C/2025/6777

23.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6777)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

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

EU-Nr.: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

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

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde stuft diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava“ als Standardänderung ein; sie kann nicht als Unionsänderung eingestuft werden, da sie keinem der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben genannten Sachverhalte entspricht. Insbesondere beinhaltet sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, birgt sie nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, führt sie nicht zu weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Überschrift

FESTLEGUNG DER KATEGORIEN DER GESCHÜTZTEN ERZEUGNISSE

Beschreibung

In der Beschreibung der Weine wird folgender Satz als erster Satz aufgenommen: „Kategorie 1 – Wein (Weißwein, Roséwein, Rotwein, Berezia Weißwein, Berezia Roséwein und Berezia Rotwein)“. Dadurch wird bestimmt, dass die Weine gemäß Anhang VII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (GMO) zu Kategorie 1 gehören. Zudem werden die Weinarten festgelegt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument, da Kategorie 1 darin bereits aufgeführt wird.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

ÄNDERUNG DER ANALYTISCHEN UND ORGANOLEPTISCHEN BESCHREIBUNG DER WEINE

Beschreibung

Die Weinart „im Barrique gegorener Weißwein“ wird aus der Beschreibung gestrichen und folgende Weinarten werden aufgenommen: „Berezia blanco“ (Weißwein), „Berezia rosado“ (Roséwein) und „Berezia tinto“ (Rotwein). Für diese Weine werden die analytischen Grenzwerte festgelegt und die jeweilige organoleptische Beschreibung wird hinzugefügt.

Bei den Weiß-, Rosé- und Rotweinen handelt es sich nicht mehr ausschließlich um trockene Weine, da halbtrockene, liebliche und süße Arten eingeführt wurden, was zu folgenden Änderungen der analytischen Grenzwerte führt:

— bei Weiß- und Roséweinen wird der maximale Gehalt an flüchtiger Säure der süßen und lieblichen Weine auf 1,08 g/l (18 Milliäquivalent je Liter) erhöht, und der Höchstgehalt an Schwefeldioxid bei Weinen mit mehr als 5 g/l Zucker beträgt nunmehr 240 mg/l.

— bei Rotweinen wird der maximale Gehalt an flüchtiger Säure der süßen und lieblichen Weine auf 1,2 g/l (20 Milliäquivalent je Liter) erhöht, und der Höchstgehalt an Schwefeldioxid bei Weinen mit mehr als 5 g/l Zucker beträgt nunmehr 180 mg/l.

Für die drei neuen Arten wird die organoleptische Beschreibung aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

ÄNDERUNG DES PROZENTUALEN ANTEILS ROTER TRAUBEN IN ROSÉWEINEN

Beschreibung

Der Anteil der roten Trauben von den für die Erzeugung von Roséweinen empfohlenen Rebsorten wird von 50 % auf 30 % gesenkt.

Diese Änderung betrifft Nummer 3.1 der Produktspezifikation und Punkt 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

ERZEUGUNGSVERFAHREN FÜR DIE NEUEN WEINARTEN

Beschreibung

Die Erzeugungsverfahren für die drei neuen Weinarten mit der Bezeichnung „Berezia“ werden beschrieben. Zudem werden die Erzeugungsverfahren für die nunmehr gestrichenen „im Barrique gegorenen“ Weine entfernt.

Diese Änderung betrifft Nummer 3.2 der Produktspezifikation und Punkt 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

VERÄNDERUNGEN DER ERTRAGSMENGE

Beschreibung

Die maximale Ertragsmenge wird geändert, indem der Wortlaut „70 Hektoliter Wein pro Hektar“ durch „70 Liter Wein je 100 kg Trauben“ ersetzt wird.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 7.2 des Einzigen Dokuments.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

AUFNAHME NEUER REBSORTEN

Beschreibung

Pinot Noir und Cabernet Franc werden als „zugelassene Rebsorten“ hinzugefügt. Ihre Anbaufläche wird begrenzt, wie dies bei allen zugelassenen Rebsorten der Fall ist.

Diese Änderung betrifft die Nummern 3.1 und 6 der Produktspezifikation und die Punkte 7.1 und 8 des Einzigen Dokuments.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

VERBESSERTE KONTROLLEN

Beschreibung

Um die Rückverfolgbarkeit der Erzeugung zu verbessern, wird ein neues Register des Kontrollgremiums der g.U. hinzugefügt: „Register der Behältnisse und Fässer aus Edelhölzern oder anderen Materialien“.

Diese Änderung betrifft Nummer 8.c.3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

ANDERE WEINE

Beschreibung

In der Produktspezifikation war bereits die Möglichkeit vorgesehen, die geografische Bezeichnung „Álava“ für Weine aus überreifen Trauben mit der Angabe „Spätlese“ sowie für Schaumweine zu verwenden.

Für diese beiden Weinkategorien werden nun die Anforderungen und die analytischen Höchstwerte festgelegt und die jeweilige organoleptische Beschreibung wird hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 8.c.3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

REDAKTIONELLE VERBESSERUNGEN UND AKTUALISIERUNG BESTIMMTER ANGABEN

Beschreibung

Die Verweise auf Rechtsvorschriften werden aktualisiert. Zwecks Berichtigung wird der Begriff „Abfüllung“ durch „Verpackung“ ersetzt, da gemäß der g.U. andere Verpackungen als Flaschen zulässig sind. Zwecks Berichtigung wird der Begriff „Verordnung“ (die frühere Bezeichnung für die für die g.U. geltenden Vorschriften) durch „Produktspezifikation“ ersetzt. Es werden die Daten der zuständigen Behörde und der beauftragten Stelle aktualisiert. Die Rolle des Kontrollgremiums bei der Durchführung von Kontrollen wird gestrichen. Es wurden redaktionelle Verbesserungen vorgenommen.

Diese Änderung betrifft die Nummern 8 und 9 der Produktspezifikation und Punkt 11 des Einzigen Dokuments.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

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

EU-Nr.: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025

1. **Name(n)**

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

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Weiß- und Roséweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

WEIßWEIN

Das Farbspektrum der Weine reicht von hell-gelb über grüngelb bis strohgelb; sie sind klar und hell, möglicherweise ist ein geringer Gehalt von natürlich vorkommendem Kohlendioxid sichtbar.

ROSÉWEIN

Das Farbspektrum der Weine reicht von blass terrakottafarben bis lachsrosafarben; sie sind klar und hell, möglicherweise ist ein geringer Gehalt von natürlich vorkommendem Kohlendioxid sichtbar.

Aroma

WEIßWEIN

Aroma von mittlerer Intensität mit vorwiegend fruchtigen Noten (grüner Apfel, tropische Früchte und Zitrusfrüchte) und schwachen blumigen und pflanzlichen Noten.

ROSÉWEIN

Aroma von mittlerer Intensität mit vorwiegend fruchtigen Noten (grüner Apfel, tropische Früchte und Zitrusfrüchte), Noten von roten Früchten (Waldfrüchte und Kirschen) und schwachen blumigen und pflanzlichen Noten.

Geschmack

WEIßWEIN

Anfängliche Frische beim Angriff, leicht säuerlich in der Gaumenmitte, mit einem leichten Stechen an der Zungenspitze. Der Abgang wird von fruchtigen Aromen dominiert. Er hat eine mittlere Persistenz und mitunter einen ganz leichten, bitteren Nachgeschmack.

ROSÉWEIN

Anfängliche Frische beim Angriff, leicht säuerlich in der Gaumenmitte, mit einem leichten Stechen an der Zungenspitze. Der Abgang wird von fruchtigen Aromen dominiert. Er hat eine mittlere Persistenz und mitunter einen ganz leichten, bitteren Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9,5
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gehalt an flüchtiger Säure liegt bei < 0,8 g/l, außer bei süßen und lieblichen Weiß- und Roséweinen, für die der Höchstwert bei 1,08 g/l (18 Milliäquivalent je Liter) liegt.

Der Gehalt an Schwefeldioxid liegt bei < 180 mg/l bei Weinen mit einem Zuckergehalt unter 5 g/l und bei < 240 mg/l bei Weinen mit einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

„Picota"-Kirschrot mit intensiven violetten und purpurnen Reflexen, möglicherweise ist ein geringer Gehalt von natürlich vorkommendem Kohlendioxid sichtbar.

Geruch

Intensives und fruchtiges Aroma, vorwiegend mit Aromen aus dem Küchengarten (grüner Pfeffer und kleine Waldfrüchte) sowie schwachen blumigen und pflanzlichen Noten.

Geschmack

Anfängliche Frische beim Angriff, leicht säuerlich in der Gaumenmitte, mit einem leichten Stechen an der Zungenspitze. Der Abgang wird von fruchtigen Aromen dominiert. Er hat eine mittlere Persistenz und mitunter einen ganz leichten, bitteren Nachgeschmack.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9,5
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gehalt an flüchtiger Säure liegt bei < 0,8 g/l, außer bei süßen und lieblichen Rotweinen, für die ein Höchstwert von 1,2 g/l (20 Milliäquivalent je Liter) gilt.

Der Gesamtgehalt an Schwefeldioxid liegt bei < 140 mg/l bei Weinen mit einem Zuckergehalt unter 5 g/l und bei < 180 mg/l bei Weinen mit einem Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Berezia Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farblich kann der Wein intensivere goldene Reflexe entwickeln, die von einer längeren Reifung der Trauben oder der Reifung in verschiedenen Behältnissen herrühren.

Geruch

Deutlich wahrnehmbare Primäraromen wie für jungen Weißwein beschrieben, vermischt mit unterschiedlichen Tertiäraromen, die sich aus den verschiedenen Reifungsprozessen der Erzeugnisse mit der Bezeichnung ergeben. Diese Aromen beinhalten würzige, balsamische, nussige und rauchige Noten sowie Noten von Backwaren, Brot, Molkereiprodukten und Toast und mineralische Noten.

Geschmack

Leichte Säure, die gut in die reifungsbedingten Tertiärnoten integriert ist.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,5
Mindestgesamtsäure:	6,0
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	180

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Berezia Roséwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Mit zunehmender Reifung können lachsfarbene Reflexe am Rand auftreten.

Geruch

Primäraromen wie für junge Weine beschrieben, vermischt mit Tertiäraromen aufgrund der Reifung: würzige, balsamische, nussige und Röstnoten sowie Noten von Backwaren, Brot, Molkereiprodukten und Toast und mineralische Noten.

Geschmack

Leichte Säure, die gut in die reifungsbedingten Tertiärnoten integriert ist.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,5
Mindestgesamtsäure:	5,0
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	180

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Berezia Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Mit zunehmender Reifung können granatrote, kirschrote und terrakottafarbene Reflexe am Rand auftreten.

Geruch

Ausgewogenes Verhältnis zwischen Primäraromen, wie für junge Txakoli-Weine beschrieben, und Tertiäraromen aufgrund der Reifung: würzige, balsamische, nussige und Röstnoten sowie Noten von Backwaren, Brot, Molkereiprodukten und Toast und mineralische Noten.

Geschmack

Appetitanregende Tannine, moderate Struktur.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,5
Mindestgesamtsäure:	4,0
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	140

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Aufgrund des Alkoholgehalts von mehr als 13 % wird der maximale Gehalt an flüchtiger Säure, ausgedrückt als Essigsäure, auf 1,20 g/l (20 meq/l) festgesetzt.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

-

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Die mit der Bezeichnung „Berezia“ in Verkehr gebrachten Txakoli-Weine müssen in Behältnissen oder Fässern aus unterschiedlichen Materialien wie Edelhölzern, Keramik oder Zement vergoren und von Most zu Wein umgewandelt worden sein.

Weinbereitungsverfahren

-

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung

Beschreibung

Das Kontrollgremium wird die Anpflanzung empfohlener Rebsorten fördern. Für die folgenden zugelassenen Rebsorten wird die Anbaufläche begrenzt: Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttippia/Petit Manseng, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir und Cabernet Franc. Sie dürfen auf insgesamt höchstens 20 % der Fläche der Rebflächen angebaut werden, die von den einzelnen eingetragenen Kellereien für die Erzeugung des geschützten Weins bewirtschaftet werden.

Mindestens 30 % der zur Erzeugung von Roséweinen verwendeten Trauben müssen von der in dieser Produktspezifikation empfohlenen roten Rebsorte stammen.

Das Kontrollgremium kann die Bewässerung der Rebstöcke genehmigen, wenn die agronomischen Bedingungen dies aufgrund von extremer Trockenheit für die ordnungsgemäße Pflege des Blätterdachs erfordern. Das Kontrollgremium legt die entsprechenden Bedingungen und Empfehlungen mit Umsetzungsfristen fest.

Für die Erzeugung von Weinen, die mit dem Namen einer einzigen Rebsorte in Verkehr gebracht werden, dürfen nur empfohlene Rebsorten verwendet werden, und mindestens 85 % der verwendeten Trauben müssen von diesen Rebsorten stammen.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorie / Rebsorte / Art

FÜR ALLE WEINE

Höchstertrag:

Höchstertrag:	13 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Rebsorte / Art

FÜR ALLE WEINE

Höchstertrag:

Höchstertrag:	91
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA – ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI – ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Das Gebiet umfasst Flächen in folgenden Gemeinden: Amurrio, Artziniega, Ayala / Aiara, Laudio / Llodio und Okondo. Nach Auffassung des Kontrollgremiums und der zuständigen Behörde sind diese Gebiete für die Erzeugung der empfohlenen und zugelassenen Rebsorten mit der Qualität geeignet, die für die Erzeugung von Weinen mit den besonderen Merkmalen der g.U. erforderlich und entsprechend eingetragen sind.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die Erzeugung erfolgt im nördlichen Teil von Araba mit Rebsorten, die an einen leicht sauren Boden und das Atlantikklima angepasst sind. In diesem Klima werden Trauben mit einem Alkoholgehalt von 12° und physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften erzeugt, die für die erforderliche Qualität des Weins geeignet sind. Es besteht ein direkter Zusammenhang zwischen der durchschnittlichen jährlichen Sonnenscheindauer von 12,11 Stunden von April bis Oktober und dem Alkoholgehalt, dem Säuregehalt und dem Bitterton. Die durchschnittlichen 170 Tage mit südlichen Winden tragen dazu bei, das Blätterdach zu belüften. Durch die Durchschnittstemperatur von 13,1 °C mit durchschnittlichen Höchsttemperaturen von 18,7 °C und durchschnittlichen Mindesttemperaturen von 7,5 °C werden runde Weine mit geringem Säuregehalt erzeugt, die Zitrus- und Kräuteraromen aufweisen.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

VERPACKUNG

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Verpackung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Weine mit der Ursprungsbezeichnung dürfen ausschließlich in den vom Kontrollgremium zugelassenen eingetragenen Kellereien verpackt und gekennzeichnet werden. Dies ist gerechtfertigt, da die Kontrollbehörde über ein etabliertes Kontrollverfahren für die Menge und Qualität der Weine, von der Erzeugung bis zum Inverkehrbringen, verfügt. Die Verpackung außerhalb des Erzeugungsgebiets beinhaltet den Transport und andere Vorgänge wie Filtern, Klärung und Kühlung, wodurch die Eigenschaften des Weins verändert werden könnten.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Schutz des Namens der Ursprungsbezeichnung wird auf ihre verschiedenen Kombinationen sowie auf die Namen der Bezirke, Weinlagen und Orte im Gebiet der Erzeugung, Weinbereitung und Verpackung ausgedehnt, die mit den Wörtern „Txakoli“, „Chacolí“, „Chacolin“, „Txakolin“ und „Txakolina“ verbunden sind. Nummerierte Haupt- und Rückenetiketten werden vor ihrer Verwendung von der Kontrollstelle zugelassen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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