C/2026/3580

13.7.2026

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/2026/3580)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Pago de Otazu»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026

1. **Dénomination du produit**

«Pago de Otazu»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone 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 Otazu» 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 relève d'aucune des situations 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 l'aire géographique; ou entraîner de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

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

Titre

MODIFICATION DE LA DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DES VINS.

[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

La modification consiste à clarifier, préciser et/ou objectiver les descripteurs organoleptiques de chaque type de vin aux différents stades de l'évaluation (visuel, olfactif et gustatif), afin d'améliorer son évaluation par des jurys de dégustation fonctionnant conformément à la norme UNE-EN ISO/IEC 17025.

Le point 2 du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

MISE À JOUR DES DONNÉES.

Description

L'occasion est saisie pour mettre à jour les coordonnées de l'autorité compétente et de l'organisme délégataire.

Le point 9 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Pago de Otazu»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026

1. **Dénomination(s)**

«Pago de Otazu»

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 de la position 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vins

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

Vins blancs et rouges secs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Caractéristiques organoleptiques des vins blancs issus du cépage blanc:

a) vin blanc jeune: de couleur jaune vert, voire jaune paille, avec d'éventuels reflets dorés. Aspect limpide et brillant;

b) vin blanc fermenté en fût: de couleur jaune, jaune vert, voire jaune paille, éventuellement doré, limpide et brillant.

Caractéristiques organoleptiques des vins rouges issus des cépages rouges:

a) vins rouges jeunes: de couleur rouge cerise pouvant présenter des reflets violacés. Aspect limpide et brillant;

b) vins rouges vieillis en fût: de couleur rouge cerise avec des éclats grenat, pouvant présenter des reflets rubis, voire tuilés, typiques du séjour en fût. Aspect limpide et brillant.

Nez

Caractéristiques organoleptiques des vins blancs issus du cépage blanc:

a) vin blanc jeune: finesse du cépage et de ses arômes fruités, de fruits blancs, d'agrumes ou floraux. Notes spécifiques dues au séjour en fût le cas échéant;

b) vin blanc fermenté en fût: finesse du cépage, arômes de fruits blancs, d'agrumes ou floraux. Notes spécifiques dues au séjour en fût.

Caractéristiques organoleptiques des vins rouges issus des cépages rouges:

a) vins rouges jeunes: caractère frais et fruité, avec une prédominance de fruits rouges et noirs, y compris de fruits épicés;

b) vins rouges vieillis en fût: nez élégant et très intense dominé par le fruit. Notes de bois, parfois associées à des notes épicées. Équilibrés et complexes.

Bouche

Caractéristiques organoleptiques des vins blancs issus du cépage blanc:

a) vin blanc jeune: attaque en bouche corsée, harmonieuse, agréable (équilibrée). Vins fruités. Notes spécifiques dues au séjour en fût le cas échéant;

b) vin blanc fermenté en fût: enveloppant (corps moyen à corsé), rond et élégant (équilibré), complexe. Notes spécifiques dues au séjour en fût.

Caractéristiques organoleptiques des vins rouges issus des cépages rouges:

a) vins rouges jeunes: frais, soyeux (équilibrés) et enveloppants en bouche (corps moyen à corsé);

b) vins rouges vieillis en fût: agréables et élégants (équilibrés), avec une attaque gourmande (corps moyen à corsé), l'ensemble évoquant leur séjour en fût. Fruités.

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):	10,83
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile maximale:

— < 10,83 meq/l pour les vins jeunes

— < 14,17 meq/l pour les vins vieillis

Dioxyde de soufre total:

— < 125 mg/l pour les vins rouges

— < 150 mg/l pour les vins blancs

☑ 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 ŒNOLOGIQUES

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Le rendement maximal d'extraction est de 71 l pour 100 kg de raisins.

Le début des processus de vieillissement ne peut en aucun cas être calculé avant le premier jour d'octobre de l'année de la récolte.

Pratique vitivinicole

PRATIQUES CULTURALES

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la vinification

Description

La densité minimale de plantation est de 2 400 pieds par hectare.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Pour toutes les variétés

Rendement maximal:

Rendement maximal	6 500
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Pour toutes les variétés

Rendement maximal:

Rendement maximal	46,15
Rendement maximal par unité:	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**

Ces cultures se trouvent dans la «Cuenca de Pamplona» (bassin de Pampelune) et dans la «Merindad» (territoire administratif historique) de la capitale de la Navarre. Sur la rive gauche de la rivière Arga, la zone s'étend d'est en ouest, au sud de la rivière. Sa limite méridionale se situe au pied des contreforts de la Sierra del Perdón, délimitée à l'ouest par la Sierra de Sarbil.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vins

Résumé du lien

La qualité est principalement due au milieu géographique spécifique. Située à l'intérieur de la vallée, la zone s'est formée entre la Sierra de Sarbil et la Sierra del Perdón, sous l'influence d'un climat méditerranéen aux fortes influences atlantiques. Les sols sont caillouteux et profonds, à forte teneur en carbonate, au pH basique, avec une faible teneur en matière organique, une texture limoneuse et une faible disponibilité naturelle de nutriments. Toutes les caractéristiques du climat et du sol méditerranéens garantissent un processus de maturation approprié, et l'influence atlantique associée à la localisation dans le fond de la vallée font que la durée du cycle confère aux vins leur acidité, leur couleur et leur équilibre.

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 Otazu» figure de manière visible sur l'étiquetage du produit.

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

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es