C/2026/3580

13.7.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/3580)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Pago de Otazu“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Pago de Otazu“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Министерство на земеделието, рибарството и храните — Генерална дирекция по храните, генерална поддирекция „Контрол на качеството на храните и лаборатории за селскостопански храни“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Компетентният орган е на мнение, че всички промени, въведени в продуктовата спецификация на ЗНП Pago de Otazu, представляват стандартно изменение — то не може да се счита за изменение на равнището на ЕС, тъй като не е обхванато от нито едно от положенията, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения, т.е. не включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение, няма риск да обезсили връзката с географския район и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното стандартно изменение**

Заглавие

ИЗМЕНЕНИЕ НА ОРГАНОЛЕПТИЧНОТО ОПИСАНИЕ НА ВИНАТА

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

Целта на изменението е да се изяснят, посочат и/или изразят по обективен начин органолептичните дескриптори на всеки тип вино по отношение на различните аспекти на оценката (външен вид, аромат и вкус), така че да се осигури по-точна оценка от страна на екипи дегустатори, чиято дейност се извършва в съответствие със стандарт UNE-EN ISO/IEC 17025.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация и до точка 7 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

АКТУАЛИЗИРАНЕ НА ДАННИ

Описание

Изменението е повод да се актуализират данните за контакт на компетентния орган и на оправомощения орган.

Изменението се отнася до точка 9 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Pago de Otazu“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0184-AM02 — 22.4.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Pago de Otazu“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Сухи бели и червени вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Органолептични характеристики на белите вина, получени от белия сорт грозде:

а) Млади бели вина: зеленикаво-жълт цвят, който може да достигне до сламеножълт, с възможно наличие на златисти оттенъци; бистри и с блясък.

б) Бели вина, ферментирали в бъчва: жълт или зеленикаво-жълт до сламеножълт цвят, който може да достигне до златистожълт; бистри и с блясък.

Органолептични характеристики на червените вина, получени от червените сортове грозде:

а) Млади червени вина: черешовочервен цвят с възможно наличие на виолетови оттенъци; бистри и с блясък.

б) Червени вина, подложени на стареене в бъчва: черешовочервен цвят с гранатовочервени отблясъци; възможно наличие на рубиненочервени или дори керемиденочервени оттенъци при стареене в дървени съдове; бистри и с блясък.

Аромат

Органолептични характеристики на белите вина, получени от белия сорт грозде:

а) Млади бели вина: деликатност, присъща на сорта; плодови аромати, характеризиращи сорта — бели плодове, цитрусови плодове или цветя. Нотки, присъщи на стареенето в дървени съдове (ако има такова).

б) Бели вина, ферментирали в бъчва: деликатност, присъща на сорта; плодови аромати — бели плодове, цитрусови плодове или цветя. Нотки, присъщи на стареенето в дървени съдове.

Органолептични характеристики на червените вина, получени от червените сортове грозде:

а) Млади червени вина: свеж и плодов характер с преобладаващи аромати на червени и черни плодове, включително пикантни нотки.

б) Червени вина, подложени на стареене в бъчва: елегантен мирис с висок интензитет и преобладаващ плодов характер. Нотки на дървесина, в някои случаи с пикантен дъх; балансирани и комплексни.

Вкус

Органолептични характеристики на белите вина, получени от белия сорт грозде:

а) Млади бели вина: плътни, хармонични, приятни (балансирани); плодови. Нотки, присъщи на стареенето в дървени съдове (ако има такова).

б) Бели вина, ферментирали в бъчва: маслени (средна до висока плътност), с елегантна мекота на танините (балансирани), комплексни. Нотки, присъщи на стареенето в дървени съдове.

Органолептични характеристики на червените вина, получени от червените сортове грозде:

а) Млади червени вина: свежи, копринени (балансирани) и маслени при дегустация (средна до висока плътност).

б) Червени вина, подложени на стареене в бъчва: меки, елегантни (балансирани) и пивки (средна до висока плътност), като всички тези характеристики препращат към стареенето в дървени съдове; плодови.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,5
Минимална обща киселинност	—
Единица за минимална обща киселинност	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	10,83
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини:

— < 10,83 meq/l при младите вина;

— < 14,17 meq/l при вината, подложени на стареене.

Съдържание на общ серен диоксид:

— < 125 mg/l при червените вина;

— < 150 mg/l при белите вина.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, и съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Максималният рандеман е 71 l на 100 kg грозде.

Процесът на стареене не може в никакъв случай да се счита за започнал преди 1 октомври на годината на гроздобера.

Винопроизводствена практика

АГРОТЕХНИЧЕСКИ ПРАКТИКИ

Вид енологична практика

Приложимо ограничение при производството на вината

Описание

Гъстотата на засаждане трябва да е най-малко 2 400 корена на хектар.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/тип

Всички сортове

Максимален добив:

Максимален добив	6 500
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Всички сортове

Максимален добив:

Максимален добив	46,15
Единица за максимален добив:	хектолитри от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— TEMPRANILLO

9. **Кратко определение на определения географски район**

Определеният географски район е разположен в границите на административния окръг Cuenca de Pamplona и традиционния район на юрисдикция (merindad) на столицата на автономна област Навара (Памплона). От изток на запад районът се простира по левия бряг на река Arga, която представлява неговата северна граница. Южната му граница минава по подножието на планината Sierra del Perdón, като на запад граничи с планината Sierra de Sarbil.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Качеството на продукта се дължи предимно на спецификите на географската среда. Районът се намира в долината, разположена между Sierra de Sarbil и Sierra del Perdón, и условията в него са обусловени от средиземноморския климат със силно атлантическо влияние. Почвите са каменисти, дълбоки, с високо съдържание на карбонати, алкални, бедни на органични вещества, с глинеста структура и ниска естествена наличност на хранителни вещества. Всички характеристики на средиземноморския климат и на почвите обуславят правилен процес на зреене на гроздето, а атлантическото влияние и местоположението на района в най-дълбоката част на долината — оптималната продължителност на вегетативния цикъл, който придава на вината киселинност, цвят и баланс.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

ЕТИКЕТИРАНЕ

Правна уредба

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Наименованието „Vino de Pago de Otazu“ трябва да фигурира на видно място върху етикета на продукта.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es