C/2026/3580

13.7.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3580)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Pago de Otazu”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0184-AM02 – 22.4.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Pago de Otazu”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane, Glavna uprava za hranu, Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Nadležno tijelo smatra da je ova izmjena specifikacije proizvoda za ZOI Pago de Otazu standardna izmjena. Ne može se smatrati izmjenom na razini Unije jer ne odgovara nijednom od slučajeva iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla. Konkretno, ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ni proizvoda ili kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla; ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem; ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

IZMJENA ORGANOLEPTIČKOG OPISA VINA

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Cilj je izmjene poboljšanje jasnoće, specifičnosti i/ili objektivnosti organoleptičkih deskriptora za sve vrste vina u različitim fazama ocjenjivanja (izgled, aroma i okus). Time će se poboljšati ocjenjivanje vina koje provode komisije za organoleptičko ocjenjivanje u skladu s normom UNE-EN ISO/IEC 17025.

Izmjena se odnosi na točku 2. specifikacije proizvoda i točku 7. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

AŽURIRANJE PODATAKA

Opis

Iskorištena je mogućnost ažuriranja podataka za kontakt nadležnog tijela i delegiranog tijela.

Izmjena se odnosi na točku 9. specifikacije proizvoda. Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Pago de Otazu”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0184-AM02 – 22.4.2026.

1. **Naziv(i)**

„Pago de Otazu”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Suha bijela i crna vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Organoleptička svojstva bijelih vina od sorte bijeloga grožđa

(a) Mlado bijelo vino: žutozelene do slamnatožute boje s mogućim zlatnim odsjajima. Bistro i svijetlo.

(b) Bijelo vino fermentirano u bačvi: žute ili žutozelene do slamnatožute ili čak zlatne boje. Bistro i svijetlo.

Organoleptička svojstva crnih vina od sorti crnoga grožđa

(a) Mlada crna vina: crvene boje trešnje s mogućim ljubičastim odsjajima. Bistra i svijetla.

(b) Crna vina koja su odležavala u bačvi: crvene boje trešnje s granatnim odsjajima, eventualno s rubin-crvenim odsjajima ili čak odsjajima boje opeke koji nastaju odležavanjem u drvu. Bistra i svijetla.

Aroma

Organoleptička svojstva bijelih vina od sorte bijeloga grožđa

(a) Mlado bijelo vino: blaga aroma sorte, arome bijelog voća, agruma ili cvjetne arome koje potječu od sorte. Note koje potječu od odležavanja u drvu, ako je vino odležalo u drvu.

(b) Bijelo vino fermentirano u bačvi: profinjenost sorte, arome bijelog voća, agruma ili cvjetne arome. Note nastale odležavanjem u drvu.

Organoleptička svojstva crnih vina od sorti crnoga grožđa

(a) Mlada crna vina: svjež i voćni karakter s naznakama pretežito crvenog i crnog voća, eventualno kupina.

(b) Crna vina koja su odležavala u bačvi: elegantan i ugodno intenzivan miris u kojem prevladava voće. Note drva, ponekad s pikantnim nijansama. Složena i uravnotežena.

Okus

Organoleptička svojstva bijelih vina od sorte bijeloga grožđa

(a) Mlado bijelo vino: zaokružen, skladan i ugodan (uravnotežen) okus. Voćno. Note koje potječu od odležavanja u drvu, ako je vino odležalo u drvu.

(b) Bijelo vino fermentirano u bačvi: baršunast (srednje pun do pun), elegantan i zaokružen (uravnotežen) te složen okus. Note nastale odležavanjem u drvu.

Organoleptička svojstva crnih vina od sorti crnoga grožđa

(a) Mlada crna vina: svjež, svilenkast (uravnotežen) i baršunast okus (srednje pun do pun).

(b) Crna vina koja su odležavala u bačvi: ugodan i elegantan (uravnotežen) okus (srednje pun do pun) koji nastaje odležavanjem u drvu. Voćnog karaktera.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12,5
Najmanja ukupna kiselost	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti	miliekvivalenti po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	10,83
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina:

— < 10,83 meq/l za mlada vina

— < 14,17 meq/l za odležana vina.

Ukupni sadržaj sumporova dioksida:

— < 125 mg/l za crna vina

— < 150 mg/l za bijela vina.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

ENOLOŠKI POSTUPCI

Vrsta enološkog postupka

Poseban enološki postupak

Opis

Najveći je prinos pri ekstrakciji 71 litra vina na 100 kg grožđa.

Trajanje postupka odležavanja smije se početi računati najranije od 1. listopada godine berbe.

Postupak proizvodnje vina

POSTUPCI UZGOJA

Vrsta enološkog postupka

Relevantno ograničenje pri proizvodnji vina

Opis

Gustoća sadnje iznosi najmanje 2 400 trsova po hektaru.

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Za sve sorte:

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	6 500
Jedinica maksimalnog prinosa	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Za sve sorte:

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos	46,15
Jedinica maksimalnog prinosa	hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— TEMPRANILLO

9. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Vinogradi se nalaze u slivu Pamplone i u okrugu oko glavnog grada Navare. Područje se nalazi na lijevoj obali rijeke Arge, koja teče od istoka prema zapadu, južno od same rijeke. Na jugu je omeđeno podnožjem masiva Sierra del Perdón, a na zapadu masivom Sierra de Sarbil.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Kvaliteta vina u osnovi proizlazi iz jedinstvenog zemljopisnog okruženja. Područje je smješteno u dolini omeđenoj masivima Sierra de Sarbil i Sierra del Perdón te ima sredozemnu klimu sa snažnim atlantskim utjecajima. Duboka, kamenita tla vrlo su bogata vapnencem, lužnata i siromašna organskim tvarima, s ilovastom teksturom i ograničenom prirodnom dostupnošću hranjivih tvari. Kiselost, boja i ravnoteža vina posljedica su dobrog dozrijevanja grožđa zbog svojstava tla i sredozemne klime te ciklusa rasta koji je dovoljno dug zbog utjecaja Atlantika i položaja vinograda na dnu doline.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

OZNAČIVANJE

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Na etiketi proizvoda mora biti jasno istaknut naziv Vino de Pago de Otazu.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es