



C/2026/771

5.2.2026

**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 <sup>(1)</sup>**

(C/2026/771)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Pago de Arínzano»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0183-AM02 — 5.11.2025

1. **Nombre del producto**

«Pago de Arínzano»

2. **Tipo de indicación geográfica**

- DOP  
 IGP  
 IG

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 Agroalimenarios.

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 Arínzano 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*

CAMBIOS EN LA DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA.

<sup>(1)</sup> 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](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

**Descripción**

Las modificaciones clarifican, concretan y/o objetivizan los descriptores organolépticos de cada tipo de vino en las diferentes fases de evaluación (visual, olfativa y gustativa).

Esta modificación afecta al punto 2.b del Pliego de Condiciones y al apartado 6 del Documento Único.

La modificación afecta al documento único

**Título**

ACTUALIZACIÓN DE DATOS DE CONTACTO DE LA AUTORIDAD COMPETENTE

**Descripción**

Se aprovecha para actualizar los datos de la autoridad competente.

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 Arínzano»****Número de referencia UE: PDO-ES-A0183-AM02 — 5.11.2025****1. Nombre(s)**

«Pago de Arínzano»

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP

IGP

IG

**3. País al que pertenece la zona geográfica definida**

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 (Varietal Chardonnay)

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Tendrán color limpio y brillante, que puede oscilar desde el amarillo pálido al amarillo dorado.

**Aroma**

Complejidad aromática, con notas frutales y/o florales, pudiendo aparecer notas cítricas. Después del envejecimiento, serán más complejos, presentando aromas frutales, tostados y/o especiados, pudiendo aparecer recuerdos de frutos secos.

**Sabor**

Serán limpios y equilibrados. Amplios y complejos a la vez con recuerdos a aromas de nariz. Tras envejecimiento pueden aparecer los tonos de madera y/o tostados.

**Información adicional relativa a las características organolépticas**

—

**Características analíticas**

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):                   | —                             |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):               | 12                            |
| Acidez total mínima:   | —                             |
| Unidad de acidez total mínima:   | en miliequivalentes por litro |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):                   | —                             |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 150                           |

**Información adicional relativa a las características analíticas**

Acidez volátil máxima: 0,048 gramos/litro por grado alcohólico expresada en ácido acético, con un límite de 0,65 gramos/litro (10,83 meq/l) en vinos jóvenes y 0,85 gramos/litro (14,17 meq/l) en vinos envejecidos.

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

**Producto vitivinícola**

Vinos tintos

**Características organolépticas****Apariencia visual**

Tendrán color rojo limpio y brillante, pudiendo oscilar desde rojo con tonos violáceos hasta rojo rubí, con alguna irisación teja en los que hayan sido sometidos a procesos de crianza.

Tratándose de vinos monovarietales, responderán a la siguiente caracterización:

- Varietal Merlot: Tendrán color rojo limpio y brillante, pudiendo oscilar desde rojo granate hasta rojo con reflejos teja. Capa media-alta.
- Varietal Cabernet Sauvignon: Tendrán color rojo limpio y brillante, pudiendo oscilar desde rojo con tonos violáceos hasta rojo rubí. Capa media-alta.
- Varietal Tempranillo: Tendrán color rojo limpio y brillante, pudiendo oscilar desde rojo violeta hasta rojo con reflejos teja, en los que hayan sido sometidos a procesos de crianza. Capa media-alta.

**Aroma**

Complejidad aromática con notas frutales, fruta roja y/o negra. Tras envejecimiento, aumentarán la complejidad aromática, apareciendo notas especiadas, tostadas y/o balsámicas.

Tratándose de vinos monovarietales, responderán a la siguiente caracterización:

- Varietal Merlot: Complejidad aromática con notas frutales, entre roja y negra, pudiendo aparecer notas balsámicas. Tras envejecimiento, aumentarán la complejidad aromática, con notas especiadas y/o notas de madera.
- Varietal Cabernet Sauvignon: Complejidad aromática con notas frutales y/o vegetal balsámico o especiados. Tras envejecimiento, aumentarán la complejidad aromática con características propias de la crianza.
- Varietal Tempranillo: Complejidad aromática con notas de fruta roja y/o negra. Tras envejecimiento, aumentarán la complejidad aromática, apareciendo notas especiadas, tostadas y/o balsámicas.

#### Sabor

Serán equilibrados, estructurados en taninos de calidad y armonía. Cuerpo y persistencia media-alta. Frutados, desde la fruta roja y/o negra hasta la fruta madura. Tras envejecimiento aparecen los tonos de madera y/o tostados.

Tratándose de vinos monovarietales, responderán a la siguiente caracterización:

- Varietal Merlot: Serán equilibrados, con tanino estructurado y afrutados. Cuerpo medio-alto. Tras envejecimiento aparecen notas tostadas y/o de madera.
- Varietal Cabernet Sauvignon: Serán equilibrados, estructurados en taninos de calidad y armonía. Cuerpo y persistencia media-alta. Frutados y/o especiados pudiendo aparecer notas de regaliz y/o notas minerales. Tras envejecimiento aparecen los tonos de madera y/o tostados.
- Varietal Tempranillo: Serán equilibrados, frutados y estructurados en taninos de calidad y armonía. Cuerpo y persistencia media-alta. Tras envejecimiento aparecen los tonos de madera, minerales o tostados.

#### 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):                   | —                             |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 125                           |

#### Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima: 0,048 gramos/litro por grado alcohólico expresada en ácido acético, con un límite de 0,65 gramos/litro (10,83 meq/l) en vinos jóvenes y 0,85 gramos/litro (14,17 meq/l) en vinos envejecidos.

- 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

—

Tipo de práctica enológica:

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción:

La densidad mínima de plantación será de 3 000 plantas por hectárea, no fijándose ningún límite superior. Se tenderá hacia densidades altas de plantación, buscando con ello un efecto de competencia y así una regulación en la producción, a la vez que frutos con mayor cuerpo y extracto. La recolección será manual y mecanizada.

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica:

Práctica enológica específica

Descripción:

La fermentación alcohólica se realiza en cubas de acero inoxidable de diferentes capacidades con control de temperatura. Se adiciona levadura seleccionada. Durante la fermentación y posterior maceración se realizan remontados y técnicas de trabajo para la extracción de color y de aromas. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble y cubas de acero inoxidable previa inoculación de bacterias. La crianza se realiza en barricas de roble. Finalmente se realiza la clarificación, filtrado y embotellado del vino.

### 7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Variedades Tempranillo y Chardonnay

Rendimiento máximo:

|                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Rendimiento máximo:            | 6 000                           |
| Rendimiento máximo por unidad: | kilogramos de uvas por hectárea |

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Variedades Tempranillo y Chardonnay

Rendimiento máximo:

|                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| Rendimiento máximo:            | 42                       |
| Rendimiento máximo por unidad: | hectolitros por hectárea |

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Variedades Cabernet Sauvignon y Merlot

Rendimiento máximo:

|                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Rendimiento máximo:            | 7 000                           |
| Rendimiento máximo por unidad: | kilogramos de uvas por hectárea |

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Variedades Cabernet Sauvignon y Merlot

Rendimiento máximo:

|                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| Rendimiento máximo:            | 49                       |
| 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**

El viñedo se sitúa en el término municipal de Aberin (Navarra), en la comarca de Tierra Estella de la Comunidad Foral de Navarra, en la finca denominada «Señorío de Arínzano». La finca está situada en las faldas del monte Montejurra y por ella transcurre el río Ega. Los límites geográficos quedan establecidos conforme a lo siguiente:

- Norte: limita con el límite administrativo entre los términos de Aberin y Villatuerta.
- Sur: limita con minicentral hidroeléctrica en el río Ega.
- Este: limita con el límite administrativo entre los términos de Aberin y Villatuerta, descendiendo luego hacia el sur por la cima del monte «Santa Bárbara».
- Oeste: limita con el barranco de Peñazas y otras parcelas de cultivo de la zona.

#### 10. **Vínculo con la zona geográfica**

*Categoría de producto vitivinícola*

1. Vino

Resumen del vínculo

Las características climáticas, con veranos secos y calurosos y un gran diferencial térmico noche/día al final del verano, así como la orientación atlántica, determinan un periodo vegetativo largo y una lenta pero buena maduración de las uvas, ideal para la producción de vinos muy aromáticos, equilibrados, sabrosos y con alto contenido en polifenoles. Además, los suelos pedregosos, con un nivel medio de carbonatos, bajo contenido en arcilla y una textura franca a franco-arcillo-arenosa, contribuyen también a la obtención de vinos de alta intensidad colorante, gran calidad e intensidad aromática, notable acidez y con estructura y cuerpo persistentes. Destaca la presencia de notas minerales

#### 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 amparado figurará de forma visible el nombre Vino de Pago de Arínzano.

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

pcdoparinzano25.navarra.es

---