C/2026/3580

13.7.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3580)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Pago de Otazu“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A0184-AM02 – 22. april 2026

1. **Ime proizvoda**

„Pago de Otazu“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, generalni direktorat za prehrano, generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pristojni organ meni, da je ta sprememba specifikacije proizvoda z ZOP „Pago de Otazu“ standardna sprememba. Ne more se šteti za spremembo na ravni Unije, saj ne ustreza nobenemu od primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah. Natančneje, sprememba: ne vključuje spremembe imena ali uporabe tega imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo; ne more izničiti povezave z geografskim območjem; ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

SPREMEMBA ORGANOLEPTIČNEGA OPISA VIN

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

S spremembo se izboljšajo jasnost, specifičnost in/ali objektivnost organoleptičnih opisov za vsako vrsto vina v različnih fazah ocenjevanja (videz, vonj in okus) za boljše ocenjevanje vin, ki ga opravijo ocenjevalne komisije po standardu UNE-EN ISO/IEC 17025.

Ta sprememba se nanaša na točko 2 specifikacije proizvoda in točko 7 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

POSODOBITEV PODATKOV

Opis

To je bila priložnost za posodobitev kontaktnih podatkov pristojnega organa in pooblaščenega organa.

Ta sprememba se nanaša na točko 9 specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Pago de Otazu“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A0184-AM02 – 22. april 2026

1. **Ime**

„Pago de Otazu“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Suha bela in rdeča vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Organoleptične lastnosti belih vin, pridelanih iz bele sorte vinske trte

(a) Mlada bela vina: od rumeno zelene do slamnato rumene barve, lahko tudi z zlatimi odsevi. Bistra in sijoča.

(b) Bela vina z vrenjem v sodu: od rumene, rumeno zelene do slamnato rumene ali celo zlate barve. Bistra in sijoča.

Organoleptične lastnosti rdečih vin, pridelanih iz rdečih sort vinske trte

(a) Mlada rdeča vina: češnjevo rdeče barve, lahko tudi z vijoličastimi odtenki. Bistra in sijoča.

(b) Rdeča vina, starana v sodih: češnjevo rdeče barve z granatnim leskom, lahko tudi z rubinastimi ali celo opečnato rdečimi odsevi zaradi stika z lesom. Bistra in sijoča.

Vonj

Organoleptične lastnosti belih vin, pridelanih iz bele sorte vinske trte

(a) Mlada bela vina: odlikujejo jih nežnost sorte in arome belega sadja, agrumov ali cvetlic. Pri uporabi lesenih sodov so zaznavne tudi note, ki jih poudari stik z lesom.

(b) Bela vina z vrenjem v sodu: odlikujejo jih prefinjenost sorte in arome belega sadja, agrumov ali cvetlic. Zaznavne so tudi note, ki jih poudari stik z lesom.

Organoleptične lastnosti rdečih vin, pridelanih iz rdečih sort vinske trte

(a) Mlada rdeča vina: svež in saden značaj s prevladujočimi notami rdečega in črnega jagodičja, lahko tudi s pridihom začimb.

(b) Rdeča vina, starana v sodih: eleganten in prijetno intenziven vonj, v katerem prevladuje sadje. Zaznavne so note lesa, včasih z začimbnimi odtenki. So kompleksna in uravnotežena.

Okus

Organoleptične lastnosti belih vin, pridelanih iz bele sorte vinske trte

(a) Mlada bela vina: polna v ustih, skladna, prijetna (uravnotežena) in sadnega okusa. Pri uporabi lesenih sodov so zaznavne tudi note, ki jih poudari stik z lesom.

(b) Bela vina z vrenjem v sodu: žametna (srednjega do polnega telesa), elegantna in okrogla (uravnotežena) ter kompleksna. Zaznavne so tudi note, ki jih poudari stik z lesom.

Organoleptične lastnosti rdečih vin, pridelanih iz rdečih sort vinske trte

(a) Mlada rdeča vina: sveža, svilnata (uravnotežena) in žametna v ustih (srednjega do polnega telesa).

(b) Rdeča vina, starana v sodih: privlačna in elegantna (uravnotežena) ter prijetna v ustih (srednjega do polnega telesa), vse to pa dodatno poudari stik z lesom. Imajo sadni značaj.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	miliekvivalenti na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	10,83
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin:

— < 10,83 meq/l pri mladih vinih,

— < 14,17 meq/l pri staranih vinih.

Skupni žveplov dioksid:

— < 125 mg/l pri rdečih vinih,

— < 150 mg/l pri belih vinih.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

ENOLOŠKI POSTOPKI

Vrsta enološkega postopka

Poseben enološki postopek

Opis

Največji donos pri ekstrakciji je 71 litrov vina na 100 kg grozdja.

Trajanje postopka staranja se nikakor ne sme računati od datuma pred 1. oktobrom leta trgatve.

Vinarska praksa

PRIDELOVALNE PRAKSE

Vrsta enološkega postopka

Ustrezna omejitev pri vinarskih praksah

Opis

Najmanjša gostota zasaditve je 2 400 trsov na hektar.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Za vse sorte:

Največji donos

Največji donos	6 500
Enota pri največjem donosu	kilogram grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Za vse sorte:

Največji donos

Največji donos	46,15
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— MERLOT

— TEMPRANILLO

9. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Vinogradi ležijo v Pamplonski kotlini in na območju v okolici glavnega mesta Navarre. Območje leži na levem bregu reke Arge, ki teče od vzhoda proti zahodu, torej južno od same reke. Na jugu meji na vznožje masiva Sierra del Perdón, na zahodu pa na masiv Sierra de Sarbil.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Kakovost vin je treba pripisati predvsem edinstvenemu geografskemu okolju. Območje leži v dolini, ki jo oblikujeta masiva Sierra de Sarbil in Sierra del Perdón, ter ima sredozemsko podnebje z močnimi atlantskimi vplivi. Globoka, kamnita tla so zelo apnenčasta, alkalna in revna z organskimi snovmi, z ilovnato teksturo in omejeno naravno razpoložljivostjo hranil. Značilnosti tal in sredozemsko podnebje skupaj spodbujajo dobro zorenje, medtem ko atlantski vplivi in lega vinogradov na dnu doline zagotavljajo dovolj dolg rastni cikel, ki vinom daje kislino, barvo in uravnoteženost.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

OZNAČEVANJE

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Na etiketi proizvoda se jasno navede ime „Vino de Pago de Otazu“

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es