C/2026/3580

13.7.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/3580)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.ª do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Pago de Otazu»

Número de referência da UE: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026

1. **Nome do produto**

Pago de Otazu

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentação], Dirección General de Alimentación [Direção-Geral de Alimentação], Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdireção-geral do Controlo da Qualidade Alimentar e Laboratórios Agroalimentares]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que todas as modificações introduzidas no caderno de especificações da DOP «Pago de Otazu» constituem uma alteração normalizada, que não pode ser considerada uma alteração ao nível da União, uma vez que não se enquadra em nenhuma das situações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento 2024/1143 relativo às indicações geográficas, ou seja, não implica uma modificação do nome, ou da utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica, o risco de anulação da relação com a área geográfica, a introdução de novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

ALTERAÇÃO DA DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA DOS VINHOS

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

Com esta alteração, clarificam-se, especificam-se e/ou objetivam-se os descritores organoléticos de cada tipo de vinho nas várias fases de avaliação (visual, olfativa e gustativa), a fim de melhorar a sua avaliação no quadro dos painéis de provadores organizados em conformidade com a norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

A alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e ao ponto 7 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ATUALIZAÇÃO DE DADOS

Descrição

Atualizam-se os dados de contacto da autoridade competente e do organismo delegado.

Esta alteração diz respeito ao ponto 9 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas dos vinhos

«Pago de Otazu»

Número de referência da UE: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026

1. **Nome(s)**

Pago de Otazu

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinho de uvas frescas, incluindo o vinho aguardentado; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinhos brancos e tintos secos

Características organoléticas

Aspeto visual

Características organoléticas dos vinhos brancos elaborados a partir da casta branca:

a) Vinhos brancos jovens: cor amarela, verde ou mesmo palha, eventualmente com reflexos dourados, límpidos e brilhantes.

b) Vinhos brancos fermentados em barrica: cor amarela, verde, ou mesmo palha, eventualmente dourada, límpidos e brilhantes.

Características organoléticas dos vinhos tintos elaborados a partir das castas tintas:

a) Vinhos tintos jovens: cor vermelha-cereja, podendo apresentar matizes violáceos, límpidos e brilhantes.

b) Vinhos tintos com envelhecimento em barrica: cor vermelha-cereja com brilhos grená, podendo apresentar reflexos rubi ou mesmo cor de tijolo, típicos da sua passagem por madeira, límpidos e brilhantes.

Nariz

Características organoléticas dos vinhos brancos elaborados a partir da casta branca:

a) Vinhos brancos jovens: finura e aromas frutados da casta — fruta branca, citrinos ou notas florais. Apresentam notas próprias da sua eventual passagem por madeira.

b) Vinhos brancos fermentados em barrica: finura da casta, aromas frutados, de fruta branca ou de citrinos, ou notas florais. Apresentam notas próprias da sua passagem por madeira.

Características organoléticas dos vinhos tintos elaborados a partir das castas tintas:

a) Vinhos tintos jovens: são frescos e frutados, com predominância dos aromas de frutos vermelhos e negros, incluindo os aromas especiados.

b) Vinhos tintos com envelhecimento em barrica: apresentam um nariz elegante e boa intensidade, dominada pelos aromas da fruta, com notas de madeira, por vezes com matizes especiados. São vinhos equilibrados e complexos.

Boca

Características organoléticas dos vinhos brancos elaborados a partir da casta branca:

a) Vinhos brancos jovens: são vinhos com um final de boca longo, harmoniosos, agradáveis (equilibrados), frutados, com notas próprias da sua eventual passagem por madeira.

b) Vinhos brancos fermentados em barrica: envolventes (corpo médio-alto), com uma redondez elegante (equilibrados) e complexos, com notas próprias da sua passagem por madeira.

Características organoléticas dos vinhos tintos elaborados a partir das castas tintas:

a) Vinhos tintos jovens: frescos, sedosos (equilibrados) e envolventes em boca (corpo médio-alto).

b) Vinhos tintos com envelhecimento em barrica: agradáveis e elegantes (equilibrados), com ataque guloso (corpo médio-alto), que evoca a sua passagem por madeira e caráter frutado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12,5
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10,83
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima:

— < 10,83 meq/l nos vinhos jovens

— < 14,17 meq/l nos vinhos envelhecidos

Dióxido de enxofre total:

— < 125 mg/l nos vinhos tintos

— < 150 mg/l nos vinhos brancos

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

PRÁTICAS ENOLÓGICAS

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

O rendimento de extração será, no máximo, de 71 litros por 100 quilogramas de uvas.

O processo de envelhecimento não poderá nunca considerar-se iniciado antes de 1 de outubro do ano da colheita.

Práticas de vinificação

PRÁTICAS DE CULTIVO

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

A densidade mínima de plantação não será inferior a 2 400 cepas por hectare.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Todas as castas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	6 500
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Todas as castas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	46,15
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *CABERNET-SAUVIGNON*

— *CHARDONNAY*

— *MERLOT*

— *TEMPRANILLO*

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

Os vinhedos situam-se no vale de Pamplona, na jurisdição da capital navarra. Ocupam a margem esquerda do rio Arga, de leste para oeste, a sul do rio. Têm a sua fronteira meridional no sopé da Sierra del Perdón, delimitada a oeste pela serra de Sarbil.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

A qualidade destes vinhos deve-se principalmente ao meio geográfico específico. A área situa-se no fundo do vale formado pelas serras de Sarbil e del Perdón, sob a ação de um clima mediterrânico com fortes influências atlânticas. Os solos são pedregosos e profundos, com elevado teor de carbonatos, pH básico, baixos níveis de matéria orgânica, textura limosa e reduzida disponibilidade natural de nutrientes. O conjunto de características próprias do clima mediterrânico e tipo de solos contribuem para o correto processo de amadurecimento e as influências atlânticas, conjugadas com a localização da área, no fundo do vale, participam na duração do ciclo, conferindo acidez, cor e equilíbrio aos vinhos.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito ou da derrogação

Rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito adicional ou derrogação

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O nome «Pago de Otazu» deverá figurar de forma visível no rótulo do produto.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es