Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/3580)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Pago de Otazu"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0184-AM02 – 22.4.2026

1. **Nazwa produktu**

„Pago de Otazu"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności Dyrekcja Generalna ds. Żywności Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uważa, że wszystkie zmiany wprowadzone w specyfikacji produktu objętego ChNP Pago de Otazu stanowią standardową zmianę specyfikacji, ponieważ nie można jej uznać za zmianę na poziomie UE, gdyż nie wchodzi ona w zakres żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 2024/1143, dotyczących oznaczeń geograficznych, tj. nie pociąga za sobą: zmiany nazwy, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; zaniku związku z obszarem geograficznym; ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

ZMIANA OPISU ORGANOLEPTYCZNEGO WIN.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmiana polega na wyjaśnieniu, sprecyzowaniu lub zobiektywizowaniu deskryptorów organoleptycznych każdego rodzaju wina w odniesieniu do różnych aspektów oceny (wizualnym, zapachowym i smakowym) poprzez degustację paneli działających zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17025.

Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

AKTUALIZACJA DANYCH.

Opis

Skorzystano z okazji, aby zaktualizować dane kontaktowe właściwego organu i jednostki upoważnionej.

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Pago de Otazu"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0184-AM02 – 22.4.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Pago de Otazu"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wytrawne wina białe i czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Właściwości organoleptyczne win białych produkowanych z odmiany białej:

a) Młode wino białe: Kolor żółtozielony, nawet słomkowożółty, ewentualnie ze złotymi refleksami. Przejrzyste i połyskliwe.

b) Wino białe fermentowane w beczkach: Kolotr żółty, żółtozielony, nawet słomkowożółty, ewentualnie złoty, czysty i lśniący.

Właściwości organoleptyczne win czerwonych produkowanych z odmiany czerwonej:

a) Młode wina czerwone: Barwa wiśniowoczerwona, możliwe fioletowe odcienie. Klarowne i połyskliwe.

b) Wina czerwone dojrzewające w beczkach: Barwa wiśniowoczerwona z błyszczącą barwą owocu granatu, może mieć rubinowe odcienie, nawet ceglaste w wyniku dojrzewania w drewnianych beczkach. Przejrzyste i połyskliwe.

Aromat

Właściwości organoleptyczne win białych produkowanych z odmiany białej:

a) Młode wino białe: Subtelność odmiany, owocowe aromaty odmiany: białe owoce, owoce cytrusowe lub kwiaty. Ewentualne nuty wynikające z dojrzewania w drewnianych beczkach.

b) Wino białe fermentowane w beczkach: Subtelność odmiany, owocowe aromaty białych owoców, owoców cytrusowych lub kwiatowych. Nuty wynikające z dojrzewania w drewnianych beczkach.

Właściwości organoleptyczne win czerwonych produkowanych z odmiany czerwonej:

a) Młode wina czerwone: Świeży i owocowy, z dominującymi nutami czerwonych i czarnych owoców, w tym przypraw.

b) Wina czerwone dojrzewające w beczkach: Elegancki i bardzo intensywny bukiet zdominowany przez owoce. Nuty drewna, czasami z pikantnymi nutami. Zrównoważony i złożony.

Smak

Właściwości organoleptyczne win białych produkowanych z odmiany białej:

a) Młode wino białe: Pełny, harmonijny, przyjemny (zrównoważony). Owocowy Ewentualne nuty wynikające z dojrzewania w drewnianych beczkach.

b) Wino białe fermentowane w beczkach: Aksamitny (bukiet od średniego do pełnego), elegancki okrągły (zrównoważony), złożony. Nuty wynikające z dojrzewania w drewnianych beczkach.

Właściwości organoleptyczne win czerwonych produkowanych z odmiany czerwonej:

a) Młode wina czerwone: Świeży, jedwabisty (zrównoważony) i aksamitny w ustach (bukiet od średniego do pełnego).

b) Wina czerwone dojrzewające w beczkach: Przyjemny i elegancki (zrównoważony), wykwintny (bukiet od średniego do pełneg), co wynika z dojrzewania w drewnianych baczkach. Owocowy.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12,5
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna:

— < 10,83 meq/l w przypadku win młodych

— < 14,17 meq/l w przypadku win dojrzałych

Dwutlenek siarki ogółem:

— < 125 mg/l w przypadku win czerwonych

— < 150 mg/l w przypadku win białych

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

PRAKTYKI ENOLOGICZNE

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Maksymalna wydajność ekstrakcji wynosi 71 l na 100 kg winogron.

W żadnym wypadku nie można uznać, że proces dojrzewania rozpoczął się przed dniem 1 października roku zbiorów.

Praktyki enologiczne

PRAKTYKI UPRAWY

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie związane z praktyką enologiczną

Opis

Gęstość nasadzeń wynosi co najmniej 2 400 sadzonek na hektar.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

w odniesieniu do wszystkich odmian:

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	6 500
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

w odniesieniu do wszystkich odmian:

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	46,15
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— TEMPRANILLO

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszar produkcji znajduje się w dolinie Pampeluny i w okolicach stolicy Nawarry. Winnice znajdują się na lewym, południowym, brzegu rzeki Arga, która biegnie ze wschodu na zachód Południowa granica obszaru leży u podnóża Sierra del Perdón, a od zachodu jest ograniczona przez Sierra de Sarbil.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Jakość wynika głównie ze szczególnego środowiska geograficznego. Obszar ten znajduje się wewnątrz doliny, między Sierra de Sarbil i Sierra del Perdón. Charakteryzuje się wpływem klimatu śródziemnomorskiego z silnymi wpływami atlantyckimi. Kamieniste, głębokie gleby o wysokiej zawartości węglanów, podstawowym pH, niskim poziomie materii organicznej, konsystencji gliniastej i niskiej naturalnej dostępności składników odżywczych. Wszystkie cechy klimatu śródziemnomorskiego i gleby zapewniają właściwy proces dojrzewania. Natomiast wpływ Oceanu Atlantyckiego i położenia obszaru produkcji w dolinie nie doliny zapewniają długość cyklu, który nadaje winom kwasowość, barwę i równowagę.

11. **Inne obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

ETYKIETOWANIE

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu lub odstępstwa

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Nazwa „Vino de Pago de Otazu" musi być umieszczona w sposób widoczny na etykiecie produktu.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es