Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6777

23.12.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6777)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

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

Αριθ. αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

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

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων. Γενική Διεύθυνση Τροφίμων. Γενική Υποδιεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων και Εργαστηρίων Αγροδιατροφικών Προϊόντων.

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αρμόδια αρχή θεωρεί ότι η συγκεκριμένη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava αποτελεί συνήθη τροποποίηση· δεν μπορεί να θεωρηθεί ενωσιακή τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις. Πιο συγκεκριμένα: δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη· δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή· δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΟΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΩΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Περιγραφή

Στην περιγραφή των οίνων προστίθεται ως πρώτη περίοδος το ακόλουθο κείμενο: «Κατηγορία 1 — Οίνος (λευκός, ερυθρωπός, ερυθρός, λευκός Berezia, ερυθρωπός Berezia και ερυθρός Berezia)». Με τον τρόπο αυτόν διευκρινίζεται ότι οι οίνοι ανήκουν στην κατηγορία 1, σύμφωνα με το παράρτημα VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 (ΚΟΑ), και προσδιορίζονται οι τύποι.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο, καθώς η κατηγορία 1 προσδιορίζεται ήδη σε αυτό.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΑΝΑΛΥΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

Περιγραφή

Ο τύπος «λευκός οίνος που έχει υποστεί ζύμωση σε βαρέλι» διαγράφεται από την περιγραφή και περιλαμβάνονται οι ακόλουθοι τύποι: «Berezia blanco» [λευκός], «Berezia rosado» [ερυθρωπός] και «Berezia tinto» [ερυθρός]. Καθορίζονται τα αναλυτικά όρια και η οργανοληπτική περιγραφή των εν λόγω οίνων.

Οι λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί οίνοι δεν είναι πλέον αποκλειστικά ξηροί, καθώς εισάγονται ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι, με αποτέλεσμα να επέρχονται οι ακόλουθες αλλαγές στα αναλυτικά όρια:

— στους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους, η μέγιστη πτητική οξύτητα των γλυκών και ημίγλυκων οίνων αυξάνεται σε 1,08 g/l (18 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)· και η μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη των οίνων με σάκχαρα άνω των 5 g/l είναι πλέον 240 mg/l.

— στους ερυθρούς οίνους, η μέγιστη πτητική οξύτητα των γλυκών και ημίγλυκων οίνων αυξάνεται σε 1,2 g/l (20 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)· και η μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη των οίνων με σάκχαρα άνω των 5 g/l είναι πλέον 180 mg/l.

Περιλαμβάνεται η οργανοληπτική περιγραφή των τριών νέων τύπων.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΜΕΤΑΒΟΛΗ ΤΟΥ ΠΟΣΟΣΤΟΥ ΕΡΥΘΡΩΝ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΣΤΟΥΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ

Περιγραφή

Το ποσοστό ερυθρών σταφυλιών από τις ποικιλίες που συνιστώνται για την παραγωγή των ερυθρωπών οίνων μειώνεται από 50 % σε 30 %.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 3,1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7.1 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΝΕΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΟΙΝΟΥ

Περιγραφή

Περιγράφονται οι πρακτικές παραγωγής για τους τρεις νέους τύπους οίνου με την ονομασία «Berezia». Απαλείφονται επίσης οι πρακτικές παραγωγής των διαγραφέντων πλέον οίνων «που έχουν υποστεί ζύμωση σε βαρέλι».

Τροποποιούνται το σημείο 3.2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7.1 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΗΝ ΑΠΟΔΟΣΗ ΕΚΘΛΙΨΗΣ

Περιγραφή

Η μέγιστη απόδοση έκθλιψης τροποποιείται, με την αντικατάσταση της φράσης «70 εκατόλιτρα οίνου ανά εκτάριο» με τη φράση «70 λίτρα οίνου ανά 100 kg σταφυλιών».

Τροποποιούνται το σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7.2 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΝΕΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Περιγραφή

Προστίθενται οι ποικιλίες Pinot Noir και Cabernet Franc ως επιτρεπόμενες ποικιλίες. Η έκταση που καταλαμβάνουν είναι περιορισμένη, όπως συμβαίνει με όλες τις επιτρεπόμενες ποικιλίες.

Τροποποιούνται τα σημεία 3.1 και 6 των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 7.1 και 8 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ

Περιγραφή

Προκειμένου να βελτιωθεί η ιχνηλασιμότητα της παραγωγής, προστίθεται νέο μητρώο του Ρυθμιστικού Συμβουλίου ΠΟΠ: «Μητρώο δοχείων και δεξαμενών από εκλεκτή ξυλεία ή άλλα υλικά».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 8.γ.3 των προδιαγραφών προϊόντος χωρίς να επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΟΙ ΟΙΝΟΙ

Περιγραφή

Οι προδιαγραφές προϊόντος περιλάμβαναν ήδη τη δυνατότητα χρήσης της γεωγραφικής ονομασίας «Álava» για τους οίνους που παράγονται από υπερώριμα σταφύλια που φέρουν την ένδειξη «όψιμος τρύγος», καθώς και για τους αφρώδεις οίνους.

Πλέον εισάγονται απαιτήσεις, αναλυτικά όρια και η οργανοληπτική περιγραφή για τις δύο αυτές κατηγορίες οίνου.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 8.γ.3 των προδιαγραφών προϊόντος χωρίς να επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΕΣ ΒΕΛΤΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται οι νομοθετικές παραπομπές. Στο πλαίσιο διόρθωσης, ο όρος «εμφιάλωση» αντικαθίσταται από τον όρο «συσκευασία», καθώς η ΠΟΠ επιτρέπει και άλλες συσκευασίες εκτός των φιαλών. Στο πλαίσιο διόρθωσης, ο όρος «κανονισμός» (η παλαιά ονομασία για τους κανόνες που ισχύουν για την ΠΟΠ) αντικαθίσταται από τον όρο «προδιαγραφές προϊόντος». Επικαιροποιούνται τα στοιχεία της αρμόδιας αρχής και του εξουσιοδοτημένου οργανισμού. Απαλείφεται ο ρόλος του Ρυθμιστικού Συμβουλίου στη διενέργεια ελέγχων. Βελτιώνεται η σύνταξη.

Τροποποιούνται τα σημεία 8 και 9 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 11 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

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

Αριθ. αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025

1. **Ονομασία/-ες**

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

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, κατά τα οριζόμενα στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του οίνου ή των οίνων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκοί και ερυθρωποί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

ΟΨΗ

ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Χρώμα που κυμαίνεται από ανοιχτό κίτρινο έως πρασινωπό κίτρινο έως αχυροκίτρινο, διαυγής και λαμπερός, μπορεί να είναι ορατή μια μικρή παρουσία φυσικού διοξειδίου του άνθρακα.

ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΟΙΝΟΣ

Χρώμα που κυμαίνεται από ανοιχτό κεραμιδί έως ρόδινο του σολομού, διαυγής και λαμπερός, μπορεί να είναι ορατή μια μικρή παρουσία φυσικού διοξειδίου του άνθρακα.

Άρωμα

ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Άρωμα μέτριας έντασης με κυρίαρχες φρουτώδεις νότες (πράσινα μήλα, τροπικά φρούτα και εσπεριδοειδή) και απαλές νότες ανθέων και βοτάνων.

ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΟΙΝΟΣ

Άρωμα μέτριας έντασης με κυρίως φρουτώδεις νότες (πράσινα μήλα, τροπικά φρούτα και εσπεριδοειδή), κόκκινα φρούτα (φρούτα του δάσους και κεράσι) και απαλές νότες ανθέων και βοτάνων.

Γεύση

ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Αρχική φρεσκάδα στο στόμα, ελαφρώς όξινη εξέλιξη, με ήπια αίσθηση γαργαλητού στην άκρη της γλώσσας. Στην επίγευση κυριαρχούν φρουτώδη αρώματα. Έχει μέτρια διάρκεια, πιθανώς με πολύ ελαφριά πικρή επίγευση.

ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΟΙΝΟΣ

Αρχική φρεσκάδα στο στόμα, ελαφρώς όξινη εξέλιξη, με ήπια αίσθηση γαργαλητού στην άκρη της γλώσσας. Στην επίγευση κυριαρχούν φρουτώδη αρώματα. Έχει μέτρια διάρκεια, πιθανώς με πολύ ελαφριά πικρή επίγευση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Πτητική οξύτητα < 0,8 g/l εκτός από τους γλυκούς και τους ημίγλυκους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους, για τους οποίους το όριο είναι 1,08 g/l (18 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο).

Θειώδης ανυδρίτης < 180 mg/l για τους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα κάτω των 5 g/l και < 240 mg/l για τους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα ίση ή μεγαλύτερη από 5 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθροί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα μαύρου κερασιού με έντονες ιώδεις και πορφυρές ανταύγειες, μπορεί να είναι ορατή μικρή παρουσία φυσικού διοξειδίου του άνθρακα.

Άρωμα

Έντονο και φρουτώδες άρωμα με κυρίαρχες νότες κηπευτικών (πράσινη πιπεριά και μικρά φρούτα του δάσους) και απαλές νότες ανθέων και βοτάνων.

Γεύση

Αρχική φρεσκάδα στο στόμα, ελαφρώς όξινη εξέλιξη, με ήπια αίσθηση γαργαλητού στην άκρη της γλώσσας. Στην επίγευση κυριαρχούν φρουτώδη αρώματα. Έχει μέτρια διάρκεια, πιθανώς με πολύ ελαφριά πικρή επίγευση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Πτητική οξύτητα < 0,8 g/l εκτός από τους γλυκούς και τους ημίγλυκους ερυθρούς οίνους, για τους οποίους το όριο είναι 1,2 g/l (20 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο).

Ολικός θειώδης ανυδρίτης < 140 mg/l για τους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα κάτω των 5 g/l και < 180 mg/l για τους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα ίση ή μεγαλύτερη από 5 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκός οίνος Berezia

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Το χρώμα μπορεί να αποκτήσει βαθύτερες χρυσαφένιες αποχρώσεις που οφείλονται στην παρατεταμένη ωρίμαση των σταφυλιών ή στην παλαίωση σε διάφορα δοχεία.

Άρωμα

Διακρίνονται ευκρινώς τα πρωτογενή αρώματα που περιγράφονται για τον νεαρό λευκό οίνο, τα οποία αναμειγνύονται με διάφορα τριτογενή αρώματα που προκύπτουν από τις διάφορες διαδικασίες παλαίωσης που χρησιμοποιούνται στην ονομασία. Τα αρώματα αυτά περιλαμβάνουν νότες μπαχαρικών, βαλσαμικές νότες, νότες καρπών, καπνιστού, ειδών αρτοποιίας, ψωμιού, γαλακτοκομικών προϊόντων, φρυγανισμένου ψωμιού, καθώς και ορυκτώδεις νότες.

Γεύση

Ελαφρώς όξινη, αρμονικά συνδυασμένη με τις τριτογενείς νότες που προέρχονται από την παλαίωση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	6,0
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	13,33
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	180

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρωπός οίνος Berezia

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Μπορεί να εμφανιστούν σομόν αποχρώσεις στον μηνίσκο μετά από παλαίωση.

Άρωμα

Πρωτογενή αρώματα όπως περιγράφονται για τους νεαρούς οίνους, αναμεμειγμένα με τριτογενή αρώματα παλαίωσης: νότες μπαχαρικών, βαλσαμικές νότες, νότες καρπών, καπνιστού, ειδών αρτοποιίας, ψωμιού, γάλακτος, φρυγανισμένου, καθώς και ορυκτώδεις νότες.

Γεύση

Ελαφρώς όξινη, αρμονικά συνδυασμένη με τις τριτογενείς νότες που προέρχονται από την παλαίωση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5,0
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	13,33
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	180

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρός οίνος Berezia

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Μπορεί να εμφανιστούν αποχρώσεις του γρανάτη και κερασί, κεραμιδί αποχρώσεις στον μηνίσκο μετά από παλαίωση.

Άρωμα

Αρμονία μεταξύ των πρωτογενών αρωμάτων που περιγράφονται για τον νεαρό οίνο txakoli και των τριτογενών αρωμάτων που προκύπτουν από την παλαίωση: νότες μπαχαρικών, βαλσαμικές νότες, νότες καρπών, καπνιστού, ειδών αρτοποιίας, ψωμιού, γάλακτος, φρυγανισμένου, καθώς και ορυκτώδεις νότες.

Γεύση

Ευχάριστες τανίνες, μέτρια δομή.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,0
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	13,33
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	140

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Με αλκοολικό τίτλο άνω του 13 %, η μέγιστη πτητική οξύτητα καθορίζεται σε 1,20 g/l (20 meq/l) εκφραζόμενη σε οξικό οξύ.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

«title»

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Οι οίνοι txakolis που διατίθεται στην αγορά με την ένδειξη «Berezia» απαιτείται να έχουν υποστεί ζύμωση και να έχουν μετατραπεί από γλεύκος σε οίνο σε δοχεία ή δεξαμενές διαφόρων υλικών, όπως εκλεκτή ξυλεία, κεραμικό ή τσιμέντο.

Οινοποιητική πρακτική

«title»

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Περιγραφή

Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο θα ενθαρρύνει τη φύτευση συνιστώμενων ποικιλιών. Οι ακόλουθες επιτρεπόμενες ποικιλίες καταλαμβάνουν περιορισμένη έκταση: Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttippia/Petit Manseng, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir και Cabernet Franc. Στο σύνολό τους, δεν μπορούν να καταλαμβάνουν περισσότερο από το 20 % της έκτασης των αμπελώνων που διαχειρίζεται κάθε καταχωρισμένο οινοποιείο για την παραγωγή του προστατευόμενου οίνου.

Τουλάχιστον το 30 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των ερυθρωπών οίνων ανήκουν στην ερυθρά ποικιλία που συνιστάται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος.

Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο μπορεί να επιτρέψει την άρδευση των αμπελώνων όταν, λόγω ακραίας έλλειψης βροχοπτώσεων, οι γεωπονικές συνθήκες το απαιτούν για την κατάλληλη φροντίδα της φυλλικής επιφάνειας. Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο καθορίζει τους σχετικούς όρους και συστάσεις, με προθεσμίες εφαρμογής.

Για την παραγωγή οίνων που διατίθενται στην αγορά με το όνομα μίας μόνο ποικιλίας, μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο συνιστώμενες ποικιλίες αμπέλου και τουλάχιστον το 85 % των χρησιμοποιούμενων σταφυλιών πρέπει να ανήκουν σε αυτές τις ποικιλίες.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	13 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	91
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA - ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI - ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή περιλαμβάνει εκτάσεις που βρίσκονται στους ακόλουθους δήμους: Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio και Okondo. Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο και η αρμόδια διοίκηση θεωρούν ότι οι περιοχές αυτές είναι κατάλληλες για την παραγωγή των συνιστώμενων και επιτρεπόμενων ποικιλιών αμπέλου, με την απαραίτητη ποιότητα για την παραγωγή οίνων οι οποίοι διαθέτουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των οίνων που προστατεύονται από την ΠΟΠ και έχουν καταχωριστεί ως τέτοιοι.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Η παραγωγή πραγματοποιείται στο βόρειο τμήμα της Araba, με ποικιλίες αμπέλου που είναι προσαρμοσμένες σε ελαφρώς όξινο έδαφος και στο κλίμα του Ατλαντικού. Το κλίμα αυτό παράγει σταφύλια με αλκοολικό τίτλο 12 ° και φυσικές, χημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες που είναι κατάλληλες για την ποιότητα του οίνου. Υπάρχει άμεση σχέση μεταξύ της μέσης ετήσιας ηλιοφάνειας των 12,11 ωρών από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο και του αλκοολικού τίτλου, της οξύτητας και του επιπέδου πικρότητας. Οι 170, κατά μέσο όρο, ημέρες με νότιους ανέμους συμβάλλουν στον αερισμό της φυλλικής επιφάνειας. Η μέση θερμοκρασία των 13,1 °C, με μέσες μέγιστες θερμοκρασίες 18,7 °C και μέσες ελάχιστες θερμοκρασίες 7,5 °C, παράγει στρογγυλούς οίνους χαμηλής οξύτητας, με αρώματα εσπεριδοειδών και βοτάνων.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Οι οίνοι που φέρουν την ονομασία πρέπει να συσκευάζονται και να επισημαίνονται αποκλειστικά στα καταχωρισμένα οινοποιεία που έχουν εγκριθεί από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο. Αυτό δικαιολογείται από το γεγονός ότι το Συμβούλιο διαθέτει καθιερωμένη διαδικασία ελέγχου για την ποσότητα και την ποιότητα του οίνου, από την παραγωγή έως τη διάθεση στην αγορά. Η συσκευασία εκτός της περιοχής παραγωγής περιλαμβάνει τη μεταφορά και άλλες εργασίες, όπως διήθηση, διαύγαση και ψύξη, οι οποίες θα μπορούσαν να μεταβάλουν τα χαρακτηριστικά του οίνου.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η προστασία της ονομασίας επεκτείνεται στους διάφορους συνδυασμούς της, καθώς και στις ονομασίες των περιοχών, των κοινοτήτων και των τοποθεσιών της περιοχής παραγωγής, παρασκευής και εμφιάλωσης, που συνδέονται με τις λέξεις «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» και «Txakolina». Το Συμβούλιο εγκρίνει τις αριθμημένες ετικέτες και τις συμπληρωματικές ετικέτες πριν από τη χρήση.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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