C/2026/3580

13.7.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/3580)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Pago de Otazu”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0184-AM02 – 22.4.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Pago de Otazu”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrijas Pārtikas ģenerāldirektorāta Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Kompetentā iestāde uzskata, ka šis grozījums ar ACVN “Pago de Otazu” apzīmētā produkta specifikācijā ir standarta grozījums; par Savienības grozījumu to uzskatīt nevar, jo tas neatbilst nevienai no situācijām, kas minētas Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā. Konkrēti, tas: neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas; nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu; neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

VĪNU ORGANOLEPTISKĀ APRAKSTA GROZĪJUMS

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

Ar šo grozījumu ir uzlabota katra vīna veida organoleptisko raksturlielumu skaidrība, specifiskums un objektivitāte dažādos novērtēšanas posmos (vizuālais izskats, smarža un garša). Tas uzlabos to novērtēšanu degustētāju žūrijās saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17025.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu un vienotā dokumenta 7. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

INFORMĀCIJAS ATJAUNINĀŠANA

Apraksts

Ir izmantota iespēja atjaunināt kompetentās iestādes un deleģētās struktūras kontaktinformāciju.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu. Vienoto dokumentu tas neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Pago de Otazu”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0184-AM02 – 22.4.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Pago de Otazu”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Sausais baltvīns un sausais sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Vizuālais izskats

No baltogu vīnogu šķirnēm ražoto baltvīnu organoleptiskās īpašības

a) Jauns baltvīns: krāsa no dzeltenzaļas līdz salmdzeltenai, iespējams, ar zeltainu nokrāsu. Caurspīdīgs un dzidrs.

b) Mucā raudzēts baltvīns: krāsa no dzeltenas vai dzeltenzaļas līdz salmdzeltenai vai pat zeltainai. Caurspīdīgs un dzidrs.

No sarkanogu vīnogu šķirnēm ražoto sarkanvīnu organoleptiskās īpašības

a) Jauni sarkanvīni: ķiršsarkana krāsa, iespējams, ar violetu nokrāsu. Caurspīdīgs un dzidrs.

b) Mucā izturēti sarkanvīni: ķiršsarkana krāsa ar granātsarkaniem atspīdumiem, iespējams, ar rubīnsarkanu vai pat ķieģeļsarkanu nokrāsu, kas radusies izturēšanas laikā koka mucās. Caurspīdīgs un dzidrs.

Smarža

No baltogu vīnogu šķirnēm ražoto baltvīnu organoleptiskās īpašības

a) Jauns baltvīns: šķirnei raksturīgs smalkums; šķirnei raksturīgi balto augļu, citrusaugļu vai ziedu aromāti. Notis, ko rada izturēšana koksnes traukos, ja tā ir izmantota.

b) Mucā raudzēts baltvīns: šķirnei raksturīga izsmalcinātība; balto augļu, citrusaugļu vai ziedu aromāti. Notis, ko rada izturēšana koka traukos.

No sarkanogu vīnogu šķirnēm ražoto sarkanvīnu organoleptiskās īpašības

a) Jauni sarkanvīni: svaigs un augļains raksturs ar pārsvarā sarkano un melno augļu niansēm, iespējams, ar kazeņu notīm.

b) Mucā izturēti sarkanvīni: eleganta un patīkami intensīva smarža, kurā dominē augļu notis. Koksnes notis, dažkārt ar pikantuma niansēm. Kompleksa un līdzsvarota.

Garša

No baltogu vīnogu šķirnēm ražoto baltvīnu organoleptiskās īpašības

a) Jauns baltvīns: noapaļota garša, harmoniska, patīkama (līdzsvarota). Augļaina. Notis, ko rada izturēšana koksnes traukos, ja tā ir izmantota.

b) Mucā raudzēts baltvīns: samtaina (no vidēji miesīgas līdz pilnmiesīgai), eleganta un noapaļota (līdzsvarota), kompleksa. Notis, ko rada izturēšana koka traukos.

No sarkanogu vīnogu šķirnēm ražoto sarkanvīnu organoleptiskās īpašības

a) Jauni sarkanvīni: svaiga, zīdaina (līdzsvarota) un samtaina garša (no vidēji miesīgas līdz pilnmiesīgai).

b) Mucā izturēti sarkanvīni: patīkama un eleganta (līdzsvarota) garša, patīkama aukslējām (no vidēji miesīgas līdz pilnmiesīgai), un šīs īpašības izceļ izturēšana koksnes traukos. Augļainums.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12,5
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	10,83
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais gaistošais skābums:

— < 10,83 mekv./l jauniem vīniem;

— < 14,17 mekv./l izturētiem vīniem.

Kopējais sēra dioksīda daudzums:

— < 125 mg/l sarkanvīniem;

— < 150 mg/l baltvīniem.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

VĪNDARĪBAS METODES

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Maksimālais vīna iznākums ir 71 litrs vīna no 100 kg vīnogu.

Izturēšanas procesa ilgumu nekādā gadījumā nedrīkst aprēķināt, sākot no datuma, kas ir agrāks par ražas gada 1. oktobri.

Vīndarības metode

AUDZĒŠANAS METODES

Vīndarības metodes veids

Attiecīgais vīndarības ierobežojums

Apraksts

Minimālā stādījumu biezība ir vismaz 2 400 augu uz hektāru.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums un maksimālais vīna iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Visām šķirnēm:

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums	6 500
Maksimālā ražas iznākuma vienība	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Visām šķirnēm:

Maksimālais vīna iznākums

Maksimālais vīna iznākums	46,15
Maksimālā vīna iznākuma vienība	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "CABERNET SAUVIGNON",

— "CHARDONNAY",

— "MERLOT",

— "TEMPRANILLO".

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Vīndārzi atrodas Pamplonas ieplakā un apgabalā ap Navarras galvaspilsētu. Apgabals atrodas Argas upes kreisajā krastā uz dienvidiem no pašas upes; Arga plūst no austrumiem uz rietumiem. Dienvidos to norobežo *Sierra del Perdón* masīva pakājes, bet rietumos – *Sierra de Sarbil* masīvs.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Vīnu kvalitāte galvenokārt ir saistīta ar unikālo ģeogrāfisko vidi. Apgabals atrodas ielejā starp *Sierra de Sarbil* un *Sierra del Perdón* masīviem, un tajā valda Vidusjūras klimats ar izteiktu Atlantijas okeāna ietekmi. Dziļās, akmeņainās augsnes ir ļoti kaļķainas, sārmainas un ar zemu organisko vielu saturu; tām raksturīga smilšmāla konsistence un ierobežota barības vielu dabiskā pieejamība. Augsnes īpašības un Vidusjūras klimats nodrošina vīnogu labu nogatavošanos, savukārt Atlantijas okeāna ietekme un vīndārzu atrašanās ielejas zemākajā daļā nodrošina pietiekami ilgu veģetācijas ciklu, lai vīniem piešķirtu skābumu, krāsu un līdzsvaru.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

MARĶĒJUMS

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Produkta marķējumā skaidri jānorāda nosaukums “Vino de Pago de Otazu”.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es