C/2026/3580

13.7.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3580)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Pago de Otazu”

Referensnummer: PDO-ES-A0184-AM02 – 22.4.2026

1. **Produktens namn**

”Pago de Otazu”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor, generaldirektoratet för livsmedel, undergeneraldirektoratet för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel

6. **Klassificering som standardändring**

Den behöriga myndigheten anser att denna ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Pago de Otazu är en standardändring. Den kan inte betraktas som en unionsändring eftersom den inte utgör någon av de situationer som avses i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar, eftersom den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen, riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

ÄNDRING I DEN ORGANOLEPTISKA BESKRIVNINGEN AV VINERNA

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Ändringarnas syfte är att förtydliga, specificera och mer objektivt fastställa de organoleptiska egenskaperna i de olika bedömningsstegen (utseende, doft och smak) för varje typ av vin. Detta kommer att förbättra bedömningen som görs av provsmakningspaneler i enlighet med standarden UNE-EN ISO/IEC 17025.

Denna ändring gäller punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 7 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

UPPDATERING AV UPPGIFTER

Beskrivning

Man har tagit tillfället i akt att uppdatera kontaktuppgifterna till den behöriga myndigheten och till organet med delegerade uppgifter.

Denna ändring gäller punkt 9 i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Pago de Otazu”

Referensnummer: PDO-ES-A0184-AM02 – 22.4.2026

1. **Namn**

Pago de Otazu

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Torra vita och röda viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Organoleptiska egenskaper hos de vita viner som framställs av den gröna druvsorten

a) Unga vita viner: gulgröna till halmgula färger, eventuellt skiftande i guld. Klara och ljusa.

b) Vita viner jästa i tunna: gula eller gulgröna till halmgula eller till och med gyllene till färgen, klara och ljusa.

Organoleptiska egenskaper hos de röda viner som framställs av de blå druvsorterna

a) Unga röda viner: körsbärsröda till färgen, eventuellt med violetta skiftningar. Klara och ljusa.

b) Röda viner jästa i tunna: körsbärsröda med glimtar av granatrött, eventuellt med skiftningar i rubin eller till och med tegelrött från lagringen i träkärl. Klara och ljusa.

Doft

Organoleptiska egenskaper hos de vita viner som framställs av den gröna druvsorten

a) Unga vita viner: druvsortens delikatess, vita bär, citrusfrukt eller de blommiga aromerna från druvsorten. Tonerna framhävs genom lagring i träkärl, om trä har använts.

b) Vita viner jästa i tunna: druvsortens mest sinnrika, vita bär, citrusfrukt eller blommiga aromer. Tonerna framhävs genom lagring i träkärl.

Organoleptiska egenskaper hos de röda viner som framställs av de blå druvsorterna

a) Unga röda viner: frisk och fruktig karaktär främst med inslag av röda och mörka bär, möjligtvis björnbär.

b) Röda viner jästa i tunna: elegant och behagligt intensiv doft, där frukt dominerar. Inslag av trä, ibland med kryddiga toner. Komplext och balanserat.

Smak

Organoleptiska egenskaper hos de vita viner som framställs av den gröna druvsorten

a) Unga vita viner: fylliga i munnen, harmoniska, behagliga (balanserade). Fruktiga. Tonerna framhävs genom lagring i träkärl, om trä har använts.

b) Vita viner jästa i tunna: sammetslena (medelfylliga till fylliga), eleganta och runda (balanserade), komplexa. Tonerna framhävs genom lagring i träkärl.

Organoleptiska egenskaper hos de röda viner som framställs av de blå druvsorterna

a) Unga röda viner: Friska, mjuka (balanserade) och sammetslena i munnen (medelfylliga till fylliga).

b) Röda viner jästa i tunna: behagliga och eleganta (balanserade), angenäma (medelfylliga till fylliga), allt vilket framhävs genom lagring i träkärl. Fruktig karaktär.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12,5
Lägsta totala syrahalt	—
Enhet för lägsta totala syrahalt	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	10,83
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror:

— < 10,83 mekv/l för unga viner

— < 14,17 mekv/l för lagrade viner.

Totala halten av svaveldioxid:

— < 125 mg/l för röda viner

— < 150 mg/l för vita viner.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod —

OENOLOGISKA METODER

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Den högsta avkastningen är 71 liter vin per 100 kilogram druvor.

Lagringstiden får under inga omständigheter beräknas före den 1 oktober skördeåret.

Vinframställningsmetod —

VINODLINGSMETODER

Typ av oenologisk metod

Relevanta restriktioner för vinframställning

Beskrivning

Planttätheten får inte understiga 2 400 vinstockar per hektar.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

För alla druvsorter:

Högsta avkastning

Högsta avkastning	6 500
Enhet för högsta avkastning	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

För alla druvsorter:

Högsta avkastning

Högsta avkastning	46,15
Enhet för högsta avkastning	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— Cabernet sauvignon

— Chardonnay

— Merlot

— Tempranillo

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Vinodlingarna ligger i Pamplonadalen och i området runt Navarras huvudstad. Området är beläget på den vänstra stranden till floden Arga, som flyter från öst mot väst, söder om själva floden. I söder gränsar den till massivet Sierra del Perdóns utlöpare och i väst till massivet Sierra de Sarbil.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Vinernas kvalitet beror i grunden på den unika geografiska miljön. Området ligger i dalen som bildas av massiven Sierra de Sarbil och Sierra del Perdón, och där råder ett medelhavsklimat med stark påverkan från Atlanten. Den djupa, steniga jordmånen är mycket kalkrik, alkalisk och fattig på organiskt material, med en lerartad struktur och en begränsad naturlig tillgång till näringsämnen. Egenskaperna hos jordmånen respektive medelhavsklimatet säkerställer tillsammans god mognad, medan Atlantens påverkan och vinodlingarnas läge längst ner i dalen garanterar en tillräckligt lång växtcykel för att ge vinerna syra, färg och balans.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

MÄRKNING

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Produktmärkningen måste tydligt visa namnet Vino de Pago de Otazu.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es