C/2025/6777

23.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/6777)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025 г.

1. **Име на продукта**

„Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava“

2. **Вид географско означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Министерство на земеделието, рибарството и храните — Генерална дирекция по храните, Генерална поддирекция за контрол на качеството на храните и лаборатории на хранително-вкусовата промишленост.

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Компетентният орган е на мнение, че изменението в продуктовата спецификация на ЗНП Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava е стандартно — то не може да се счита за изменение на равнището на Съюза, тъй като не отговаря на нито едно от положенията, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения. По-конкретно то не включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение, няма риск да обезсили връзката с географския район и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

ПОСОЧВАНЕ НА КАТЕГОРИИТЕ ПРОДУКТИ, ОБХВАНАТИ ОТ ЗНП

Описание

Като първо изречение в описанието на вината се добавя следното: „Категория 1 — Вино (бяло, розе, червено, бяло Berezia, розе Berezia и червено Berezia)“. По този начин се определя, че вината принадлежат към категория 1 в съответствие с приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 (ООП) и се посочват съответните типове.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ, тъй като категория 1 вече е посочена в него.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ИЗМЕНЕНИЕ НА АНАЛИТИЧНОТО И ОРГАНОЛЕПТИЧНОТО ОПИСАНИЕ НА ВИНАТА

Описание

В описанието се заличава типът вино „бяло, ферментирало в бъчва“ и се включват следните типове: „Berezia blanco“ [бяло], „Berezia rosado“ [розе] и „Berezia tinto“ [червено], като се определят аналитичните граници и органолептичното описание на тези вина.

Белите вина, вината розе и червените вина вече не са единствено сухи, тъй като се въвеждат полусухи, полусладки и сладки типове, което обуславя следните промени в аналитичните граници:

— при белите вина и вината розе максималното съдържание на летливи киселини за сладките и полусладките вина се увеличава на 1,08 g/l (18 meq/l), а максималното съдържание на серен диоксид за вината, чието съдържание на захари е над 5 g/l, вече е 240 mg/l;

— при червените вина максималното съдържание на летливи киселини за сладките и полусладките вина се увеличава на 1,2 g/l (20 meq/l), а максималното съдържание на серен диоксид за вината, чието съдържание на захари е над 5 g/l, вече е 180 mg/l.

Добавя се органолептичното описание на трите нови типа.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация и точка 6 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРОМЯНА В ДЕЛА НА ЧЕРВЕНОТО ГРОЗДЕ ВЪВ ВИНАТА РОЗЕ

Описание

Делът на червеното грозде от сортовете, препоръчани за използване при производството на вина розе, се намалява от 50 % на 30 %.

Изменението се отнася до точка 3.1 от продуктовата спецификация и точка 7.1 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРАКТИКИ НА ПРОИЗВОДСТВО ЗА НОВИТЕ ТИПОВЕ ВИНА

Описание

Описват се практиките на производство за трите нови типа вино „Berezia“. Също така се заличават практиките на производство за заличените „ферментирали в бъчва“ вина.

Изменението се отнася до точка 3.2 от продуктовата спецификация и точка 7.1 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРОМЕНИ В РАНДЕМАНА

Описание

Максималният рандеман се променя, като думите „70 хектолитра вино от хектар“ се заменят с думите „70 литра вино на 100 kg грозде“.

Изменението се отнася до точка 5 от продуктовата спецификация и точка 7.2 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ДОБАВЯНЕ НА НОВИ СОРТОВЕ

Описание

Към разрешените сортове се добавят сортовете Pinot Noir и Cabernet Franc. Подобно на всички разрешени сортове заеманата от тях площ е ограничена.

Изменението се отнася до точки 3.1 и 6 от продуктовата спецификация и точки 7.1 и 8 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПОДОБРЕНИ ПРОВЕРКИ

Описание

С цел подобряване на проследимостта на продуктите към регистрите, поддържани от регулаторния съвет за ЗНП, се добавя нов регистър на съдовете и каците, изработени от благородна дървесина или други материали.

Изменението се отнася до точка 8.в.3 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ДРУГИ ВИНА

Описание

В продуктовата спецификация вече беше включена възможността за използване на географското наименование „Álava“ за вина, произведени от презряло грозде и обозначени като „късноберещи“, както и за пенливи вина.

С изменението се въвеждат изискванията, аналитичните граници и органолептичните описания на тези две категории вино.

Изменението се отнася до точка 8.в.3 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

РЕДАКЦИОННИ ПОДОБРЕНИЯ И АКТУАЛИЗИРАНЕ НА НЯКОИ ДАННИ

Описание

Актуализират се препратките към законодателни актове. Понятието „бутилиране“ се коригира на „опаковане“, тъй като ЗНП разрешава използването на опаковки, които са различни от бутилки. Думата „наредба“ (предишно наименование за приложимите правила за ЗНП) се коригира на „продуктова спецификация“. Актуализират се данните за компетентния орган и оправомощения орган. Заличава се ролята на регулаторния съвет при извършването на проверки и се въвеждат редакционни подобрения.

Изменението се отнася до точки 8 и 9 от продуктовата спецификация и точка 11 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava“

2. **Вид географско означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Бели вина и вина розе

Органолептични характеристики

Външен вид

БЯЛО

Цвят, вариращ от бледожълт със зеленикав оттенък до сламеножълт, прозрачен и с блясък, като е възможно деликатно присъствие на естествен въглероден диоксид.

ВИНО РОЗЕ

Цвят, вариращ от блед керемиденочервен до розово-оранжев, прозрачен и с блясък, като е възможно деликатно присъствие на естествен въглероден диоксид.

Аромат

БЯЛО

Среден интензитет на аромата с предимно плодови нотки (зелена ябълка, тропически и цитрусови плодове), както и слаби цветни и билкови нотки.

ВИНО РОЗЕ

Среден интензитет на аромата с предимно плодови нотки (зелена ябълка, тропически и цитрусови плодове), червени плодове (горски плодове и череша), както и слаби цветни и билкови нотки.

Вкус

БЯЛО

Първоначална свежест в устата, лека киселинност върху небцето и деликатна тръпчивост на върха на езика. В послевкуса преобладават плодовите аромати. Той е със средна продължителност, като е възможно наличието на съвсем лек горчив послевкус.

ВИНО РОЗЕ

Първоначална свежест в устата, лека киселинност върху небцето и деликатна тръпчивост на върха на езика. В послевкуса преобладават плодовите аромати. Той е със средна продължителност, като е възможно наличието на съвсем лек горчив послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.):	15
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	9,5
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l):	„maxAcidity“
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Летлива киселинност < 0,8 g/l, с изключение на сладките и полусладките бели вина и вина розе, при които границата е 1,08 g/l (18 meq/l).

Серен диоксид < 180 mg/l при вината със съдържание на захар под 5 g/l и < 240 mg/l при вината със съдържание на захар 5 g/l или повече.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Червени вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Тъмночерешов цвят с наситени виолетови и лилавеещи оттенъци, като е възможно деликатно присъствие на естествен въглероден диоксид.

Аромат

Интензивен и плодов аромат с предимно градински нотки (зелен пипер и дребни горски плодове), както и слаби цветни и билкови нотки.

Вкус

Първоначална свежест в устата, лека киселинност върху небцето и деликатна тръпчивост на върха на езика. В послевкуса преобладават плодовите аромати. Той е със средна продължителност, като е възможно наличието на съвсем лек горчив послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.):	15
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	9,5
Минимална обща киселинност:	3,5
Единица за минимална обща киселинност:	в g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l):	„maxAcidity“
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Летлива киселинност < 0,8 g/l, с изключение на сладките и полусладките червени вина, при които границата е 1,2 g/l (20 meq/l).

Общо серен диоксид < 140 mg/l при вината със съдържание на захар под 5 g/l и < 180 mg/l при вината със съдържание на захар 5 g/l или повече.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Бяло вино Berezia

Органолептични характеристики

Външен вид

Цветът може да придобие по-тъмни златисти оттенъци, получени в резултат на по-дълъг период на зреене на гроздето или стареене в различни съдове.

Аромат

Ясно доловими първични аромати, описани за типа младо бяло вино, които са съчетани с разнообразни третични аромати, получени в резултат на различните процеси на стареене, използвани в наименованието. Тези аромати включват пикантни, балсамови, ядкови и димни нотки, нюанси на сладкиши и хляб, както и млечни, препечени и минерални нотки.

Вкус

Леко киселинен, добре интегриран с третичните нотки от стареенето.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	11,5
Минимална обща киселинност:	6,0
Единица за минимална обща киселинност:	в g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l):	13,33
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	180

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Розе Berezia

Органолептични характеристики

Външен вид

В процеса на стареене е възможна появата на розово-оранжеви оттенъци в разликата към ръба.

Аромат

Първични аромати, описани за младите вина, съчетани с третични аромати от стареенето: пикантни, балсамови, ядкови и димни нотки, нюанси на сладкиши и хляб, както и млечни, препечени и минерални нотки.

Вкус

Леко киселинен, добре интегриран с третичните нотки от стареенето.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	11,5
Минимална обща киселинност:	5,0
Единица за минимална обща киселинност:	в g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l):	13,33
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	180

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Червено Berezia

Органолептични характеристики

Външен вид

В процеса на стареене е възможна появата на гранатови, черешови и керемиденочервени оттенъци в разликата към ръба.

Аромат

Хармония от първични аромати, описани за млади вина txakoli, и третични аромати от стареенето: пикантни, балсамови, ядкови и димни нотки, нюанси на сладкиши и хляб, както и млечни, препечени и минерални нотки.

Вкус

Пивки танини, умерена структура.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	11,5
Минимална обща киселинност:	4,0
Единица за минимална обща киселинност:	в g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l):	13,33
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	140

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

При алкохолно съдържание над 13 % максималната летлива киселинност е определена на 1,20 g/l (20 meq/l), изразена като оцетна киселина.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

„title“

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Вината txakoli, предлагани на пазара с обозначението „Berezia“, трябва да са ферментирали и превърнати от мъст във вино в съдове или каци от различни материали като благородна дървесина, керамика или цимент.

Винопроизводствена практика

„title“

Вид енологична практика

Съответни ограничения върху производството на вината

Описание

Регулаторният съвет трябва да насърчава засаждането на препоръчаните сортове. Следните разрешени сортове заемат ограничена площ: Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttippia/Petit Manseng, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir и Cabernet Franc. В своята съвкупност те не могат да заемат повече от 20 % от площта на лозята, управлявани от всяка регистрирана винарска изба за производство на виното, обхванато от ЗНП.

Най-малко 30 % от гроздето, използвано за производство на вината розе, е от червения сорт, препоръчан в продуктовата спецификация.

Регулаторният съвет може да разреши напояване на лозите, когато поради екстремна липса на дъжд агрономическите условия го изискват с цел полагане на подходящи грижи за листната маса. Съпътстващите условия и препоръки се определят от регулаторния съвет, който посочва крайните срокове за изпълнение.

За производството на вина, предлагани на пазара като едносортови, могат да се използват само препоръчани сортове грозде, като най-малко 85 % от влаганото грозде трябва да бъде от тези сортове.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/тип

ЗА ВСИЧКИ ВИНА

Максимален добив:

Максимален добив:	13 000
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

ЗА ВСИЧКИ ВИНА

Максимален добив:

Максимален добив:	91
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) лозя, от който е получено виното (вината)**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA – ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI – ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Кратко определение на определения географски район**

Районът обхваща земите, разположени в следните общини: Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio и Okondo. Регулаторният съвет и съответната администрация считат тези райони за подходящи за произвеждане на препоръчаните и разрешените сортове грозде, с необходимото качество за произвеждане на вина със специфичните характеристики на вината, обхванати от ЗНП, и регистрирани като такива.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Производството се осъществява в северната част на Araba, като за целта се използват сортове грозде, адаптирани към леко киселинните почви и атлантическия климат. При този климат се произвежда грозде с алкохолно съдържание от 12º и физични, химични и органолептични качества, които са подходящи за качеството на виното. Съществува пряка връзка между средногодишното слънцегреене от 12,11 часа на ден в периода април—октомври и алкохолното съдържание, киселинността и нивото на горчивина. Дните с южни ветрове са средно 170 годишно, което спомага за аерирането на листната маса. При средна температура от 13,1 ºC със средна максимална температура 18,7 ºC и средна минимална температура 7,5 ºC се произвеждат плътни вина със слаба киселинност и цитрусови и билкови вкусове.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

ОПАКОВАНЕ

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Опаковане в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Вината, обхванати от наименованието, трябва да бъдат опаковани и етикетирани единствено в регистрираните винарски изби, одобрени от регулаторния съвет. Това изискване е основателно, тъй като регулаторният съвет разполага с установена процедура за контрол на количеството и качеството на виното от неговото производство до предлагането му на пазара. Опаковането извън района на производство включва транспорт и други дейности като филтруване, избистряне и охлаждане на виното, които могат да променят неговите характеристики.

Заглавие на изискването/дерогацията

ЕТИКЕТИРАНЕ

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Закрилата на наименованието включва и различните му комбинации, както и имената на окръзите, общините и местностите в района на производство, подготовка и опаковане, свързани с думите „Txakoli“, „Chacolí“, „Chacolin“, „Txakolin“ и „Txakolina“. Номерираните етикети и вторичните етикети се одобряват от регулаторния съвет преди използването им.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/dop_txakoli_araba/es_dapa/adjuntos/Pliego-Arabako-Tx-20241219-consolidado.pdf