C/2026/3580

13.7.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/3580)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Pago de Otazu”

EU-viitenumero: PDO-ES-A0184-AM02 – 22.4.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Pago de Otazu”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön elintarvikkeista vastaavan pääosaston elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Toimivaltainen viranomainen katsoo, että tämä muutos suojatun alkuperänimityksen ”Pago de Otazu” tuote-eritelmään on vakiomuutos. Sitä ei voida pitää unionin muutoksena, koska se ei vastaa mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tilanteista, eli se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

MUUTOS VIINIEN AISTINVARAISEEN KUVAUKSEEN

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Muutoksella pyritään parantamaan kunkin viinityypin eri arviointivaiheisiin liittyviä aistinvaraisten ominaisuuksien (ulkonäkö, tuoksu ja maku) kuvauksia ja tekemään niistä selkeämpiä, tarkempia ja/tai objektiivisempia. Näin arviointiraadit voivat paremmin arvioida kyseisiä seikkoja UNE-EN ISO/IEC 17025 -standardin mukaisesti.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

TIETOJEN PÄIVITTÄMINEN

Kuvaus

Käytetään tilaisuutta toimivaltaisen viranomaisen ja valtuutetun laitoksen yhteystietojen päivittämiseksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa. Se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Pago de Otazu”

EU-viitenumero: PDO-ES-A0184-AM02 – 22.4.2026

1. **Nimi/nimet**

Pago de Otazu

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Kuivat valkoviinit ja punaviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Valkoisesta rypälelajikkeesta valmistettujen valkoviinien aistinvaraiset ominaisuudet

a) Nuori valkoviini: Väri vaihtelee kellanvihreästä oljenkeltaiseen, ja siinä voi olla kultaan taittuvia sävyjä. Kuulas ja kirkas.

b) Tynnyrissä käytetty valkoviini: Väri vaihtelee keltaisesta tai kellanvihreästä oljenkeltaiseen tai jopa kullankeltaiseen. Kuulas ja kirkas.

Punaisista rypälelajikkeista valmistettujen punaviinien aistinvaraiset ominaisuudet

a) Nuoret punaviinit: Kirsikanpunainen väri, jossa voi olla violetteja sävyjä. Kuulas ja kirkas.

b) Tynnyrissä vanhennetut punaviinit: Granaatinpunaiseen vivahtava kirsikanpunainen väri, jossa voi olla puuastiassa vanhentamisesta peräisin olevia rubiininpunaisia tai tiilenpunaisia sävyjä. Kuulas ja kirkas.

Tuoksu

Valkoisesta rypälelajikkeesta valmistettujen valkoviinien aistinvaraiset ominaisuudet

a) Nuori valkoviini: Herkkiä, lajikkeelle tunnusomaisia valkoisten hedelmien ja marjojen, sitrushedelmien tai kukkien aromeja. Puuastiassa vanhentamisen antamia sävyjä, jos puuastiaa on käytetty.

b) Tynnyrissä käytetty valkoviini: Hienostuneita, lajikkeelle tunnusomaisia valkoisten hedelmien ja marjojen, sitrushedelmien tai kukkien aromeja. Puuastiassa vanhentamisen antamia sävyjä.

Punaisista rypälelajikkeista valmistettujen punaviinien aistinvaraiset ominaisuudet

a) Nuoret punaviinit: luonteeltaan raikkaita ja hedelmäisiä, hallitsevina punaisten ja tummien hedelmien ja marjojen vivahteet, voivat olla karhunvatukkaisia.

b) Tynnyrissä vanhennetut punaviinit: Hienostunut ja miellyttävän intensiivinen tuoksu, jota hallitsevat hedelmät. Puun vivahteita ja joskus mausteisia sävyjä. Monivivahteisia ja tasapainoisia.

Maku

Valkoisesta rypälelajikkeesta valmistettujen valkoviinien aistinvaraiset ominaisuudet

a) Nuori valkoviini: Pyöreä suutuntuma, harmoninen ja miellyttävä (tasapainoinen). Hedelmäinen. Puuastiassa vanhentamisen antamia sävyjä, jos puuastiaa on käytetty.

b) Tynnyrissä käytetty valkoviini: Pehmeä (keskitäyteläinen tai täyteläinen), hienostunut ja pyöreä (tasapainoinen), monivivahteinen. Puuastiassa vanhentamisen antamia sävyjä.

Punaisista rypälelajikkeista valmistettujen punaviinien aistinvaraiset ominaisuudet

a) Nuoret punaviinit: raikas ja pehmeä (tasapainoinen), samettinen suutuntuma (keskitäyteläinen tai täyteläinen).

b) Tynnyrissä vanhennetut punaviinit: Miellyttävä ja hienostunut (tasapainoinen), suunmukainen maku (keskitäyteläinen tai täyteläinen), joita puuastiassa vanhentaminen korostaa. Luonteeltaan hedelmäinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12,5
Vähimmäishappopitoisuus	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	10,83
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen enimmäispitoisuus:

— nuoret viinit: < 10,83 meq/l

— vanhennetut viinit: < 14,17 meq/l.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus:

— punaviinit: < 125 mg/l

— valkoviinit: < 150 mg/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

VIININVALMISTUSMENETELMÄT

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Uuttamisen enimmäistuotos on 71 litraa viiniä 100:aa rypälekilogrammaa kohden.

Vanhentamisvaiheen pituutta ei missään tapauksessa saa laskea alkaneeksi ennen sadonkorjuuvuoden lokakuun 1. päivää.

Viininvalmistusmenetelmä

VILJELYKÄYTÄNNÖT

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viininvalmistusmenetelmää koskeva rajoitus

Kuvaus

Istutustiheys on vähintään 2 400 kasvia hehtaarilla.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Kaikki lajikkeet:

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	6 500
Enimmäistuotoksen yksikkö	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Kaikki lajikkeet:

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos	46,15
Enimmäistuotoksen yksikkö	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— TEMPRANILLO

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Viinitarhat sijaitsevat Pamplonan laaksossa ja Navarran pääkaupungin ympäristössä. Alue sijaitsee idästä länteen virtaavan Argajoen vasemmalla rannalla itse joen eteläpuolella. Aluetta rajaavat etelässä Sierra del Perdónin massiivin alarinteet ja lännessä Sierra de Sarbilin massiivi.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Viinien laatu perustuu ennen kaikkea maantieteellisen ympäristön ainutlaatuisuuteen. Sierra de Sarbilin ja Sierra del Perdónin massiivien väliin jäävässä laaksossa sijaitsevalla alueella vallitsee Välimeren ilmasto, jossa tuntuu voimakkaana Atlantin valtameren vaikutus. Paksu, kivinen maaperä on erittäin kalkkipitoista ja emäksistä. Se sisältää vain vähän eloperäistä ainesta ja on rakenteeltaan hiesuista ja luontaisesti vähäravinteista. Maaperän ominaispiirteet ja Välimeren ilmasto muodostavat yhdessä rypäleiden kypsymiselle otolliset olosuhteet, kun taas Atlantin valtameren vaikutus ja viinitarhojen sijainti laakson pohjalla takaavat viinien happopitoisuuden, värin ja tasapainoisuuden kannalta riittävän pitkän kasvukauden.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

MERKINNÄT

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Tuotteen etiketissä on oltava selvästi näkyvillä nimi ”Vino de Pago de Otazu”.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es