Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/3580)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Pago de Otazu»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026

1. **Nome del prodotto**

«Pago de Otazu»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

L'autorità competente ritiene che tutti i cambiamenti apportati con la modifica del disciplinare della DOP «Pago de Otazu» costituiscano una modifica ordinaria dello stesso; infatti non può trattarsi di una modifica dell'Unione in quanto non corrisponde a nessuno dei casi contemplati all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche, ossia: non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica; non rischia di annullare il legame con la zona geografica; non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

MODIFICA DELLA DESCRIZIONE ORGANOLETTICA DEI VINI

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

La modifica consiste nel chiarire, specificare e/o rendere oggettivi i descrittori organolettici di ciascun tipo di vino nelle diverse fasi della valutazione (visiva, olfattiva e gustativa), per migliorarne la valutazione eseguita dai panel di degustazione che operano conformemente alla norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

La modifica interessa il punto 2 del disciplinare e il punto 7 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

AGGIORNAMENTO DEI DATI

Descrizione

Si coglie l'occasione per aggiornare i recapiti dell'autorità competente e dell'organismo delegato.

La modifica interessa il punto 9 del disciplinare e non interessa il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Pago de Otazu»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026

1. **Nome**

«Pago de Otazu»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi e rossi secchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Caratteristiche organolettiche dei vini bianchi ottenuti dalla varietà bianca:

a) vino bianco giovane: colore da giallo verdolino a paglierino con eventuali riflessi dorati. Limpido e brillante;

b) vino bianco fermentato in botte: colore da giallo, giallo verdolino a paglierino o anche dorato, limpido e brillante.

Caratteristiche organolettiche dei vini rossi ottenuti dalle varietà rosse:

a) vini rossi giovani: colore rosso ciliegia con eventuali sfumature violacee. Limpido, brillante;

b) vini rossi invecchiati in botte: rosso ciliegia con sfumature color granato, può presentare riflessi rubino o anche mattone se avviene il passaggio in legno. Limpido e brillante.

Odore

Caratteristiche organolettiche dei vini bianchi ottenuti dalla varietà bianca:

a) vino bianco giovane: finezza e aromi fruttati della varietà (frutta bianca, agrumi o floreali). Note specifiche dell'eventuale passaggio in legno;

b) vino bianco fermentato in botte: finezza della varietà, aromi fruttati di frutta bianca, agrumi o floreali. Note specifiche del passaggio in legno.

Caratteristiche organolettiche dei vini rossi ottenuti dalle varietà rosse:

a) vini rossi giovani: dal carattere fresco e fruttato, in cui predominano le sensazioni di frutti rossi e neri, compresi i profumi speziati;

b) vini rossi invecchiati in botte: odore elegante e molto intenso, dominato dalla frutta. Note di legno, talvolta con sentori speziati. Equilibrati e complessi.

Sapore

Caratteristiche organolettiche dei vini bianchi ottenuti dalla varietà bianca:

a) vino bianco giovane: ampio al palato, armonico, gradevole (equilibrato). Fruttato. Note specifiche dell'eventuale passaggio in legno;

b) vino bianco fermentato in botte: avvolgente (corpo medio-alto), rotondo, elegante (equilibrato), complesso. Note specifiche del passaggio in legno.

Caratteristiche organolettiche dei vini rossi ottenuti dalle varietà rosse:

a) vini rossi giovani: freschi, setosi (equilibrati) e avvolgenti al palato (corpo medio-alto);

b) vini rossi invecchiati in botte: gradevoli ed eleganti (equilibrati), con un attacco piacevole (corpo da medio a pieno), caratteristiche che ne richiamano il passaggio in legno. Dal carattere fruttato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10,83
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima:

— < 10,83 mEq/l nei vini giovani;

— < 14,17 mEq/l nei vini invecchiati.

Anidride solforosa totale:

— < 125 mg/l per i vini rossi;

— < 150 mg/l per i vini rossi.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

PRATICHE ENOLOGICHE

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

La resa massima di estrazione è di 71 l per 100 kg di uva.

In nessun caso il processo di invecchiamento può essere considerato iniziato prima del 1º ottobre dell'anno di raccolta.

Pratica di vinificazione

PRATICHE COLTURALI

Tipo di pratica enologica

Limitazione pertinente alla vinificazione

Descrizione

La densità di impianto non sarà inferiore a 2 400 ceppi per ettaro.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Per tutte le varietà

Resa massima

Resa massima	6 500
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Per tutte le varietà

Resa massima

Resa massima	46,15
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— TEMPRANILLO

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

I vigneti si trovano nella Cuenca de Pamplona e nella *Merindad* della capitale della Navarra. Sulla riva sinistra del fiume Arga, la zona si estende da est a ovest, a sud del fiume stesso. Il confine meridionale si trova ai piedi dei contrafforti della Sierra del Perdón ed è delimitata a ovest dalla Sierra de Sarbil.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

La qualità del vino è dovuta principalmente al particolare ambiente geografico. La zona è situata all'interno della valle formata dalla Sierra de Sarbil e dalla Sierra del Perdón ed è influenzata dal clima mediterraneo con forti influssi atlantici. I suoli sono sassosi e profondi, con un elevato contenuto di carbonati, pH basico, bassi livelli di materia organica, tessitura franca e una scarsa disponibilità naturale di nutrienti. L'insieme delle caratteristiche del clima mediterraneo e del suolo assicurano un corretto processo di maturazione, mentre l'incidenza degli influssi atlantici e la posizione sul fondo della valle garantiscono un ciclo vegetativo lungo che darà ai vini acidità, colore ed equilibrio.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito o della deroga

ETICHETTATURA

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito o della deroga

Il nome «Vino de Pago de Otazu» deve figurare in modo visibile sull'etichetta del prodotto.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es