C/2026/3580

13.7.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/3580)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Pago de Otazu“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0184-AM02 – 22. 4. 2026

1. **Názov výrobku**

„Pago de Otazu“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybárstva a potravinárstva, Generálne riaditeľstvo pre potraviny, Úsek generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje túto zmenu špecifikácie výrobku s CHOP „Pago de Otazu“ za štandardnú zmenu; nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, keďže nezodpovedá žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou, neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

ZMENA ORGANOLEPTICKÉHO OPISU VÍN

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Cieľom zmeny je zlepšiť jasnosť, špecifickosť a/alebo objektívnosť organoleptických deskriptorov pre každý druh vína v rôznych fázach posudzovania (vzhľad, aróma a chuť). Tým sa zlepší ich hodnotenie degustačnými komisiami podľa normy UNE-EN ISO/IEC 17025.

Táto zmena sa týka bodu 2 špecifikácie výrobku a bodu 7 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

AKTUALIZÁCIA ÚDAJOV

Opis

Využila sa príležitosť aktualizovať kontaktné údaje príslušného orgánu a delegovaného orgánu.

Táto zmena sa týka bodu 9 špecifikácie výrobku; netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Pago de Otazu“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0184-AM02 – 22. 4. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Pago de Otazu“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Suché biele a červené vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Organoleptické vlastnosti bielych vín vyrobených z bielej muštovej odrody

a) Mladé biele víno: žltozelenej až slamovožltej farby, prípadne so zlatistými odtieňmi. Číre a iskrivé.

b) Biele víno kvasené v barikových sudoch: žltej alebo žltozelenej až slamovožltej, prípadne dokonca zlatistej farby; číre a iskrivé.

Organoleptické vlastnosti červených vín vyrobených z modrých muštových odrôd

a) Mladé červené vína: čerešňovočervenej farby, prípadne s fialovými odtieňmi. Číre a iskrivé.

b) Červené vína vyzreté v barikových sudoch: čerešňovočervená s odleskami granátovej farby, prípadne s rubínovými alebo dokonca tehlovými odtieňmi spôsobenými vyzrievaním v dreve. Číre a iskrivé.

Aróma

Organoleptické vlastnosti bielych vín vyrobených z bielej muštovej odrody

a) Mladé biele víno: delikátnosť odrody; arómy bieleho ovocia, citrusových plodov alebo kvetinové arómy odrody. Tóny, ktoré sa zvýraznia vyzrievaním v dreve, ak sa použilo drevo.

b) Biele víno kvasené v barikových sudoch: jemnosť odrody; arómy bieleho ovocia, citrusových plodov alebo kvetinové arómy. Tóny, ktoré sa zvýraznia vyzrievaním v dreve.

Organoleptické vlastnosti červených vín vyrobených z modrých muštových odrôd

a) Mladé červené vína: svieži a ovocný charakter s odleskmi prevažne červeného a čierneho ovocia, prípadne ostružiny.

b) Červené vína vyzreté v barikových sudoch: elegantná a príjemne intenzívna vôňa, v ktorej prevláda ovocie. Tóny dreva, niekedy s korenistými odtieňmi. Komplexné a vyvážené.

Chuť

Organoleptické vlastnosti bielych vín vyrobených z bielej muštovej odrody

a) Mladé biele víno: okrúhla v ústach, harmonická, príjemná (vyvážená). Ovocná. Tóny, ktoré sa zvýraznia vyzrievaním v dreve, ak sa použilo drevo.

b) Biele víno kvasené v barikových sudoch: zamatová (stredné až plné telo), elegantná a okrúhla (vyvážená), komplexná. Tóny, ktoré sa zvýraznia vyzrievaním v dreve.

Organoleptické vlastnosti červených vín vyrobených z modrých muštových odrôd

a) Mladé červené vína: svieža, hodvábna (vyvážená) a zamatová v ústach (stredné až plné telo).

b) Červené vína vyzreté v barikových sudoch: príjemná a elegantná (vyvážená), príjemná na podnebí (stredné až plné telo), všetky vlastnosti zvýraznené vyzrievaním v dreve. Ovocný charakter.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12,5
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	miliekvivalenty na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	10,83
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny obsah prchavých kyselín:

— < 10,83 meq/l v prípade mladých vín,

— < 14,17 meq/l v prípade vyzretých vín.

Celkový obsah oxidu siričitého:

— < 125 mg/l v prípade červených vín,

— < 150 mg/l v prípade bielych vín.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

ENOLOGICKÉ POSTUPY

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Maximálna výlisnosť je 71 litrov vína na každých 100 kg hrozna.

Dĺžka procesu vyzrievania sa v žiadnom prípade nesmie počítať pred 1. októbrom roku zberu.

Vinársky výrobný postup

PESTOVATEĽSKÉ POSTUPY

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

Minimálna hustota výsadby je 2 400 krov na hektár.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

v prípade všetkých odrôd:

Maximálny výnos

Maximálny výnos	6 500
Jednotka maximálneho výnosu	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

v prípade všetkých odrôd:

Maximálny výnos

Maximálny výnos	46,15
Jednotka maximálneho výnosu	hektolitre na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— TEMPRANILLO

9. **Stručné vymedzenie vymedzenej zemepisnej oblasti**

Vinohrady sa nachádzajú v Pamplonskej kotline a v oblasti okolo hlavného mesta provincie Navarra. Oblasť sa nachádza na ľavom brehu rieky Arga, ktorá tečie z východu na západ, južne od samotnej rieky. Na juhu hraničí s úpätím masívu Sierra del Perdón a na západe s masívom Sierra de Sarbil.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Kvalita vín je v podstate daná jedinečným zemepisným prostredím. Táto oblasť sa nachádza v údolí tvorenom masívmi Sierra de Sarbil a Sierra del Perdón a má stredomorskú klímu so silnými vplyvmi Atlantického oceánu. Hlboké kamenisté pôdy sú veľmi vápnité, alkalické a chudobné na organickú hmotu, majú ílovitú textúru a obmedzenú prirodzenú dostupnosť živín. Vlastnosti pôdy a stredomorská klíma spoločne zabezpečujú dobré dozrievanie, zatiaľ čo vplyvy Atlantického oceánu a poloha vinohradov v spodnej časti údolia zabezpečujú dostatočne dlhý rastový cyklus, ktorý dodáva vínam kyslosť, farbu a vyváženosť.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

OZNAČOVANIE

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Na etikete výrobku musí byť jasne uvedený názov „Vino de Pago de Otazu“.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es