C/2026/3580

13.7.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/3580)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Pago de Otazu”

Numărul de referință UE: PDO-ES-A0184-AM02 – 22.4.2026

1. **Denumirea produsului**

„Pago de Otazu”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

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

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritatea competentă consideră că această modificare a caietului de sarcini al DOP Pago de Otazu este o modificare standard; aceasta nu poate fi considerată o modificare la nivelul Uniunii, deoarece nu corespunde niciuneia dintre situațiile menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice. Și anume: nu presupune o schimbare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică; nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic; nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlul

MODIFICAREA DESCRIERII ORGANOLEPTICE A VINURILOR

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

Modificarea vizează îmbunătățirea clarității, a specificității și/sau a obiectivității descriptorilor organoleptici pentru fiecare tip de vin în diferitele etape ale evaluării (aspect, miros și gust). Acest lucru va îmbunătăți evaluarea vinurilor de către comisiile de degustare în conformitate cu standardul UNE-EN ISO/IEC 17025.

Modificarea vizează punctul 2 din caietul de sarcini și punctul 7 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlul

ACTUALIZAREA UNOR DETALII

Descriere

S-a profitat de ocazie pentru a se actualiza datele de contact ale autorității competente și ale organismului delegat.

Modificarea vizează punctul 9 din caietul de sarcini al produsului; ea nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vinuri

„Pago de Otazu”

Numărul de referință UE: PDO-ES-A0184-AM02 – 22.4.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Pago de Otazu”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categoriile de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Produs viticol

Vinuri albe și roze seci

Caracteristici organoleptice

Aspect

Caracteristici organoleptice ale vinurilor albe obținute din soiuri de struguri albi

(a) Vin alb tânăr: culoare de la galben-verzui până la galben-pai, eventual cu reflexe aurii. Limpede și strălucitor.

(b) Vin alb fermentat în butoi: culoare de la galben sau galben-verzui până la galben-pai sau chiar auriu; limpede și strălucitor.

Caracteristici organoleptice ale vinurilor roșii obținute din soiuri de struguri roșii

(a) Vinuri roșii tinere: culoare roșu-cireașă, eventual cu reflexe violete. Limpezi și strălucitoare.

(b) Vinuri roșii învechite în butoi: roșu-cireașă cu reflexe grena, eventual cu reflexe rubinii sau chiar cărămizii ca urmare a învechirii în butoaie de lemn. Limpezi și strălucitoare.

Aromă

Caracteristici organoleptice ale vinurilor albe obținute din soiuri de struguri albi

(a) Vin alb tânăr: delicatețea soiului; aromele de fructe albe, de citrice sau florale specifice soiului. Note evidențiate de învechirea în butoaie de lemn, dacă este cazul.

(b) Vin alb fermentat în butoi: delicatețea soiului; arome de fructe albe, de citrice sau florale. Note evidențiate de învechirea în butoaie de lemn.

Caracteristici organoleptice ale vinurilor roșii obținute din soiuri de struguri roșii

(a) Vinuri roșii tinere: caracter proaspăt și fructat, cu note predominante de fructe roșii și negre, eventual picante.

(b) Vinuri roșii învechite în butoi: miros elegant și intens în mod plăcut, dominat de fructe. Note de lemn, uneori cu nuanțe picante. Complexe și echilibrate.

Gust

Caracteristici organoleptice ale vinurilor albe obținute din soiuri de struguri albi

(a) Vin alb tânăr: rotund, armonios, plăcut (echilibrat). Fructat. Note evidențiate de învechirea în butoaie de lemn, dacă este cazul.

(b) Vin alb fermentat în butoi: catifelat (corpolență medie spre înaltă), elegant și rotund (echilibrat), complex. Note evidențiate de învechirea în butoaie de lemn.

Caracteristici organoleptice ale vinurilor roșii obținute din soiuri de struguri roșii

(a) Vinuri roșii tinere: proaspete, mătăsoase (echilibrate) și catifelate (corpolență medie spre înaltă).

(b) Vinuri roșii învechite în butoi: plăcute și elegante (echilibrate), plăcute la degustare (corpolență medie spre înaltă), toate aceste caracteristici fiind evidențiate prin învechirea în butoaie de lemn. Caracter fructat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	12,5
Aciditatea totală minimă	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă	în miliechivalenți pe litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10,83
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditatea volatilă maximă:

— < 10,83 meq/l pentru vinurile tinere;

— < 14,17 meq/l pentru vinurile învechite.

Dioxid de sulf total:

— < 125 mg/l pentru vinurile roșii;

— < 150 mg/l pentru vinurile albe.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practicile oenologice specifice utilizate la producerea vinului sau a vinurilor, restricții relevante aplicabile producției*

Practică vitivinicolă

PRACTICI OENOLOGICE

Tipul practicii oenologice

Practică enologică specifică

Descriere

Randamentul maxim al extracției este de 71 de litri de vin roșu la 100 kg de struguri.

Durata procesului de învechire nu poate fi calculată în niciun caz înainte de data de 1 octombrie a anului de recoltă.

Practică vitivinicolă

PRACTICI DE CULTIVARE

Tipul practicii oenologice

Restricție relevantă referitoare la elaborarea vinului

Descriere

Densitatea de plantare este de minimum 2 400 de butuci la hectar.

7.2. *Randamente/Producții maxime*

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

pentru toate soiurile:

Producția maximă

Producția maximă	6 500
Unitatea de măsură pentru producția maximă	kilograme de struguri la hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

pentru toate soiurile:

Randamentul maxim

Randamentul maxim	46,15
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim	hectolitri pe hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vin din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— TEMPRANILLO

9. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Plantațiile viticole sunt situate în bazinul Pamplona și în districtul din jurul capitalei regiunii Navarra. Arealul este situat pe malul stâng al râului Arga, care curge de la est la vest, la sud de râul respectiv. El este mărginit la sud de poalele masivului Sierra del Perdón și la vest de masivul Sierra de Sarbil.

10. **Legătura cu aria geografică**

Categoria de produs viticol

1. Vin

Rezumatul legăturii

Calitatea vinurilor se datorează în principal mediului geografic unic. Situat în valea formată de masivele Sierra de Sarbil și Sierra del Perdón, arealul are o climă mediteraneeană cu puternice influențe atlantice. Solurile profunde și pietroase sunt foarte calcaroase, alcaline și sărace în materie organică, cu o textură lutoasă și o disponibilitate naturală limitată a nutrienților. Caracteristicile solului se îmbină cu cele ale climei mediteraneene pentru a asigura o bună coacere, în timp ce influențele atlantice și amplasarea plantațiilor viticole în partea de jos a văii asigură un ciclu de vegetație suficient de lung pentru a le conferi vinurilor aciditate, culoare și echilibru.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței/derogării

ETICHETARE

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea cerinței/derogării

Pe eticheta produsului trebuie să figureze în mod clar denumirea Vino de Pago de Otazu.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es