκών φρούτων, εσπεριδοειδών ή ανθέων της ποικιλίας. Νότες που προκύπτουν από την παλαίωση σε ξύλο, εάν έχει χρησιμοποιηθεί ξύλο.

β) Λευκός οίνος ζυμωμένος σε βαρέλι: λεπτό άρωμα της ποικιλίας· αρώματα λευκών φρούτων, εσπεριδοειδών ή ανθέων. Νότες που αναδεικνύονται από την παλαίωση στο ξύλο.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ερυθρών οίνων που παράγονται από τις ερυθρές ποικιλίες αμπέλου

α) Νεαροί ερυθροί οίνοι: δροσερός και φρουτώδης χαρακτήρας με νότες κυρίως κόκκινων και μαύρων φρούτων, ενδεχομένως πικάντικοι.

β) Ερυθροί οίνοι παλαιωμένοι σε βαρέλι: εκλεπτυσμένοι και ευχάριστα έντονοι στη μύτη, με άρωμα στο οποίο κυριαρχούν τα φρούτα. Νότες ξύλου, ενίοτε με πικάντικες αποχρώσεις. Σύνθετοι και ισορροπημένοι.

Γεύση

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των λευκών οίνων που παράγονται από τη λευκή ποικιλία αμπέλου

α) Νεαρός λευκός οίνος: στρογγυλός στο στόμα, αρμονικός, ευχάριστος (ισορροπημένος). Φρουτώδης. Νότες που προκύπτουν από την παλαίωση σε ξύλο, εάν έχει χρησιμοποιηθεί ξύλο.

β) Λευκός οίνος ζυμωμένος σε βαρέλι: βελούδινος (μέτριο έως γεμάτο σώμα), εκλεπτυσμένος και στρογγυλός (ισορροπημένος), σύνθετος. Νότες που αναδεικνύονται από την παλαίωση στο ξύλο.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ερυθρών οίνων που παράγονται από τις ερυθρές ποικιλίες αμπέλου

α) Νεαροί ερυθροί οίνοι: Δροσεροί, μεταξένιοι (ισορροπημένοι) και βελούδινοι στο στόμα (μέτριο έως γεμάτο σώμα).

β) Ερυθροί οίνοι παλαιωμένοι σε βαρέλι: ευχάριστοι και εκλεπτυσμένοι (ισορροπημένοι), ευχάριστοι στον ουρανίσκο (μέτριο έως γεμάτο σώμα), στοιχεία που αναδεικνύονται όλα με την παλαίωση σε ξύλο. Φρουτώδης χαρακτήρας.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας	χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	10,83
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα:

— < 10,83 meq/l για τους νεαρούς οίνους

— < 14,17 meq/l για τους παλαιωμένους οίνους.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης:

— < 125 mg/l για τους ερυθρούς οίνους

— < 150 mg/l για τους λευκούς οίνους.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Η μέγιστη απόδοση εκχύλισης είναι 71 λίτρα οίνου ανά 100 kg σταφυλιών.

Η διάρκεια της διαδικασίας παλαίωσης δεν μπορεί σε καμία περίπτωση να υπολογίζεται με αφετηρία πριν από την 1η Οκτωβρίου του έτους του τρύγου.

Οινοποιητική πρακτική

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Περιγραφή

Η πυκνότητα φύτευσης είναι τουλάχιστον 2 400 πρέμνα ανά εκτάριο.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Για όλες τις ποικιλίες:

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	6 500
Μονάδα μέγιστης απόδοσης	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Για όλες τις ποικιλίες:

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	46,15
Μονάδα μέγιστης απόδοσης	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες προέρχεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— TEMPRANILLO

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Οι αμπελώνες βρίσκονται στη λεκάνη της Παμπλόνα και στην περιοχή γύρω από την πρωτεύουσα Ναβάρα. Η περιοχή βρίσκεται στην αριστερή όχθη του ποταμού Arga, ο οποίος ρέει από ανατολικά προς δυτικά, στα νότια του ποταμού αυτού. Συνορεύει στα νότια με τους πρόποδες του ορεινού όγκου Sierra del Perdón και στα δυτικά με τον ορεινό όγκο Sierra de Sarbil.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Η ποιότητα των οίνων οφείλεται κυρίως στο μοναδικό γεωγραφικό περιβάλλον. Η περιοχή, η οποία βρίσκεται στην κοιλάδα που σχηματίζεται από τους ορεινούς όγκους Sierra de Sarbil και Sierra del Perdón, έχει μεσογειακό κλίμα με ισχυρή επίδραση από τον Ατλαντικό. Τα βαθιά, πετρώδη εδάφη έχουν έντονο ασβεστολιθικό και αλκαλικό χαρακτήρα και είναι φτωχά σε οργανική ύλη, με πηλώδη υφή και περιορισμένη φυσική διαθεσιμότητα θρεπτικών ουσιών. Ο συνδυασμός των χαρακτηριστικών του εδάφους και του μεσογειακού κλίματος διασφαλίζει την καλή ωρίμαση, ενώ η επίδραση του Ατλαντικού και η θέση των αμπελώνων στον πυθμένα της κοιλάδας εξασφαλίζουν έναν επαρκώς μακρύ καλλιεργητικό κύκλο που προσδίδει στους οίνους οξύτητα, χρώμα και ισορροπία.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Στην επισήμανση του προϊόντος πρέπει να αναγράφεται ευκρινώς η ονομασία «Vino de Pago de Otazu».

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es