Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Pago de Otazu (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vinos blancos y tintos jóvenes

Breve descripción textual
Los vinos tintos son secos, limpios, brillantes y con buena intensidad colorante; con aromas de fruta negra y roja; en boca son frescos, sabrosos y equilibrados, con buena estructura. Los vinos blancos son de color amarillo, amarillo verde incluso pajizo pudiendo llegar a dorado, limpio y brillante. Paso de boca amplio, armónico, agradable (equilibrado) y afrutados. Notas propias de su paso por madera, si lo tuviera. Los vinos sometidos a envejecimiento presentarán las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. La acidez volátil máxima será de 14,17 mEq/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	12,5

Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Restricción pertinente en la vinificación
Descripción de la práctica:	
No aplica	

Tipo de práctica enológica:	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	
La densidad de plantación no será inferior a 2.400 cepas por hectárea.	

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
6500 Kilogramos de uvas por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción engloba los señoríos de Otazu y Eriete que conforman una unidad perteneciente a los municipios de Etxauri y Cizur Mayor respectivamente, en el norte de Navarra.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON
MERLOT
CHARDONNAY

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails
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.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
En el etiquetado del producto figurará de forma visible el nombre Vino de Pago de Otazu.	

II. OTROS DATOS:

1. INFORMACIÓN GENERAL

Término(s) equivalentes):	
Denominación tradicionalmente utilizada:	No
Lengua de la solicitud:	español
Base jurídica para la transmisión:	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:	
Tipo de modificación:	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

Título:	
Reasons	Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado

2. DATOS DE CONTACTO

a. Datos del solicitante

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Bodega Otazu
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	
Nacionalidad:	España
Dirección	s/n Señorío de Otazu 31174 Echauri (Navarra) España
Teléfono.:	34 948 329200
Fax:	34 948 329353
Correo(s) electrónico(s):	otazu@otazu.com

b. Datos del intermediario

Nombre del intermediario:	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
Dirección	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
Teléfono.:	34 91 3475397
Fax:	34 91 3475410
Correo(s) electrónico(s):	sgcdae@magrama.es

c. Datos de las partes interesadas

d. Datos de las autoridades de control competentes

Nombre de la autoridad de control competente	Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente, del Gobierno de Navarra.
Dirección	Dirección General de Desarrollo Rural. C/ González Tablas, 9 31005 Pamplona España
Teléfono.:	(34) 848 42 75 72
Fax:	(34) 848 42 61 27
Correo(s) electrónico(s):	dgdr@navarra.es

e. Datos de los organismos de control

Nombre del organismo de control	Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S. A. (INTIA, S. A.)
Dirección	22 Avda. Serapio Huici, 22 – Edificio Peritos 31610 Villava (Navarra) España
Teléfono.:	948 013045
Fax:	948 071 549
Correo(s) electrónico(s):	certificacion@intiasa.es

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino de pago

b. Letra b)

Superior
Reserva
Rancio
Noble
Gran reserva
Crianza
Añejo

4. Zona NUTS

ES220	Navarra
ES22	Comunidad Foral de Navarra
ES2	NORESTE
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	PLIEGO DE CONDICIONES Pago de Otazu .doc

b. Decisión nacional de aprobación:

Nombre del expediente	NORMAS REGLAMENTARIAS.DOP PAGO DE OTAZU.pdf
	Resolución de 10 de junio de 2009, de

Referencia jurídica:	la DG de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden Foral 575/2008 de 31 de octubre, del Gobierno de Navarra, por la que se aprueba el «Vino de Pago de Otazu»

c. Otro(s) documento(s):

d. Mapas de la zona delimitada

Nombre del expediente	DOP Pago de Otazu mapa (anexo I pliego de condiciones).doc
Descripción:	Mapa de la zona delimitada (anexo I del pliego de condiciones)

e. Nota para la Comisión Europea

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

Enlace:	www.PCDOPOTAZU25.navarra.es