C/2026/3580

13.7.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/3580)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Pago de Otazu“

ELi viitenumber: PDO-ES-A0184-AM02 – 22.4.2026

1. **Toote nimetus**

„Pago de Otazu“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☐ põllumajandustooted

☑ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineteministeerium, toiduainete eest vastutav peadirektoraat, toidukvaliteedi kontrolli ja põllumajandusliku toidutööstuse laborite osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Pädev asutus leiab, et kõik kaitstud päritolunimetuse „Pago de Otazu“ tootespetsifikaadi muutmise käigus tehtud muudatused kujutavad endast tootespetsifikaadi standardmuudatusi ning neid ei saa käsitada liidu muudatustena, kuna need ei vasta ühelegi määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatusele, st nendega ei kaasne muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias, ohtu, et kaob seos geograafilise piirkonnaga, ega lisapiiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

VEINIDE ORGANOLEPTILISE KIRJELDUSE MUUDATUSED

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

Muudatustega selgitatakse ja täpsustakse iga veiniliigi organoleptilisi tunnuseid (visuaalne välimus, lõhn ja maitse), et standardi UNE-EN ISO/IEC 17025 kohaselt tegutsevatel degusteerimiskomisjonidel oleks neid eri etappides parem hinnata, ja/või muuta need tunnused objektiivsemaks.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 2 ja koonddokumendi punkti 7.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

ANDMETE AJAKOHASTAMINE

Kirjeldus

On kasutatud võimalust ajakohastada pädeva asutuse ja delegeeritud asutuse kontaktandmeid.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 9, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

„Pago de Otazu“

ELi viitenumber: PDO-ES-A0184-AM02 – 22.4.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Pago de Otazu“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

Viinamarjasaadus

Kuivad valged ja punased veinid

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Valgest viinamarjasordist valmistatud valgete veinide organoleptilised omadused

a) Noored valged veinid: kollakasroheline, ka õlgkollane, võib olla kuldse varjundiga. Puhta ja kirka värvusega.

b) Vaadis laagerdunud valged veinid: kollane, kollakasroheline, ka õlgkollane, võib olla kuldne, puhas ja kirgas.

Punasest viinamarjasordist valmistatud punaste veinide organoleptilised omadused

a) Noored punased veinid: kirsipunase värvusega, millel võib olla lillakas varjund. Puhta ja kirka värvusega.

b) Vaadis laagerdunud punased veinid: granaatpunase läikega kirsipunase värvusega, millel võib puiduga kokkupuutel olla ka rubiinpunaseid varjundeid. Puhta ja kirka värvusega.

Lõhn

Valgest viinamarjasordist valmistatud valgete veinide organoleptilised omadused

a) Noored valged veinid: sordist tulenev peenus, sordi puuviljane aroom: valgete puuviljade, tsitrusviljade või lillearoomid. Puitanumas valmimisele omased noodid, kui neid on.

b) Vaadis laagerdunud valged veinid: sordist tulenev peenus, valgete puuviljade, tsitrusviljade või lille aroom. Puitanumas valmimisele omased noodid

Punasest viinamarjasordist valmistatud punaste veinide organoleptilised omadused

a) Noored punased veinid: värske ja puuviljane, valdavalt punaste ja mustade puuviljade, sealhulgas on tunda vürtsinooti.

b) Vaadis laagerdunud punased veinid: elegantne ja intensiivne lõhn, milles domineerivad puuviljad. Puidunoodid, mõnikord vürtsikate varjunditega. Tasakaalus ja kompleksne lõhnabukett.

Maitse

Valgest viinamarjasordist valmistatud valgete veinide organoleptilised omadused

a) Noored valged veinid: täidlane, harmooniline, meeldiv (tasakaalus). Puuviljane maitsebukett. Puitanumas valmimisele omased noodid, kui neid on.

b) Vaadis laagerdunud valged veinid: kütkestav (keskmiselt kuni tugevalt täidlane), ümar, elegantne (tasakaalus), kompleksne. Puiduga kokkupuutele omased noodid.

Punasest viinamarjasordist valmistatud punaste veinide organoleptilised omadused

a) Noored punased veinid: suus värske, siidine (tasakaalus) ja kütkestav (keskmiselt kuni tugevalt täidlane).

b) Vaadis laagerdunud punased veinid: meeldiv ja elegantne (tasakaalus), hõrgu (keskmiselt kuni tugevalt täidlase) maitsega, mis kõik tuleneb vaadis laagerdumisest. Puuviljane.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,5
Minimaalne üldhappesus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	milliekvivalentides liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10,83
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus:

— < 10,83 meq/l noorte veinide puhul

— < 14,17 meq/l laagerdunud veinide puhul

Vääveldioksiidi üldsisaldus:

— < 125 mg/l punaste veinide puhul

— < 150 mg/l valgete veinide puhul

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustava

VEINIVALMISTUSTAVAD

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistuse eritava

Kirjeldus

Maksimaalne ekstraheerimissaagis on 71 l 100 kg viinamarjade kohta.

Laagerdumisprotsessi ei tohi mingil juhul lugeda alanuks enne saagikoristusaasta 1. oktoobrit.

Veinivalmistustava

VIINAMARJAKASVATUSVIISID

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistamise kohta kehtestatud piirang

Kirjeldus

Istutustihedus peab olema vähemalt 2 400 tüve hektari kohta.

7.2. *Maksimaalne saagi(ku)s*

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Kõikide sortide puhul

Maksimaalne saagis:

Maksimaalne saagis	6 500
Maksimaalse saagise ühik	viinamarja kilogrammid hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Kõikide sortide puhul

Maksimaalne saagis:

Maksimaalne saagis	46,15
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrid hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— TEMPRANILLO

9. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Veiniistandused asuvad Pamplona vesikonnas ja Navarra pealinna ajaloolisel haldusterritooriumil. Arga jõest lõunasse jääval alal kulgeb piirkond mööda jõe vasakut kallast idast läände. Selle lõunapiir asub Sierra del Perdóni eelmäestiku jalamil ja läänes piirneb see Sierra de Sarbili mäemassiiviga.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

Veinide kvaliteet tuleneb peamiselt ainulaadsest geograafilisest keskkonnast. Piirkond asub Sierra de Sarbili ja Sierra del Perdóni vahelises orus ning seal valitseb tugeva Atlandi ookeani mõjuga vahemereline kliima. Kivine, sügav, suure karbonaatide sisaldusega muld on aluselise pH, väikese orgaanilise aine sisalduse ja savise tekstuuriga ning selle looduslik toitainete kättesaadavus on vähene. Vahemerelise kliima ja mulla omadused tagavad nõuetekohase valmimisprotsessi ning Atlandi ookeani mõju ja viinamarjaistanduste paiknemine oru põhjas panevad aluse tsükli pikkusele, mis annab veinidele nende happesuse, värvuse ja tasakaalu.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

MÄRGISTAMINE

Õigusraamistik

siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Kaitstud toote märgistusel peab nähtaval kohal olema nimetus „Vino de Pago de Otazu“.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es