



C/2026/3580

13.7.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2026/3580)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Pago de Otazu»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026

1. Nombre del producto

«Pago de Otazu»

2. Tipo de indicación geográfica

☒ DOP

☐ IGP

3. Sector

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. País al que pertenece la zona geográfica

España

5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Nombre

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

6. Calificación de modificación normal

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Pago de Otazu constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas

Título

MODIFICACIÓN DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS VINOS.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

La modificación consiste en clarificar, concretar y/o objetivar los descriptores organolépticos de cada tipo de vino en las diferentes fases de evaluación (visual, olfativa y gustativa), para mejorar su evaluación por paneles de cata cuyo funcionamiento se ajuste a lo establecido en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el punto 7 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

ACTUALIZACIÓN DE DATOS.

Descripción

Se aprovecha para poner al día los datos de contacto de la autoridad competente y del organismo delegado.

Modifica el punto 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino**«Pago de Otazu»**

Número de referencia UE: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026

1. Nombre(s)

«Pago de Otazu»

2. Tipo de indicación geográfica

☒ DOP

☐ IGP

3. País al que pertenece la zona geográfica delimitada

España

4. Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013

1. Vino

6. Descripción del vino o vinos*Producto vitivinícola*

Vinos blancos y tintos secos

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Características organolépticas de los vinos blancos elaborados a partir de la variedad blanca:

a) Vino blanco joven: Color amarillo verde incluso pajizo pudiendo tener reflejos dorado. Limpio y brillante.

- b) Vino blanco fermentado en bodega: Color amarillo, amarillo verde incluso pajizo pudiendo llegar a dorado, limpio y brillante.

Características organolépticas de los vinos tintos elaborados a partir de las variedades tintas:

- a) Vinos tintos jóvenes: Color rojo cereza pudiendo tener matices violáceos. Limpio, brillante.
- b) Vinos tintos con envejecimiento en bodega: Rojo cereza con brillos granate, puede tener reflejos rubí incluso teja propio de su paso por madera. Limpio y brillante.

Aroma

Características organolépticas de los vinos blancos elaborados a partir de la variedad blanca:

- a) Vino blanco joven: Finura de la variedad, aromas frutales de la variedad: fruta blanca, cítricos o florales. Notas propias de su paso por madera, si lo tuviera.
- b) Vino blanco fermentado en bodega: Finura de la variedad, aromas frutales fruta blanca, cítricos o florales. Notas propias de su paso por madera

Características organolépticas de los vinos tintos elaborados a partir de las variedades tintas:

- a) Vinos tintos jóvenes: Carácter fresco y frutal, donde predominan las sensaciones de fruta roja y negra incluso especiado.
- b) Vinos tintos con envejecimiento en bodega: Nariz elegante y de buena intensidad dominada por la fruta. Notas de madera, a veces con matices especiados. Equilibrados y complejos.

Sabor

Características organolépticas de los vinos blancos elaborados a partir de la variedad blanca:

- a) Vino blanco joven: Paso de boca amplio, armónico, agradable (equilibrado). Afruitados. Notas propias de su paso por madera, si lo tuviera.
- b) Vino blanco fermentado en bodega: Envoltente (cuerpo medio-alto), redondo elegante(equilibrado), complejo. Notas propias de su paso por madera.

Características organolépticas de los vinos tintos elaborados a partir de las variedades tintas:

- a) Vinos tintos jóvenes: Fresco, sedoso (equilibrado) y envoltente en boca (cuerpo medio-alto).
- b) Vinos tintos con envejecimiento en bodega: amable y elegante (equilibrada), de entrada golosa (cuerpo medio alto), todo ello evocando su paso por madera. De carácter frutal.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,5
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima:

- < 10,83 meq/l en vinos jóvenes
- < 14,17 meq/l en vinos envejecidos

Dióxido de azufre total:

— < 125 mg/l en los tintos

— < 150 mg/l en los blancos

☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. Prácticas vitivinícolas

7.1. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración

Práctica vitivinícola

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

El rendimiento de extracción será como máximo de 71 l por cada 100 kg de uva.

El comienzo de los procesos de envejecimiento no podrá contabilizarse, en ningún caso, antes del día 1 del mes de octubre del mismo año de la cosecha.

Práctica vitivinícola

PRÁCTICAS DE CULTIVO

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

La densidad de plantación no será inferior a 2.400 cepas por hectárea.

7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Para todas las variedades

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	6 500
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Para todas las variedades

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	46,15
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

8. Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— TEMPRANILLO

9. Definición breve de la zona geográfica delimitada

Se encuentran dentro de la Cuenca de Pamplona y en la Merindad de la capital Navarra. En la margen izquierda del río Arga, éste discurre de Este a Oeste, quedando al sur del mismo. Su límite Sur queda a los pies de las estribaciones de la Sierra del Perdón, estando delimitada al Oeste por la Sierra de Sarbil.

10. Vínculo con la zona geográfica

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

La calidad se debe fundamentalmente al medio geográfico particular. La zona queda emplazada en el interior del valle formando entre la Sierra de Sarbil y la Sierra del Perdón bajo la influencia de un clima mediterráneo con fuertes influencias atlánticas. Suelos pedregosos, profundos, con altos contenidos en carbonatos, pH básico, niveles de materia orgánica bajos, con textura franca y baja disponibilidad natural de nutrientes. El conjunto de las propiedades de clima mediterráneo y suelo garantizan un correcto proceso de maduración y la incidencia de la influencia atlántica y su ubicación en fondo de valle la longitud de ciclo que aportará acidez, color y equilibrio en los vinos.

11. Otros requisitos aplicables

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

En el etiquetado del producto figurará de forma visible el nombre Vino de Pago de Otazu.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es