C/2025/6777

23.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6777)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

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

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025

1. **Název produktu**

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

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ Zeměpisné označení

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy) Dirección General de Alimentación (Generální ředitelství pro potraviny) Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Příslušný orgán se domnívá, že všechny změny provedené v této změně specifikace produktu pro CHOP Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava představují standardní změnu – nemůže se jednat o změnu na úrovni Unie, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních: nejde o změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením; neexistuje riziko, že bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, ani změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Označení

SPECIFIKACE KATEGORIÍ CHRÁNĚNÝCH PRODUKTŮ

Popis

Do popisu vín se doplňuje první věta „Kategorie 1 – Víno (bílé víno, růžové víno, červené víno, bílé víno berezia, růžové víno berezia a červené víno berezia)“. Tím se upřesňuje, že se jedná o vína kategorie 1, v souladu s částí II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013 o jednotné společné organizaci trhů, a uvádějí se druhy vín.

Mění se bod 2 specifikace. Jednotný dokument zůstává nedotčen, protože kategorie 1 už je v něm uvedena.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ÚPRAVA POPISU ANALYTICKÝCH A ORGANOLEPTICKÝCH VLASTNOSTÍ VÍN

Popis

V popisu se vypouští druh vína „bílé víno kvašené v sudu“. Současně se zavádějí druhy „bílé víno berezia“, „růžové víno berezia“ a „červené víno berezia“ a stanoví se jejich analytické limity a organoleptický popis.

Bílá, růžová a červená vína už nebudou pouze suchá, ale zavádějí se vína polosuchá, polosladká a sladká, což s sebou nese následující změny v analytických limitech:

— u bílých a růžových vín se pro sladké a polosladké varianty zvyšuje maximální obsah těkavých kyselin, a to na 1,08 g/l (18 miliekvivalentů na litr). Maximální obsah oxidu siřičitého, má-li víno více než 5 gramů cukrů na litr, se nově stanoví na 240 mg/l;

— u červených vín se pro sladké a polosladké varianty zvyšuje maximální obsah těkavých kyselin, a to na 1,2 g/l (20 miliekvivalentů na litr). Maximální obsah oxidu siřičitého, má-li víno více než 5 gramů cukrů na litr, se nově stanoví na 180 mg/l.

Doplňuje se organoleptický popis tří nových druhů vín.

Změna se týká oddílu 2 specifikace a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ZMĚNA PROCENTNÍHO PODÍLU MODRÝCH HROZNŮ U RŮŽOVÝCH VÍN

Popis

Procentní podíl modrých hroznů doporučených odrůd, který musí být použit při výrobě růžových vín, se snižuje z 50 % na 30 %.

Změna se týká oddílu 3.1 specifikace a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

VÝROBNÍ POSTUPY U NOVÝCH DRUHŮ VÍN

Popis

Zavádí se popis výrobních postupů pro tři nové druhy vína nazývané „Berezia“. Vypouštějí se rovněž informace o „vínech kvašených v sudu“, jelikož tento druh produktu se ruší.

Změna se týká bodu 3.2 specifikace a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ZMĚNY TÝKAJÍCÍ SE VÝLISNOSTI

Popis

Maximální výlisnost se mění ze „70 hektolitrů vína na hektar“ na „70 litrů vína na 100 kg hroznů“.

Změna se týká bodu 5 specifikace a bodu 7.2 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ZAŘAZENÍ NOVÝCH ODRŮD

Popis

Mezi povolené odrůdy se doplňují kultivary Pinot Noir a Cabernet Franc, u nichž bude stejně jako u ostatních povolených odrůd omezena pěstební plocha.

Změna se týká bodů 3.1 a 6 specifikace a bodů 7.1 a 8 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ZLEPŠENÍ, POKUD JDE O KONTROLU

Popis

Za účelem lepší sledovatelnosti produktů bude regulační rada tohoto CHOP vést nový „Rejstřík nádob a nádrží vyrobených z ušlechtilého dřeva nebo jiných materiálů“.

Změna se týká bodu 8.c.3 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

JINÁ VÍNA

Popis

Specifikace již připouštěla, aby se zeměpisný název „Álava“ mohl používat u vín vyrobených z přezrálých hroznů nesoucích označení „vendimia tardía“ (pozdní sklizeň) a také u šumivých vín.

Nyní se pro tyto dvě kategorie vín zavádí požadavky, analytické limity a organoleptický popis.

Změna se týká bodu 8.c.3 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

FORMULAČNÍ VYLEPŠENÍ A AKTUALIZACE NĚKTERÝCH ÚDAJŮ

Popis

Aktualizují se odkazy na právní předpisy; výraz „lahvování“ se nahrazuje výrazem „balení“, neboť v rámci CHOP jsou povoleny i jiné obaly než láhve; odkaz na „směrnici“ (dřívější označení předpisu regulujícího toto CHOP) se opravuje na „specifikaci výrobku“; aktualizují se údaje o příslušném orgánu a pověřeném subjektu; ruší se úloha regulační rady v kontrolách a text se formulačně vylepšuje.

Změna se týká bodů 8 a 9 specifikace a bodu 11 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

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

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025

1. **Název (názvy)**

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

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ Zeměpisné označení

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

Bílá a růžová vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

BÍLÁ VÍNA:

Bledě žlutá, zelenkavá až slámově žlutá barva, čirost a jiskrnost, možná přítomnost malého množství přírodního oxidu uhličitého.

RŮŽOVÁ VÍNA:

Bledě růžová, cihlová až lososová barva, čirost a jiskrnost, možná přítomnost malého množství přírodního oxidu uhličitého.

Vůně

BÍLÁ VÍNA:

Středně intenzivní vůně s převážně ovocnými tóny (zelená jablka, tropické ovoce a citrusy) a se slabými tóny květin a trav.

RŮŽOVÁ VÍNA:

Středně intenzivní vůně s převážně ovocnými tóny (zelená jablka, tropické ovoce a citrusy, lesní červené plody a třešně) a se slabými tóny květin a trav.

Chuť

BÍLÁ VÍNA:

Svěží začátek, poté lehká kyselkavost, lehká štiplavost na špičce jazyka. Retronasální převaha ovocných aromat. Středně dlouhá dochuť, někdy s lehounkými stopami hořkosti.

RŮŽOVÁ VÍNA:

Svěží začátek, poté lehká kyselkavost, lehká štiplavost na špičce jazyka. Retronasální převaha ovocných aromat. Středně dlouhá dochuť, někdy s lehounkými stopami hořkosti.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	9,5
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Obsah těkavých kyselin <0,8 g/l, s výjimkou bílých a růžových vín, sladkých a polosladkých, u kterých se stanoví limit 1,08 g/l (18 miliekvivalentů na litr).

Oxid siřičitý <180 mg/l u vín s obsahem cukru <5 g/l a <240 mg/l u vín s obsahem cukru ≥5 g/l.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červená Vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva černých třešní s intenzivními fialovými odlesky, možná přítomnost malého množství přírodního oxidu uhličitého.

Vůně

Intenzivní ovocná vůně, převážně po zahradních plodech (zelená paprika, drobné lesní ovoce) a slabé tóny květin a trav.

Chuť

Svěží začátek, poté lehká kyselkavost, lehká štiplavost na špičce jazyka. Retronasální převaha ovocných aromat. Středně dlouhá dochuť, někdy s lehounkými stopami hořkosti.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	9,5
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Obsah těkavých kyselin <0,8 g/l, s výjimkou sladkých a polosladkých červených vín, u kterých se stanoví limit 1,2 g/l (20 miliekvivalentů na litr).

Celkový obsah oxidu siřičitého <140 mg/l u vín s obsahem cukru <5 g/l a <180 mg/l u vín s obsahem cukru ≥5 g/l.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

BÍLÁ VÍNA BEREZIA

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva může být více do zlata, v důsledku větší vyzrálosti hroznů nebo samotného zrání v různých nádobách.

Vůně

Jasně patrná primární aromata popsaná u mladých bílých vín, propojená s rozličnými terciárními aromaty, jež vyplývají z různých postupů zrání používaných v rámci chráněného označení (koření nebo balzám nebo suché plody nebo kouř nebo sladké či slané pečivo nebo mléko nebo pražení nebo nerosty).

Chuť

Lehká kyselkavost, dobře integrovaná terciární aromata zrání.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	6,0
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	180

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Růžová Vína Berezia

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Možná přítomnost lososových menisků daná vlivem času.

Vůně

Primární aromata popsaná u mladých vín, propojená s terciárními aromaty zrání (koření nebo balzám nebo suché plody, kouř, sladké či slané pečivo, mléko, pražení nebo nerosty).

Chuť

Lehká kyselkavost, dobře integrovaná terciární aromata zrání.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	5,0
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	180

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červená Vína Berezia

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Granátová nebo třešňová barva, možná přítomnost cihlových menisků daná vlivem času.

Vůně

Harmonie mezi primárními aromaty popsanými u mladého vína txakoli a terciárními aromaty zrání (koření, balzám, suché plody, kouř, sladké či slané pečivo, mléko, pražení nebo nerosty).

Chuť

Lahodné třísloviny a středně výrazná struktura.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	4,0
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	140

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Při obsahu alkoholu vyšším než 13 % objemových je maximální limit obsahu těkavých kyselin stanoven na 1,20 g kyseliny octové na litr (20 meq/l).

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Vinařské postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Vinařský postup

-

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

U vín txakoli uváděných na trh pod označením „Berezia“ musí kvašení a přeměna z moštu na víno probíhat v nádobách nebo nádržích z různých materiálů (z ušlechtilého dřeva, keramiky, betonu apod.).

Vinařský postup

-

Druh enologického postupu

Omezení, pokud jde o vinifikaci.

Popis

Regulační rada podporuje výsadbu doporučených odrůd. Povolené odrůdy Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttippia/Petit Manseng, Sauvignon blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot noir a Cabernet franc mají omezenou plochu a jimi osázené vinice nesmí dohromady přesáhnout 20 % plochy vinic, kterou při výrobě chráněného vína zpracovávají registrovaná vinařství.

Při výrobě růžových vín musí nejméně 30 % hroznů pocházet z modré odrůdy, která je v této specifikaci uvedena jako doporučená.

Když je to kvůli nadměrnému nedostatku srážek agronomicky nezbytné pro patřičné udržení listové hmoty na vinici, může regulační rada povolit zavlažování révy a stanovit související podmínky a doporučení, např. hraniční termíny pro provádění závlahy.

K výrobě vín, která jsou uváděna na trh pod názvem jediné odrůdy, se smí používat pouze hrozny doporučených odrůd a konkrétní odrůda musí mít ve víně nejméně 85 % podíl.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

VŠECHNA VÍNA

Maximální výnos:

Maximální výnos	13 000
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

VŠECHNA VÍNA

Maximální výnos:

Maximální výnos	91
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštových odrůd, ze kterých jsou vína vyrobena**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA – ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI – ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Oblast je tvořena pozemky, které se nacházejí v obcích Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio a Okondo a které regulační rada a příslušný správní orgán považují vhodné pro produkci hroznů z doporučených a povolených odrůd v kvalitě, jež je pro výrobu vín s vlastnostmi specifickými pro CHOP nezbytná, a jako takové je zaregistrují.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Produkce probíhá v severní části provincie Araba a využívají se odrůdy révy přizpůsobené mírně kyselé půdě a atlantickému podnebí. Ve zdejším podnebí vinohradníci sklízejí hrozny s přibližně 12° a s fyzikálně-chemickými a organoleptickými faktory, jež vyhovují kvalitě vína. Existuje přímá souvislost mezi průměrným ročním úhrnem slunečního svitu (12,11 hodin od dubna do října) a obsahem alkoholu, kyselostí a hořkostí. Průměrně 170 dní v roce vane v oblasti jižní vítr, který vinice provzdušňuje a zajišťuje dobrý vývoj listů. Průměrná teplota 13,1°, s maximálním průměrem 18,7° a minimálním průměrem 7,5°, vede k tomu, že vína jsou kulatá, mají nízkou kyselost a vyznačují se aromaty citrusů a trav.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku nebo výjimky

BALENÍ

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku nebo výjimky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku nebo výjimky

Vína chráněná tímto označením se musí balit a štítkovat výlučně v registrovaných vinařstvích, která mají povolení od regulační rady. Důvodem je, že regulační rada má zavedený postup, v jehož rámci se kontroluje množství a kvalita chráněných vín od výroby až po uvádění na trh. Balení mimo oblast produkce by bylo spojeno s přepravou a dalšími operacemi (filtrací, čiřením, ošetřením za studena aj.), které by mohly vlastnosti vína změnit.

Název požadavku nebo výjimky

OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku nebo výjimky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku nebo výjimky

Ochrana názvu označení se vztahuje na jeho různé kombinace s grafickými zápisy „Txakoli“, „Chacolí“, „Chacolin“, „Txakolin“ a „Txakolina“ a názvy okresů, obcí nebo míst v rámci oblasti pěstování, výroby a balení. Číslované etikety a kontrolní štítky musí před použitím schválit regulační rada.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

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