C/2026/3580

13.7.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/3580)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Pago de Otazu“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0184-AM02 – 22. 4. 2026

1. **Název produktu**

„Pago de Otazu“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy), Dirección General de Alimentación (Generální ředitelství pro potraviny), Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Příslušný orgán se domnívá, že všechny změny provedené v této změně specifikace produktu pro CHOP Pago de Otazu představují standardní změnu – nemůže se jednat o změnu na úrovni Unie, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních: nejde o změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením, neexistuje riziko, že bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, ani změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

ZMĚNA ORGANOLEPTICKÉHO POPISU VÍN

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Změna spočívá ve vyjasnění, konkretizaci a/nebo objektivizaci organoleptických deskriptorů u každého druhu vína v různých fázích hodnocení (vizuální, čichové a chuťové), aby se zlepšilo hodnocení vín degustačními komisemi, jejichž fungování se řídí normou UNE-EN ISO/IEC 17025.

Změna se týká bodu 2 specifikace a bodu 7 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

AKTUALIZACE ÚDAJŮ

Popis

Při této příležitosti se aktualizují kontaktní údaje příslušného orgánu a pověřeného subjektu.

Změna se týká bodu 9 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Pago de Otazu“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0184-AM02 – 22. 4. 2026

1. **Název (názvy)**

„Pago de Otazu“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Členský stát, ke kterému vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Suchá bílá a červená vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Organoleptické vlastnosti bílých vín vyrobených z bílé odrůdy:

a) Mladé bílé víno: Zelenožlutá i slámová barva, někdy se zlatavými odlesky. Čirost a jiskrnost.

b) Bílé víno kvašené v sudu: Žlutá, žlutozelená i slámová barva, někdy až zlatá. Čirost a jiskrnost.

Organoleptické vlastnosti červených vín vyrobených z modrých odrůd:

a) Mladá červená vína: Třešňově červená barva, někdy s nafialovělými odstíny. Čirost a jiskrnost.

b) Červená vína zrající v sudu: Třešňově červená barva s granátovým třpytem, někdy i s rubínovými, a dokonce cihlovými odlesky příznačnými pro kontakt se dřevem. Čirost a jiskrnost.

Vůně

Organoleptické vlastnosti bílých vín vyrobených z bílé odrůdy:

a) Mladé bílé víno: Jemnost a ovocná aromata typické pro používanou odrůdu, aromata bílého ovoce, citrusů či květin. V příslušných případech tóny příznačné pro kontakt se dřevem.

b) Bílé víno kvašené v sudu: Jemnost typická pro používanou odrůdu, aromata bílého ovoce, citrusů či květin. Tóny příznačné pro kontakt se dřevem.

Organoleptické vlastnosti červených vín vyrobených z modrých odrůd:

a) Mladá červená vína: Svěžest a ovocnost, s převahou tónů červeného a černého ovoce, a dokonce i koření.

b) Červená vína zrající v sudu: Elegantní a příjemně intenzivní vůně, převážně po ovoci. Tóny dřeva, někdy s odstíny koření. Vyváženost a komplexnost.

Chuť

Organoleptické vlastnosti bílých vín vyrobených z bílé odrůdy:

a) Mladé bílé víno: Plná, harmonická a příjemná (vyvážená) chuť. Ovocnost. V příslušných případech tóny příznačné pro kontakt se dřevem.

b) Bílé víno kvašené v sudu: Objímající chuť (střední až silné tělo), elegantní kulatost (vyváženost), komplexnost. Tóny příznačné pro kontakt se dřevem.

Organoleptické vlastnosti červených vín vyrobených z modrých odrůd:

a) Mladá červená vína: Svěžest, hedvábnost (vyváženost) a objímající chuť (střední až silné tělo).

b) Červená vína zrající v sudu: Příjemná a elegantní (vyvážená) chuť s lahodným začátkem (středně silným tělem), celkový dojem evokuje kontakt se dřevem. Ovocný charakter.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12,5
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	miliekvivalenty na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	10,83
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin:

— < 10,83 meq/l u mladých vín

— < 14,17 meq/l u zralých vín

Celkový obsah oxidu siřičitého:

— < 125 mg/l u červených vín

— < 150 mg/l u bílých vín

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

ENOLOGICKÉ POSTUPY

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Výlisnost činí maximálně 71 l na 100 kg hroznů.

Začátek zrání se v každém případě smí počítat nejdříve od 1. října roku sklizně.

Enologický postup

PĚSTEBNÍ POSTUPY

Druh enologického postupu

Omezení, pokud jde o vinifikaci

Popis

Hustota výsadby je nejméně 2 400 keřů na hektar.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Všechny odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	6 500
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Všechny odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	46,15
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— TEMPRANILLO

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Oblast spadá do administrativních celků Cuenca de Pamplona a Merindad de Pamplona. Rozkládá se na levém břehu řeky Arga, která teče od východu na západ, tj. nachází se jižně od této řeky. Na jihu je vymezená oblast ohraničena okrajovými kopci pohoří Sierra del Perdón a na západě je ohraničena pohořím Sierra de Sarbil.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Jakost je dána především zvláštním zeměpisným prostředím. Oblast se rozprostírá ve vnitřní části údolí tvořeného pohořím Sierra de Sarbil a pohořím Sierra del Perdón a panuje v ní středomořské podnebí se silnými atlantickými vlivy. Půdy jsou hluboké, kamenité, s vysokým podílem uhličitanů, zásaditým pH, nízkým obsahem organické hmoty, hlinitou strukturou a malou přirozenou dostupností živin. Středomořské podnebné rysy a charakter půd dohromady zaručují správné vyzrávání hroznů. Působení Atlantiku a poloha na dně údolí pak zajišťují délku cyklu, jež vínům dodává kyselost, barvu a vyváženost.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku nebo výjimky

OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku nebo výjimky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku nebo výjimky

Na etiketách produktu musí být viditelně uveden název Vino de Pago de Otazu.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es