C/2026/747

5.2.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/747)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Prado de Irache“

EU-Nr.: PDO-ES-A0182-AM02 — 6.11.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Prado de Irache“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung. Generaldirektion Ernährung. Generalunterdirektion Lebensmittelqualitätskontrolle und Agrar- und Lebensmittellabore.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde stuft diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Prado de Irache“ als Standardänderung ein. Sie kann nicht als Unionsänderung eingestuft werden, da sie keinem der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben genannten Sachverhalte entspricht. Insbesondere beinhaltet sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet wird bzw. werden, birgt sie nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, führt sie nicht zu weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Bezeichnung

ÄNDERUNGEN DER ORGANOLEPTISCHEN BESCHREIBUNG

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Mit den Änderungen soll sichergestellt werden, dass die organoleptischen Deskriptoren für jede Weinart in den verschiedenen Phasen der Bewertung (Aussehen, Geruch und Geschmack) durch Verkostungspanels, die nach der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 arbeiten, präzisiert, spezifiziert und/oder objektiv berücksichtigt werden. Zudem wird die Bestimmung der Merkmale nach Rebsorten gestrichen, da sie als unnötig erachtet wird.

Diese Änderungen betreffen Nummer 2 Buchstabe b der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

AKTUALISIERUNG VON KONTAKTDATEN

Beschreibung

Die Kontaktdaten (Name, Telefonnummer und E-Mail-Adresse) der zuständigen Behörde und die E-Mail-Adresse der Kontrollstelle werden aktualisiert.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Prado de Irache“

EU-Nr.: PDO-ES-A0182-AM02 — 6.11.2025

1. **Name(n)**

„Prado de Irache“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Trockene Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klare, leuchtende Farbe von mittlerer bis hoher Intensität, die bei jungen Weinen von Violett bis Rubinrot und bei holzgereiften Weinen von Violettrot bis Rot mit rostroten Reflexen reichen kann.

Geruch

Von mittlerer oder hoher Intensität, ohne Fehler, mit fruchtigen und/oder holzigen Noten.

Geschmack

Ausgewogen, mittelkräftiger bis kräftiger Körper, gut integrierte Säure, die den Weinen Frische verleiht, mit einem fruchtigen und/oder holzigen retronasalen Aroma und einem mittleren bis langen Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	12
Mindestgesamtsäure:	3,7
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	125

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: 0,049 g/l (0,82 meq/l) je Volumenprozent vorhandener Alkohol, ausgedrückt als Essigsäure, mit einem Grenzwert von 0,70 g/l (11,67 meq/l) bei jungen Weinen und 0,90 g/l (15 meq/l) bei gereiften Weinen.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine und einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens:

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung:

Die Erzeugung des Weins mit geschützter Ursprungsbezeichnung muss auf der vollständigen oder teilweisen Maischegärung der roten Trauben beruhen, wobei ein vorheriges Abbeeren optional ist.

Auf keinen Fall darf es Gründe für die Annahme geben, dass die Reifung oder Alterung vor dem 1. Oktober desselben Erntejahres begonnen hat.

Weinbereitungsverfahren-

—

Art des önologischen Verfahrens:

Einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung

Beschreibung:

Die Pflanzdichte beträgt mindestens 2 500 Stöcke pro Hektar.

Der Einsatz von Systemen für die nicht lokalisierte Bewässerung (künstliche Beregnung oder Überschwemmung) ist ausschließlich bis zum 31. Juli jedes Jahres zulässig.

Bei der Erzeugung von geschütztem Wein ist die Verwendung von kontinuierlichen Pressen nicht zulässig.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Sorten Tempranillo, Merlot und Garnacha

Höchstertrag:

Höchstertrag:	7 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Sorten Tempranillo, Merlot und Garnacha

Höchstertrag:

Höchstertrag:	49
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Sorten Mazuelo und Graciano

Höchstertrag:

Höchstertrag:	7 200
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Sorten Mazuelo und Graciano

Höchstertrag:

Höchstertrag:	50,40
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Sorte Cabernet Sauvignon

Höchstertrag:

Höchstertrag:	6 800
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Sorte Cabernet Sauvignon

Höchstertrag:

Höchstertrag:	47,60
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— CABERNET SAUVIGNON

— GARNACHA TINTA

— GRACIANO

— MAZUELA — MAZUELO

— MERLOT

— TEMPRANILLO

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Weine Pago Prado de Irache werden auf Flächen in der Gemeinde Ayegui im Kreis Tierra Estella in Navarra erzeugt.

Die geografischen Grenzen des Gebiets von Pago Prado de Irache werden wie folgt festgelegt:

— Norden: begrenzt durch die Parzellen 354, 1029, 535, 861, die Obst- und Gemüsefelder von Zuloandía sowie den Weg von Igúzquiza und Hoya de Lucea, Gastisun und Sarnabiaga.

— Süden: begrenzt durch die Autobahn Camino de Santiago und die Siedlung Irache und Crucipicando.

— Osten: begrenzt durch Los Romerales und El Robledal.

— Westen: begrenzt durch die Autobahn Camino de Santiago und den Viehtriebweg Cañada Real de Imas, die parallel verlaufen.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die landwirtschaftlichen, klimatischen und bodenkundlichen Merkmale der Parzellen, auf denen die Reben zur Erzeugung des Weins Pago Prado de Irache angebaut werden, ermöglichen die optimale Entwicklung der Rebsorten Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano und Mazuelo, die hervorragend für das Gebiet geeignet sind. Zusammen mit den Anbau- und önologischen Verfahren der Winzer und Erzeuger gewährleisten sie die Erzeugung von außergewöhnlichen Weinen mit unverwechselbarem Charakter.

Die wesentlichen Merkmale der Weine aus diesem Gebiet, die sie von den Weinen aus benachbarten Gebieten unterscheiden, sind darauf zurückzuführen, dass dieses Gebiet zwar durch das mediterrane Klima geprägt ist, aber auch stark vom Atlantik beeinflusst wird.

Der Einfluss des Atlantiks sowie die Höhenlage, der Breitengrad und die Lage in einem weitgehend eingeschlossenen Tal schaffen klimatische Bedingungen, die sich in gewisser Weise vom typischen mediterranen Klima unterscheiden und zu einer höheren relativen Luftfeuchtigkeit, kühleren Temperaturen, stärkeren Niederschlägen und stärkeren Temperaturschwankungen führen.

In Verbindung mit der Beschaffenheit der kalkhaltigen, lockeren Böden mit mittlerer bis geringer Fruchtbarkeit und einem geringen Gehalt an organischen Stoffen ergeben sich daraus die Hauptmerkmale des Rotweins, die mit seinem Säuregehalt zusammenhängen.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Auf dem Etikett des geschützten Erzeugnisses muss der Name „Vino de Pago Prado de Irache“ deutlich zu sehen sein.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

www.PCDOPIRACHE25.navarra.es