STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 34439
9 oktober
2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam "Pago de Arínzano" (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/2026/4824 van 22 september 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/2026/4824 22.9.2026

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/2026/4824)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

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

"Pago de Arínzano"
EU-referentienummer: PDO-ES-A0183-AM03 – 23.6.2026

1. Naam van het product

"Pago de Arínzano"

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 Arínzano" 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 de geografische omgeving 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 SPECIFIEKE OENOLOGISCHE PROCEDÉS

Beschrijving

- Er is aangegeven dat de alcoholische gisting in verschillende soorten vaten kan plaatsvinden en dat die vaten niet langer verplicht van roestvrij staal hoeven te zijn.
- Er is toegevoegd dat de dichtheid tijdens de gisting moet worden gecontroleerd.
- Als de malolactische gisting in vaten plaatsvindt, hoeven die vaten niet langer van eikenhout te zijn. De gisting kan plaatsvinden in elk type vat, en niet alleen in roestvrijstalen vaten, zoals tot nu toe het geval was. De verplichte inoculatie van bacteriën is geschrapt.
- Het woord "geklaard" is vervangen door het woord "klaargemaakt" in de zin over wijn die is bestemd om te worden gebotteld.
- De oudering van de wijn hoeft niet langer uitsluitend in eiken vaten plaats te vinden, maar mag in vaten van verschillende materialen en met een verschillende inhoud plaatsvinden.

De wijziging betreft punt 3 b. van het productdossier en punt 7.1 van het enig document.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Pago de Arínzano"
EU-referentienummer: PDO-ES-A0183-AM03 – 23.6.2026

1. Naam van het product

"Pago de Arínzano"

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

Witte wijn (druivenras chardonnay)

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

De wijnen zijn helder en glanzend, variërend van lichtgeel tot goudgeel.

Geur

Aromatische complexiteit, met fruitige en/of florale toetsen, eventueel in combinatie met toetsen van citrusvruchten. Na oudering zijn de wijnen complexer en hebben ze fruitige, geroosterde en/of kruidige aroma's, met mogelijke sporen van gedroogd fruit.

Smaak

Zuivere en evenwichtige wijnen. Genereus en complex, met olfactieve sporen. Na oudering kunnen toetsen van hout en/of roostering aanwezig zijn.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	–
Eenheid minimale totale zuurgraad	milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren: 0,048 gram/liter per alcoholgraad, uitgedrukt in azijnzuur, tot een maximum van 0,65 gram/liter (10,83 meq/l) voor jonge wijnen en 0,85 gram/liter (14,17 meq/l) voor geouderde wijnen.

- Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Rode wijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

De kleur is helder en glanzend rood, variërend van rood met violette tinten tot robijnrood, met soms steenrode glinsteringen voor wijnen die een ouderingsproces hebben ondergaan.
De monocepagewijnen hebben de volgende kenmerken:

- ras merlot: de kleur is helder en glanzend rood, variërend van granaatrood tot rood met steenrode schakeringen. Kleur van middelhoge tot hoge intensiteit.
- ras cabernet sauvignon: de kleur is helder en glanzend rood, variërend van rood met violette tinten tot robijnrood. Kleur van middelhoge tot hoge intensiteit.
- ras tempranillo: de kleur is helder en glanzend rood, variërend van roodpaars tot rood met steenrode schakeringen voor wijnen die een ouderingsproces hebben ondergaan. Kleur van middelhoge tot hoge intensiteit.

Geur

Aromatische complexiteit met fruitige toetsen, van rode en/of blauwe vruchten. Na oudering neemt de aromatische complexiteit toe, met kruidige, geroosterde en/of balsemieke toetsen.
De monocepagewijnen hebben de volgende kenmerken:
– ras merlot: aromatische complexiteit, met fruitige toetsen, tussen rode tot blauwe vruchten, mogelijk in combinatie met balsemieke toetsen. Na oudering neemt de aromatische complexiteit toe, met kruidige en/of houtachtige toetsen;
– ras cabernet sauvignon: aromatische complexiteit met fruitige en/of plantaardige, balsemieke of kruidige toetsen. Na oudering neemt de aromatische complexiteit toe, met de specifieke kenmerken van de opvoeding;
– ras tempranillo: aromatische complexiteit met toetsen van rode en/of blauwe vruchten. Na oudering neemt de aromatische complexiteit toe, met kruidige, geroosterde en/of balsemieke toetsen.

Smaak

De wijnen zijn evenwichtig, gestructureerd, met hoogwaardige tanninen en harmonieus. Body en persistentie: gemiddeld tot vol. Fruitige wijnen, variërend van rode en/of blauwe vruchten tot rijpe vruchten. Na oudering verschijnen er toetsen van hout en/of roostering.
De monocepagewijnen hebben de volgende kenmerken:
– ras merlot: evenwichtige wijnen met gestructureerde tanninen, fruitig. Gemiddelde tot volle body. Na oudering verschijnen er toetsen van hout en/of roostering;
– ras cabernet sauvignon: De wijnen zijn evenwichtig, gestructureerd, met hoogwaardige tanninen en harmonieus. Body en persistentie: gemiddeld tot vol. Fruitige en/of kruidige wijnen, met eventueel toetsen van zoethout en/of mineralen. Na oudering verschijnen er toetsen van hout en/of roostering.
– ras tempranillo: de wijnen zijn evenwichtig, fruitig en gestructureerd, met hoogwaardige tanninen en harmonieus. Body en persistentie: gemiddeld tot vol. Na oudering verschijnen er toetsen van hout en/of roostering of mineralen.

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	milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	125

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren: 0,048 gram/liter per alcoholgraad, uitgedrukt in azijnzuur, tot een maximum van 0,65 gram/liter (10,83 meq/l) voor jonge wijnen en 0,85 gram/liter (14,17 meq/l) voor geouderde 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

TEELTWIJZE

Soort oenologisch procedé

Voor de wijnbereiding geldende beperkingen

Beschrijving

De minimale beplantingsdichtheid bedraagt drieduizend wijnstokken per hectare, zonder vastgestelde bovengrens. De trend zal gaan richting een hoge plantdichtheid, waarbij wordt gestreefd naar een concurrentie-effect en dus een regulering van de productie, met fruit dat een hogere dichtheid en opbrengst heeft.
Het oogsten moet handmatig en machinaal gebeuren.

Wijnbereidingsprocedé

–

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

De alcoholische gisting vindt plaats in vaten met een verschillende inhoud. Het gistingsproces wordt gecontroleerd door middel van metingen van de dichtheid en temperatuur. Er wordt een geselecteerde gist toegevoegd.
Tijdens de gisting en de daaropvolgende maceratie worden remontages en bewerkingstechnieken gebruikt om de kleur en aroma's te extraheren.
De malolactische gisting vindt plaats in vaten.
De oudering van de wijn vindt plaats in vaten van verschillende materialen en met een verschillende inhoud, wat zorgt voor nuances in de opvoeding.
Tot slot wordt de wijn klaargemaakt, gefilterd en gebotteld.

7.2. Maximumopbrengsten

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rassen tempranillo en chardonnay

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	6.000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rassen tempranillo en chardonnay

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	42
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rassen cabernet sauvignon en merlot

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	7.000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rassen cabernet sauvignon en merlot

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	49
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

De wijngaarden bevinden zich in de gemeente Aberin (Navarra), op het grondgebied van Tierra Estella in de autonome gemeenschap Navarra, in het domein dat bekendstaat als "Señorío de Arínzano". Het domein ligt in de uitlopers van de Montejurra en wordt doorkruist door de rivier de Ega. De geografische grenzen zijn als volgt vastgesteld:
– in het noorden: het gebied wordt begrensd door de administratieve grens tussen de gemeenten Aberin en Villatuerta;
– in het zuiden: het gebied grenst aan een mini-waterkrachtcentrale in de rivier de Ega;
– in het oosten: de grenslijn raakt de administratieve grens tussen de gemeenten Aberin en Villatuerta en loopt vervolgens omlaag richting het zuiden via de top van de berg "Santa Bárbara";
– in het westen: het gebied wordt begrensd door de Peñazas-kloof en andere landbouwpercelen in het gebied.

10. Verband met het geografische gebied

Categorie wijnbouwproducten

1. Wijn

Samenvatting van het verband

De klimatologische kenmerken die overeenkomen met droge en hete zomers en sterke contrasten tussen dag- en nachttemperaturen aan het einde van de zomer, alsook de Atlantische ligging, zorgen voor een lange groeiperiode en een langzame maar toereikende rijping van de druiven, die ideaal is voor de productie van zeer aromatische, evenwichtige en smaakvolle wijnen met een hoog gehalte aan polyfenolen. Daarnaast dragen de rotsachtige bodems met een gemiddeld carbonaatgehalte, een laag kleigehalte en een lemige tot lemige/kleiige/zanderige textuur ook bij tot de productie van wijnen met een intense kleur, een hoge aromatische kwaliteit en intensiteit, een duidelijke zuurheid en een persistente structuur en body. De aanwezigheid van minerale tonen valt op.

11. Verdere toepasselijke vereisten

Beschrijving van de vereiste/afwijking

ETIKETTERING

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende het etiket

Beschrijving van de vereiste/afwijking

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

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

https://www.navarra.es/documents/48192/34266318/Pliego+de+condiciones_+Pago+de+Arinzano.pdf/0c112992-b72e-05f1-9281-76601164308e?t=1747819191444