C/2025/6777

23.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6777)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Landbrugs-, fiskeri- og fødevareministeriet). Generaldirektoratet for fødevarer. Undergeneraldirektoratet for fødevarekvalitetskontrol og laboratorier for landbrugsfødevarer.

6. **Klassificering som standardændring**

Den kompetente myndighed mener, at alle de ændringer, der er foretaget i forbindelse med denne ændring af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava«, er standardændringer i henhold til produktspecifikationen. Der kan således ikke være tale om ændringer på EU-plan, da de ikke svarer til nogen af de tilfælde, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser, dvs. at den ikke omfatter: en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse; en risiko for, at tilknytningen til det geografiske område ikke kommer i betragtning eller yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

PRÆCIS ANGIVELSE AF DE OMFATTEDE PRODUKTKATEGORIER

Beskrivelse

Sætningen »Kategori 1 – Vin (hvid, rosé, rød, berezia hvid, berezia rosé og berezia rød)« tilføjes som første punktum i beskrivelsen af vinene. Det præciseres således, at der er tale om vinavlsprodukter i kategori 1 i overensstemmelse med bilag VII, del II, til forordning (EU) nr. 1308/2013 (forordningen om fusionsmarkedsordningen), hvis typer er specificeret.

Punkt 2 i produktspecifikationen er blevet ændret i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet, idet kategori 1 allerede var angivet heri.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

ÆNDRING AF DE ANALYTISKE OG ORGANOLEPTISKE BESKRIVELSER AF VINENE

Beskrivelse

Typen »*blanco fermentado en barrica*« [hvid gæret på fad] udgår af beskrivelsen, og typerne »*berezia blanco*« [hvid], »*berezia rosado*« [rosé] og »*berezia tinto*« [rød] er blevet tilføjet sammen med deres respektive analytiske grænseværdier og organoleptiske beskrivelser.

Hvidvinene, rosévinene og rødvinene er ikke længere udelukkende tørre, da de halvtørre, halvsøde og søde vine er blevet tilføjet, hvilket medfører følgende ændringer af de analytiske grænseværdier:

— for hvidvine og rosévine er det maksimale indhold af flygtige syrer i søde og halvsøde vine blevet forhøjet til 1,08 g/l (18 milliækvivalenter/l), og det maksimale svovldioxidindhold i vine med et sukkerindhold på over 5 g/l er nu 240 mg/l.

— for rødvine er det maksimale indhold af flygtige syrer i søde og halvsøde vine blevet forhøjet til 1,2 g/l (20 milliækvivalenter/l), og det maksimale svovldioxidindhold i vine med et sukkerindhold på over 5 g/l er nu 180 mg/l.

Den organoleptiske beskrivelse af de tre nye typer er blevet tilføjet.

Denne ændring berører punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 6 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

ÆNDRING AF PROCENTDELEN AF RØDE DRUESORTER I ROSÉVINENE

Beskrivelse

Procentdelen af røde druesorter, der anbefales til fremstilling af rosévine, er blevet nedsat fra 50 % til 30 %.

Denne ændring berører punkt 3.1 i produktspecifikationen og punkt 7.1 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

METODER TIL FREMSTILLING AF DE NYE VINTYPER

Beskrivelse

Der indsættes en beskrivelse af fremstillingsmetoderne for de tre nye vintyper med benævnelsen »Berezia«. De metoder til fremstilling af »fadgærede« vine, der er blevet opgivet, udgår også.

Denne ændring berører punkt 3.2 i produktspecifikationen og punkt 7.1 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

ÆNDRINGER I UDVINDINGSUDBYTTET

Beskrivelse

Det maksimale udvindingsudbytte er blevet ændret, idet ordene »70 hl vin pr. hektar« udgår og erstattes af »70 liter vin pr. 100 kg druer«.

Denne ændring berører punkt 5 i produktspecifikationen og punkt 7.2 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

TILFØJELSE AF NYE SORTER

Beskrivelse

Sorterne Pinot Noir og Cabernet Franc er blevet tilføjet som godkendte sorter. Det areal, de må dække, er begrænset, som det er tilfældet for de øvrige godkendte sorter.

Punkt 3.1 og 6 i specifikationen og punkt 7.1 og 8 i enhedsdokumentet er derfor blevet ændret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

FORBEDRING AF KONTROLLEN

Beskrivelse

For at forbedre produktionens sporbarhed indsættes et nyt register for kontrolorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse: »Registro de recipientes y depósitos de maderas nobles o construidos en otros materiales« (register over ædeltræbeholdere og -tanke eller beholdere og tanke fremstillet af andre materialer).

Punkt 8.c.3 i produktspecifikationen er blevet ændret i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

ANDRE VINE

Beskrivelse

Produktspecifikationen åbnede allerede mulighed for at anvende den geografiske betegnelse »Álava« for vine fremstillet af overmodne druer med benævnelsen »vendimia tardía« »[sen høst]« og for mousserende vine.

Kravene, de analytiske grænseværdier og den organoleptiske beskrivelse for disse to kategorier af vin er blevet tilføjet.

Punkt 8.c.3 i produktspecifikationen er blevet ændret i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

REDAKTIONELLE FORBEDRINGER OG AJOURFØRING AF VISSE OPLYSNINGER

Beskrivelse

Henvisningerne til lovgivningen er blevet ajourført. Der er blevet foretaget rettelser: ordene »aftapning på flaske« erstattes af ordet »emballering«, da den beskyttede oprindelsesbetegnelse tillader andre beholdere end flasker. Henvisningen til "regulering (tidligere betegnelse for de regler, der gælder for BOB) udgår og erstattes af en henvisning til »produktspecifikationen«. Oplysningerne om den kompetente myndighed og det delegerede organ er blevet ajourført. Kontrolorganets rolle i kontrollen udgår. Ordlyden er blevet forbedret.

Punkt 8 og 9 i produktspecifikationen og punkt 11 i enhedsdokumentet er derfor blevet ændret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i bilag VII, del II, i forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vinavlsprodukt

Hvid- og rosévine

Organoleptiske egenskaber

Farve

HVIDVINE:

Farven går fra lysegul over gulgrøn til strågul, den er klar og skinnende, og en let tilstedeværelse af naturlig kuldioxid kan ses.

ROSÉVINE:

Farven går fra bleg lyserød til laksefarvet, den er klar og skinnende, og en let tilstedeværelse af naturlig kuldioxid kan ses.

Duft

HVIDVINE:

Middel aromatisk intensitet med fremherskende frugtagtige noter (grønne æbler, tropiske frugter og citrusfrugter) og svage blomster- og urteagtige noter.

ROSÉVINE:

Middel aromatisk intensitet med fremherskende frugtagtige noter (grønne æbler, tropiske frugter og citrusfrugter) og røde frugter (vilde frugter og kirsebær) og svage blomster- og urteagtige noter.

Smag

HVIDVINE:

Vinen er først frisk, hvorefter den udvikler en let syrlighed i munden, lidt skarp på tungespidsen. Eftersmagen er præget af frugtagtige aromaer. Afslutningsvis er smagen moderat vedvarende, eventuelt med en meget let bitterhed i eftersmagen.

ROSÉVINE:

Vinen er først frisk, hvorefter den udvikler en let syrlighed i munden, lidt skarp på tungespidsen. Eftersmagen er præget af frugtagtige aromaer. Afslutningsvis er smagen moderat vedvarende, eventuelt med en meget let bitterhed i eftersmagen.

Yderligere oplysninger om de organoleptiske egenskaber

-

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9,5
Minimalt totalt syreindhold	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	-

Yderligere oplysninger om de analytiske egenskaber

Indhold af flygtige syrer < 0,8 g/l, undtagen for søde og halvsøde hvidvine og rosévine, for hvilke der er fastsat en grænse på 1,08 g/l (18 meq/l).

Svovldioxidindhold < 180 mg/l i vine med et sukkerindhold på under 5 g/l og < 240 mg/l i vine med et sukkerindhold på 5 g/l eller derover.

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rødvin

Organoleptiske egenskaber

Farve

Farve som sorte hjertekirsebær med intense violette reflekser eller reflekser med et violet skær, en let tilstedeværelse af naturlig kuldioxid kan ses.

Duft

Intens og frugtagtig aroma med fremherskende noter af grøntsager (grøn peber og små skovbær) og svage blomster- og urteagtige noter.

Smag

Vinen er først frisk, hvorefter den udvikler en let syrlighed i munden, lidt skarp på tungespidsen. Eftersmagen er præget af frugtagtige aromaer. Afslutningsvis er smagen moderat vedvarende, eventuelt med en meget let bitterhed i eftersmagen.

Yderligere oplysninger om de organoleptiske egenskaber

-

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9,5
Minimalt totalt syreindhold	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	-

Yderligere oplysninger om de analytiske egenskaber

Indhold af flygtige syrer < 0,8 g/l, undtagen for søde og halvsøde rødvine, for hvilke der er fastsat en grænse på 1,2 g/l (20 meq/l).

Totalt svovldioxidindhold < 140 mg/l i vine med et sukkerindhold på under 5 g/l og < 180 mg/l i vine med et sukkerindhold på 5 g/l eller derover.

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Berezia hvid

Organoleptiske egenskaber

Farve

Farven kan have mere gyldne toner på grund af druernes længere modningstid eller lagringen i forskellige beholdere.

Duft

Tydelig duft af de primære aromaer, der er beskrevet for den unge hvidvin, samt forskellige tertiære aromaer som følge af de forskellige typer lagring, der anvendes for betegnelsen: krydrede eller aromatiske aromaer eller aromaer af tørret frugt, røg, konditorvarer eller bagværk, mælk eller ristede eller mineralske aromaer.

Smag

Let syrlig godt integreret i de tertiære aromaer fra lagringen.

Yderligere oplysninger om de organoleptiske egenskaber

-

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	6,0
Enhed for minimalt totalt syreindhold	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	180

Yderligere oplysninger om de analytiske egenskaber

-

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Berezia rosé

Organoleptiske egenskaber

Farve

Et laksefarvet skær kan forekomme ved lagring.

Duft

De primære aromaer, der er beskrevet for unge vine, samt tertiære aromaer fra lagringen (krydrede eller aromatiske eller aromaer af tørret frugt, røg, konditorvarer, bagværk, mælk eller ristede eller mineralske aromaer).

Smag

Let syrlig godt integreret i de tertiære aromaer fra lagringen.

Yderligere oplysninger om de organoleptiske egenskaber

-

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	5,0
Enhed for minimalt totalt syreindhold	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	180

Yderligere oplysninger om de analytiske egenskaber

-

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Berezia rød

Organoleptiske egenskaber

Farve

Granatrød, kirsebærfarvet, kan med tiden få et teglrødt skær.

Duft

Harmoni mellem de primære aromaer, der er beskrevet for den unge txakolivin, og de tertiære aromaer fra lagringen (krydrede eller aromatiske aromaer, aromaer af tørrede frugter, røg, konditorvarer, bagværk, mælk eller ristede eller mineralske aromaer).

Smag

Liflige tanniner og moderat struktur.

Yderligere oplysninger om de organoleptiske egenskaber

-

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	4,0
Enhed for minimalt totalt syreindhold	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	140

Yderligere oplysninger om de analytiske egenskaber

Når alkoholindholdet overstiger 13 % vol., er maksimumsgrænsen for indholdet af flygtige syrer, udtrykt som eddikesyre, fastsat til 1,20 g/l (20 meq/l).

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

For så vidt angår txakolivine, der markedsføres med betegnelsen »Berezia«, skal gæring og forarbejdning af most til vin finde sted i beholdere eller tanke af forskellige materialer såsom ædeltræ, keramik, cement osv.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktioner i forbindelse med vinfremstillingen

Beskrivelse

Kontrolorganet vil tilskynde til plantning af de anbefalede sorter. Det område, der er helliget de godkendte sorter Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttippia/Petit Manseng, Sauvignon blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot noir og Cabernet franc, er begrænset: I alt må disse sorter højst udgøre 20 % af det vindyrkningsareal, som hver enkelt registreret vinfremstillingsvirksomhed forvalter til produktion af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Rosévinene fremstilles af mindst 30 % af de røde druesorter, der anbefales i produktspecifikationen.

Kontrolorganet kan tillade kunstvanding af vinstokkene, hvis de landbrugsmæssige forhold på grund af en ekstrem mangel på nedbør gør det nødvendigt for at opretholde vinstokkenes kronedække. Kontrolorganet fastsætter de relevante betingelser og anbefalinger samt gennemførelsesfristerne.

Vine, der markedsføres under navnet på en enkelt sort, må kun fremstilles af de anbefalede sorter, og skal være fremstillet af mindst 85 % af en af disse sorter.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

FOR ALLE VINE

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	13 000
Maksimalt udbytte pr. enhed	kg druer pr. ha

Alle vine/kategori/sort/type

FOR ALLE VINE

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	91
Maksimalt udbytte pr. enhed	hl/ha

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— STORT MANSENG

— HONDARRABI BELTZA – ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI – ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Der er tale om arealer beliggende i kommunerne Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio og Okondo, som kontrolorganet og den kompetente forvaltning anser for egnede til produktion af druer af de anbefalede og godkendte sorter, der har de kvaliteter, der er nødvendige ved fremstillingen af vine med de egenskaber, der er specifikke for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og som er registreret som sådanne.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Produktionen foregår i den nordlige del af Araba med sorter, der er tilpasset en let sur jord og atlanterhavsklimaet. Dette klima giver druer med et alkoholindhold på 12 grader og fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber, der er tilpasset vinens kvalitet. Der findes en direkte sammenhæng mellem det gennemsnitlige årlige antal solskinstimer på 12,11 timer fra april til oktober og alkoholindholdet, syreindholdet og graden af bitterhed. Søndenvinden, som i gennemsnit blæser i 170 dage, bidrager til at gennemlufte kronedækket. Gennemsnitstemperaturen på 13,1 °C med en gennemsnitlig maksimumstemperatur på 18,7 °C og en gennemsnitlig minimumstemperatur på 7,5 °C resulterer i runde vine med et lavt syreindhold og aromaer af citrusfrugter og urter.

11. **Yderligere krav**

Overskrift for kravet/undtagelsen

EMBALLERING

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere krav eller undtagelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Vine med betegnelsen må udelukkende emballeres og mærkes i de vinfremstillingsvirksomheder, der er registreret og godkendt af kontrolorganet. Denne forpligtelse er begrundet i den omstændighed, at kontrolorganet har indført en procedure for kontrol af mængde og kvalitet, som gælder fra produktion til markedsføring. Emballering uden for produktionsområdet ville indebære transport og andre processer såsom filtrering, klaring og kuldebehandling, som kan ændre vinens egenskaber.

Overskrift for kravet/undtagelsen

MÆRKNING

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Beskyttelsen af betegnelsen omfatter dens forskellige kombinationer og navnene på de distrikter, lokaliteter eller produktions-, fremstillings- og emballeringssteder, der er knyttet til stavemåderne »Txakoli«, »Chacolí«, »Chacolin«, »Txakolin« og »Txakolina«. De nummererede etiketter og kontroletiketter skal godkendes af kontrolorganet, inden de anvendes.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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