Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/3580

2026 7 13

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/3580)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Pago de Otazu“

ES nuorodos numeris PDO-ES-A0184-AM02 – 2026 4 22

1. **Produkto pavadinimas**

„Pago de Otazu“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija, Maisto generalinis direktoratas, Maisto kokybės kontrolės ir žemės ūkio maisto produktų laboratorijų generalinis padirektoratis

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Kompetentingos institucijos nuomone, visi darant šį SKVN „Pago de Otazu“ žymimo produkto specifikacijos pakeitimą įvesti koregavimai sudaro standartinį specifikacijos pakeitimą, kuris negali būti laikomas Sąjungos lygmens pakeitimu, nes nepriskiriamas prie nė vieno iš Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų su geografinėmis nuorodomis susijusių atvejų, t. y.: juo nekeičiamas pavadinimas, pavadinimo naudojimas arba geografine nuoroda žymimo produkto ar produktų kategorija, nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, arba dėl jo neatsiranda naujų prekybos tuo produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

VYNŲ JUSLINIŲ SAVYBIŲ APRAŠYMO PAKEITIMAS

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Pakeitimu siekiama pateikti aiškesnius, tikslesnius ir (arba) objektyvesnius skirtingais (išvaizdos, kvapo ir skonio) vertinimo etapais vartojamus kiekvienos rūšies vyno juslinius deskriptorius, kad jį galėtų tinkamiau įvertinti degustuotojų komisijos, veikiančios pagal standartą UNE-EN ISO/IEC 17025.

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 2 punktas ir bendrojo dokumento 7 punktas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

DUOMENŲ ATNAUJINIMAS

Aprašymas

Pasinaudojant galimybe atnaujinami kompetentingos institucijos ir įgaliotosios įstaigos kontaktiniai duomenys.

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 9 punktas, o bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Pago de Otazu“

ES nuorodos numeris PDO-ES-A0184-AM02 – 2026 4 22

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Pago de Otazu“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Šalis, kuriai priklauso nustatytų ribų geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 | Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

Sausi baltieji ir raudonieji vynai

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Baltųjų vynų, pagamintų iš baltųjų vynuogių veislės, juslinės savybės:

a) jaunas baltasis vynas būna gelsvai žalios, taip pat ir šiaudų geltonumo spalvos, kartais su auksiniais atspalviais; skaidrus ir tviskus;

b) statinėse fermentuotas baltasis vynas būna geltonos, gelsvai žalios, taip pat ir šiaudų geltonumo, o kartais net aukso geltonumo spalvos; skaidrus ir tviskus.

Raudonųjų vynų, pagamintų iš raudonųjų vynuogių veislių, juslinės savybės:

a) jaunas raudonasis vynas būna vyšnių raudonumo spalvos, kartais su violetiniais atspalviais; skaidrus ir tviskus;

b) statinėse išlaikyti raudonieji vynai būna vyšnių raudonumo spalvos su tviskiais granato atspalviais, gali būti matomi rubino, taip pat ir terakotos atspalviai, kuriuos jie įgyja laikomi medinėje taroje; šie vynai būna skaidrūs ir tviskūs.

Aromatas

Baltųjų vynų, pagamintų iš baltųjų vynuogių veislės, juslinės savybės:

a) jaunas baltasis vynas būna veislei būdingo subtilaus aromato ir vaisinių – baltųjų ar citrusinių vaisių – arba gėlių aromatų; juntami medinėje taroje (jei joje buvo laikyti) įgyti pokvapiai;

b) statinėse fermentuotas baltasis vynas būna veislei būdingo subtilaus aromato, juntami vaisiniai – baltųjų ar citrusinių vaisių – arba gėlių aromatai, taip pat medinėje taroje įgyti pokvapiai.

Raudonųjų vynų, pagamintų iš raudonųjų vynuogių veislių, juslinės savybės:

a) jaunam raudonajam vynui būdingas gaivus, vaisinis aromatas, kuriame vyrauja raudonųjų ir juodųjų vaisų (uogų), įskaitant prieskonius, pokvapiai;

b) statinėse išlaikytiems raudoniesiems vynams būdingas elegantiškas, maloniai intensyvus aromatas, kuriame vyrauja vaisių aromatai; juntami medienos, o kartais ir prieskonių pokvapiai. Šių vynų aromatas – subalansuotas ir daugialypis.

Skonis

Baltųjų vynų, pagamintų iš baltųjų vynuogių veislės, juslinės savybės:

a) jaunam baltajam vynui būdingas sodrus, harmoningas ir malonus (subalansuotas), vaisinis skonis, juntami medinėje taroje (jei joje buvo laikytas) įgyti poskoniai;

b) statinėse fermentuotam baltajam vynui būdingas tolygiai juntamas malonus (vidutiniškai sodrus ir sodrus), harmoningas, elegantiškas (subalansuotas), daugialypis skonis ir medinėje taroje įgyti poskoniai.

Raudonųjų vynų, pagamintų iš raudonųjų vynuogių veislių, juslinės savybės:

a) jaunam raudonajam vynui būdingas gaivus, šilkinis (subalansuotas), burnoje tolygiai juntamas malonus (vidutiniškai sodrus ir sodrus) skonis;

b) statinėse išlaikytiems raudoniesiems vynams būdingas malonus ir elegantiškas (subalansuotas), gomurio pradžioje gardus (vidutiniškai sodrus ir sodrus) skonis, kurį įgyja medinėje taroje laikomas vynas. Juntamas vaisių skonis.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	miliekvivalentai litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	10,83
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Didžiausias lakusis rūgštingumas:

— < 10,83 mekv./l jauno vyno,

— < 14,17 mekv./l išlaikyto vyno.

Bendras sieros dioksido kiekis:

— < 125 mg/l raudonojo vyno,

— < 150 mg/l baltojo vyno.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

Vyno gamybos metodas

VYNO GAMYBOS METODAI

Vynininkystės metodo rūšis

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

Iš 100 kg vynuogių turi būti gaunama ne daugiau kaip 71 l vyno.

Apskaičiuojant išlaikymo proceso trukmę, jo pradžios data negali būti ankstesnė nei derliaus metų spalio 1 d.

Vyno gamybos metodas

AUGINIMO METODAI

Vynininkystės metodo rūšis

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Aprašymas

Mažiausias vynmedžių sodinimo tankumas – 2 400 sodinių viename hektare.

7.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Visos veislės

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	6 500
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Visos veislės

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	46,15
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

8. **Nuoroda į vyninių vynuogių veislę arba veisles, iš kurios (-ių) gaminamas vynas arba vynai**

— ‘CABERNET SAUVIGNON’

— ‘CHARDONNAY’

— ‘MERLOT’

— ‘TEMPRANILLO’

9. **Glaustas nustatytų ribų geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė išsidėsčiusi Pamplonos dauboje ir Navaros sostinės istoriniame ir administraciniame krašte (isp. *Merindad*). Ji driekiasi iš rytų į vakarus palei kairįjį (pietinį) Argos upės krantą. Pietuose vietovė ribojasi su Perdono kalnų prieškalnėmis, o vakaruose – su Sarbilo kalnais.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Ryšio santrauka

Vyno kokybę daugiausia lemia ypatinga geografinė aplinka. Šioje slėnyje tarp Sarbilo ir Perdono kalnų išsidėsčiusioje vietovėje vyrauja Vidužemio jūros klimatas ir juntamas didelis Atlanto vandenyno poveikis. Jos dirvožemiai akmeningi, gilūs, jiems būdingas didelis karbonatų kiekis, šarminis pH, mažas organinių medžiagų kiekis, priemolio tekstūra ir mažas natūralių maisto medžiagų kiekis. Vidužemio jūros klimato ir dirvožemio savybių derinys padeda užtikrinti tinkamą nokimo procesą, o Atlanto vandenyno poveikis ir vynuogynų išsidėstymas giliai slėnyje lemia pakankamai ilgą augimo ciklą, nuo kurio priklauso vynų rūgštingumas, spalva ir savybių pusiausvyra.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

ŽENKLINIMAS

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomo reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Produkto etiketėje aiškiai nurodomas pavadinimas „Vino de Pago de Otazu“.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es