STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 28257
14 augustus 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam "Pago de Otazu" (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/3580 van 13 juli 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/3580 13.7.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/3580)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Pago de Otazu"

EU-referentienummer: PDO-ES-A0184-AM02 – 22.4.2026

1. Naam van het product

"Pago de Otazu"

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

☐ Landbouwproducten
☒ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Spanje

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerie van Landbouw, Visserij en Levensmiddelen). Dirección General de Alimentación [Directoraat-generaal Levensmiddelen]. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimenarios (subdirectoraat-generaal Controle op de kwaliteit van levensmiddelen en Laboratoria voor agrovoedingsmiddelen).

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De bevoegde autoriteit is van oordeel dat alle wijzigingen in verband met de goedgekeurde wijziging van het productdossier van de BOB "Pago de Otazu" een standaardwijziging van het productdossier zijn. Deze wijziging kan immers niet worden beschouwd als een wijziging op Unieniveau, aangezien zij niet voldoet aan een van de voorwaarden als genoemd in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen, namelijk: de wijziging omvat een verandering in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen; de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken, of de wijziging brengt verdere beperkingen mee voor de afzet van het product.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

WIJZIGING VAN DE ORGANOLEPTISCHE BESCHRIJVING VAN DE WIJNEN.

Beschrijving

De organoleptische kenmerken van elk type wijn in de verschillende beoordelingsfasen (uiterlijk, geur en smaak) zijn duidelijker, preciezer en/of objectiever beschreven voor een betere beoordeling door proefpanels die werken overeenkomstig de norm UNE-EN ISO/IEC 17025.
Punt 2 van het productdossier en punt 7 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

ACTUALISERING VAN GEGEVENS.

Beschrijving

Er wordt van de gelegenheid gebruikgemaakt om de contactgegevens van de bevoegde autoriteit en de gemachtigde instantie bij te werken.
De wijziging heeft betrekking op punt 9 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Pago de Otazu"

EU-referentienummer: PDO-ES-A0184-AM02 – 22.4.2026

1. Naam/namen

"Pago de Otazu"

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Spanje

4. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013

1. Wijn

6. Beschrijving van de wijn(en)

Wijnproduct

Droge witte en rode wijnen

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Organoleptische kenmerken van witte wijnen van witte druivenrassen:
a) jonge witte wijn ("blanco joven"): groengeel of zelfs strogeel van kleur, met mogelijk goudkleurige schakeringen. Zuiver en helder;
b) in het vat gegiste witte wijn: geel, groengeel of zelfs strogeel van kleur, mogelijk goudkleurig, zuiver en helder.
Organoleptische kenmerken van rode wijnen van rode druivenrassen:
a) jonge rode wijn ("tinto joven"): kersenrood van kleur, mogelijk met paarse schakeringen. Zuiver en helder;
b) in het vat geouderde rode wijnen: kersenrood van kleur met granaatrode glinsteringen, die robijnrode of zelfs dakpanrode schakeringen kunnen hebben die typisch zijn voor het vat. Zuiver en helder.

Aroma

Organoleptische kenmerken van witte wijnen van witte druivenrassen:
a) jonge witte wijn ("blanco joven"): fijnheid van het druivenras en fruitige aroma's van wit fruit, citrusfruit of bloemige aroma's. Specifieke toetsen gerelateerd aan het verblijf in het vat, indien van toepassing;
b) in het vat gegiste witte wijn: fijnheid van het druivenras, aroma's van wit fruit, citrusfruit of bloemige aroma's. Specifieke toetsen gerelateerd aan het verblijf in het vat.
Organoleptische kenmerken van rode wijnen van rode druivenrassen:
a) jonge rode wijn ("tinto joven"): fris en fruitig, waarbij rood en zwart fruit overheersen, met inbegrip van kruidig fruit;
b) in het vat geouderde rode wijnen: elegant en zeer intens aroma dat door fruit wordt gedomineerd. Toetsen van hout, soms in combinatie met kruidige toetsen. Gebalanceerd en complex.

Smaak

Organoleptische kenmerken van witte wijnen van witte druivenrassen:
a) jonge witte wijn ("blanco joven"): volle aanzet, harmonieus, aangenaam (gebalanceerd). Fruitige wijnen. Specifieke toetsen gerelateerd aan het verblijf in het vat, indien van toepassing;
b) in het vat gegiste witte wijn: omhullend (gemiddelde tot volle body), rond en elegant (gebalanceerd), complex. Specifieke toetsen gerelateerd aan het verblijf in het vat.
Organoleptische kenmerken van rode wijnen van rode druivenrassen:
a) jonge rode wijn ("tinto joven"): fris, zijdezacht (gebalanceerd) en rond in de mond (gemiddelde tot volle body);
b) in het vat geouderde rode wijnen: aangenaam en elegant (gebalanceerd), met een zoete aanzet (gemiddelde tot volle body), wat doet denken aan hun verblijf in het vat. Fruitig.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,5
Minimale totale zuurgraad	–

Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10,83
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren:
– < 10,83 meq/l voor jonge wijnen
– < 14,17 meq/l voor geouderde wijnen
totaalgehalte aan zwaveldioxide:
– < 125 mg/l voor rode wijnen
– < 150 mg/l voor witte wijnen.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. Wijnbereidingsprocedés

7.1. Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen

Wijnbereidingsprocedé

OENOLOGISCHE PROCEDÉS

Soort oenologisch procedé
Specifiek oenologisch procedé
Beschrijving
Maximale extractieopbrengst is 71 liter wijn per 100 kg druiven.
Het ouderingsproces mag in geen geval worden geacht te zijn begonnen vóór 1 oktober van het oogstjaar.

Wijnbereidingsprocedé

TEELTWIJZE

Soort oenologisch procedé
Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding
Beschrijving
De dichtheid van de beplanting bedraagt ten minste 2400 wijnstokken per hectare.

7.2. Maximumopbrengsten

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Voor alle druivenrassen
Maximumopbrengsten

Maximumopbrengst	6 500
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Voor alle druivenrassen
Maximumopbrengsten

Maximumopbrengst	46,15
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

8. Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen

– CABERNET SAUVIGNON
– CHARDONNAY
– MERLOT
– TEMPRANILLO

9. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Deze gewassen komen voor in de "Cuenca de Pamplona" (bekken van Pamplona) en in de "Merindad" (historisch administratief gebied) van de hoofdstad Navarra. Op de linkeroever van de rivier de Arga strekt het gebied zich uit van oost tot west, ten zuiden van de rivier. De zuidelijke grens ligt aan de voet van de uitlopers van de Sierra del Perdón, in het westen begrensd door de Sierra de Sarbil.

10. Verband met het geografische gebied

Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

Samenvatting van het verband

De kwaliteit is voornamelijk toe te schrijven aan de specifieke geografische omgeving. Het gebied ligt in de vallei tussen de Sierra de Sarbil en de Sierra del Perdón, onder invloed van een middellandse-zeeklimaat met sterke Atlantische invloeden. De bodems zijn steenachtig en diep, met een hoog carbonaatgehalte, een basische pH, een laag gehalte aan organisch materiaal, een lemige textuur en een geringe natuurlijke aanwezigheid van nutriënten. De gecombineerde kenmerken van het middellandse-zeeklimaat en de bodem zorgen voor een optimaal rijpingsproces, terwijl de invloed van de Atlantische Oceaan en de ligging in het dal de lange groeiperiode garanderen die de wijnen hun zuurgraad, kleur en evenwicht verlenen.

11. Verdere toepasselijke vereisten

Beschrijving van de vereiste/afwijking

ETIKETTERING

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de vereiste/afwijking

De naam "Vino de Pago de Otazu" staat prominent op het etiket van het beschermde product.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es