C/2026/3580

13.7.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/3580)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Pago de Otazu"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026

1. **Isem il-prodott**

Pago de Otazu

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, għas-Sajd u għall-Ikel, id-Direttorat Ġenerali għall-Ikel, is-Subdirettorat Ġenerali għall-Kontroll tal-Kwalità tal-Ikel u għal-Laboratorji Agroalimentari

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtorità kompetenti tqis din l-emenda għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott tad-DOP Pago de Otazu bħala emenda standard; ma tistax titqies bħala emenda tal-Unjoni peress li ma tikkorrispondi għall-ebda waħda mis-sitwazzjonijiet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) Nru 2024/1143 dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi. Speċifikament: ma tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew prodotti dežinjati bl-indikazzjoni ġeografika; ma tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika; ma tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

EMENDA TAD-DESKRIZZJONI ORGANOLETTIKA TAL-INBEJJED

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deskrizzjoni

L-emenda għandha l-għan li ttejjeb iċ-ċarezza, l-ispeċifiċità u/jew l-oġġettività tad-deskritturi organolettiċi għal kull tip ta' nbid fid-diversi stadji tal-valutazzjoni (dehra, aroma u togħma). Din se ttejjeb il-valutazzjoni tagħhom minn panels tad-dewqan skont l-istandard UNE-EN ISO/IEC 17025.

L-emenda tikkonċerna l-punt 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 7 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

AGĠORNAMENT TAD-DETTALJI

Deskrizzjoni

Ittieħdet l-opportunità biex jiġu aġġornati d-dettalji ta' kuntatt tal-awtorità kompetenti u tal-korp delegat.

L-emenda tikkonċerna l-punt 9 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma taffettwax id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

"Pago de Otazu"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026

1. **Isem/Ismijiet**

Pago de Otazu

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Spanja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

Inbejjed bojod u ħomor xotti

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed bojod magħmula mill-varjetà tal-għeneb abjad

(a) Inbid abjad mhux imqaddem: ta' lewn isfar li jagħti fl-aħdar sa isfar lewn it-tiben, possibilment b'lewn dehbi. Ċar u jleqq.

(b) Inbid abjad iffermentat fil-btieti: isfar jew isfar li jagħti fl-aħdar għal isfar lewn it-tiben, jew saħansitra dehbi, fil-kulur; ċar u jleqq.

Karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed ħomor magħmula mill-varjetajiet tal-għeneb aħmar

(a) Inbejjed ħomor mhux imqaddma: ta' lewn aħmar lewn iċ-ċirasa, possibilment b'lewn vjola. Ċari u jleqqu.

(b) Inbejjed ħomor imqaddma fil-btieti: aħmar lewn iċ-ċirasa bi ħjiel tal-granata, possibilment bi sfumaturi ta' rubin jew saħansitra aħmar lewn il-briks mit-tqaddim fl-injam. Ċari u jleqqu.

Aroma

Karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed bojod magħmula mill-varjetà tal-għeneb abjad

(a) Inbid abjad mhux imqaddem: delikatezza tal-varjetà; frott abjad, frott taċ-ċitru jew aromi tal-fjuri tal-varjetà. Noti li joħorġu mit-tqaddim fl-injam, jekk intuża l-injam.

(b) Inbid abjad iffermentat fil-btieti: finezza tal-varjetà; frott abjad, frott taċ-ċitru jew aromi tal-fjuri. Noti li joħorġu mit-tqaddim fl-injam.

Karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed ħomor magħmula mill-varjetajiet tal-għeneb aħmar

(a) Inbejjed ħomor mhux imqaddma: karattru frisk u tal-frott bi ħjiel predominanti ta' frott aħmar u iswed, possibilment tal-għollieq.

(b) Inbejjed ħomor imqaddma fil-btieti: riħa eleganti u intensa b'mod pjaċevoli, iddominata mill-frott. Noti ta' injam, xi kultant bi sfumaturi pikkanti. Kumplessi u bbilanċjati.

Togħma

Karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed bojod magħmula mill-varjetà tal-għeneb abjad

(a) Inbid abjad mhux imqaddem: morbidu fuq il-palat, armonjuż, pjaċevoli (ibbilanċjat). Togħma ta' frott. Noti li joħorġu mit-tqaddim fl-injam, jekk intuża l-injam.

(b) Inbid abjad iffermentat fil-btieti: bellusi (b'korporatura medja sa qawwija), eleganti u morbidu (ibbilanċjat), kumpless. Noti li joħorġu mit-tqaddim fl-injam.

Karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed ħomor magħmula mill-varjetajiet tal-għeneb aħmar

(a) Inbejjed ħomor mhux imqaddma: Friski, b'sensazzjoni tal-ħarir fil-palat (ibbilanċjati) u bellusin fil-palat (b'korporatura medja sa qawwija).

(b) Inbejjed ħomor imqaddma fil-btieti: pjaċevoli u eleganti (ibbilanċjati), pjaċevoli fuq il-palat (b'korporatura medja sa qawwija), li joħorġu kollha bit-tqaddim fl-injam. Karattru ta' frott.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum)	12,5
Aċidità totali minima	—
Unità ta' aċidità totali minima	milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	10,83
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Aċidità volatili massima:

— < 10,83 meq/l għall-inbejjed mhux imqaddma

— < 14,17 meq/l għall-inbejjed imqaddma.

Total ta' diossidu tal-kubrit:

— < 125 mg/l għall-inbejjed ħomor

— < 150 mg/l għall-inbejjed bojod.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

PRATTIKI ENOLOĠIĊI

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

Ir-rendiment massimu tal-estrazzjoni huwa ta' 71 litru nbid għal kull 100 kg ta' għeneb.

It-tul tal-proċess tat-tqaddim ma jistax, taħt l-ebda ċirkostanza, jiġi kkalkulat minn qabel l-1 ta' Ottubru tas-sena tal-ħsad.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

METODI TAT-TKABBIR

Tip ta' prattika enoloġika

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbid

Deskrizzjoni

Id-densità tat-tħawwil hija ta' mill-inqas 2 400 pjanta għal kull ettaru.

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Għall-varjetajiet kollha:

Rendiment massimu

Rendiment massimu	6 500
Unità ta' rendiment massimu	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Għall-varjetajiet kollha:

Rendiment massimu

Rendiment massimu	46,15
Unità ta' rendiment massimu	ettolitri għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— TEMPRANILLO

9. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Id-dwieli jinsabu fil-Baċir ta' Pamplona u fid-distrett madwar il-kapitali ta' Navarra. Iż-żona tinsab fuq ix-xatt tax-xellug tax-Xmara Arga, li tgħaddi mil-Lvant għall-Punent, fin-Nofsinhar tax-xmara nnifisha. Hija mdawra fin-Nofsinhar mill-qiegħ tal-għoljiet tal-massif tas-Sierra del Perdón u fil-Punent mill-massif tas-Sierra de Sarbil.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

Il-kwalità tal-inbejjed hija essenzjalment dovuta għall-ambjent ġeografiku uniku. Iż-żona, li tinsab fil-wied iffurmat mill-massivi tas-Sierra de Sarbil u s-Sierra del Perdón, għandha klima Mediterranja b'influwenzi Atlantiċi qawwija. Il-ħamrija fonda u b'ħafna ġebel hija kalkarja ħafna, alkalina u fqira f'materja organika, b'sawra tal-lom u disponibbiltà naturali limitata ta' nutrijenti. Il-karatteristiċi tal-ħamrija u l-klima Mediterranja jingħaqdu biex jiżguraw sajran tajjeb, filwaqt li l-influwenzi Atlantiċi u l-pożizzjoni tal-vinji fil-qiegħ tal-wied jiżguraw ċiklu ta' tkabbir twil biżżejjed biex jagħtu lill-inbejjed aċidità, kulur u bilanċ.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

TIKKETTAR

Qafas legali

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

It-tikkettar tal-prodott irid juri b'mod ċar l-isem Vino de Pago de Otazu.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es