C/2025/6777

23.12.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6777)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

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

Número de referencia UE: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025

1. **Nombre del producto**

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

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

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

6. **Calificación de modificación normal**

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

SE ESPECIFICAN LAS CATEGORÍAS DE PRODUCTOS AMPARADOS.

Descripción

En la descripción de los vinos se introducen esta primera frase «Categoría 1 - Vino (blanco, rosado, tinto, berezia blanco, berezia rosado y berezia tinto)». Con ello se especifica que se trata de vinos de la categoría 1, según el anexo VII parte II del Reglamento 1308/2013, OCM única y se especifican los tipos.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único puesto que en éste sí se especificaba ya la categoría 1.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

MODIFICACIÓN DE LA DESCRIPCIÓN ANALÍTICA Y ORGANOLÉPTICA DE LOS VINOS.

Descripción

En la descripción se elimina el tipo de vino «blanco fermentado en barrica» y se introducen los tipos «berezia blanco», «berezia rosado» y «berezia tinto» cuyos límites analíticos y descripción organoléptica se establecen.

Los blancos, rosados y tintos dejan de ser sólo secos, para introducirse los semisecos, semidulces y dulces, lo que conlleva los siguientes cambios en los límites analíticos:

— en blancos y rosados, el máximo de acidez volátil de dulces y semidulces, se eleva a 1,08 g/l (18 miliequivalentes por litro). Y el sulfuroso máximo, cuando el vino tenga más de 5 gramos/litro de azucares, pasa a 240 mg/l.

— en tintos, el máximo de acidez volátil de dulces y semidulces, se eleva a 1,2 g/l (20 miliequivalentes por litro). Y el sulfuroso máximo, cuando el vino tenga más de 5 gramos/litro de azucares, pasa a 180 mg/l.

Se introduce las descripción organoléptica de los nuevos tres tipos.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIO DEL PORCENTAJE DE UVA TINTA EN VINOS ROSADOS.

Descripción

El porcentaje de uva tinta de variedades recomendadas a utilizar en la elaboración de los vinos rosados disminuye del 50 % al 30 %.

Modifica el punto 3.1 del pliego de condiciones y el punto 7.1 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE LOS NUEVOS TIPOS DE VINO.

Descripción

Se describen las prácticas de elaboración de los tres nuevos tipos de vino denominados «Berezia». Y se elimina lo correspondiente a los «fermentados en barrica» que se han eliminado.

Modifica el punto 3.2 del pliego de condiciones y 7.1 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN EL RENDIMIENTO DE EXTRACCIÓN.

Descripción

Cambia el rendimiento máximo de extracción, de manera que se sustituye «70 hectolitros de vino por hectárea» por «70 litros de vino por cada 100 kg de uva».

Modifica el punto 5 del pliego de condiciones y el punto 7.2 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

INCLUSIÓN DE NUEVAS VARIEDADES

Descripción

Se introducen como variedades autorizadas la Pinot Noir y la Cabernet Franc, que tendrán limitada su superficie, como el resto de variedades autorizadas.

Modifica los puntos 3.1 y 6 del pliego de condiciones y los puntos 7.1 y 8 del documento único

☑ La modificación afecta al documento único

Título

MEJORAS DEL CONTROL.

Descripción

Se añada como nuevo registro del Consejo Regulador de la DOP el «Registro de recipientes y depósitos de maderas nobles o construidos en otros materiales» para una mejor trazabilidad de las elaboraciones.

Modifica el punto 8 .c.3 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

OTROS VINOS.

Descripción

El pliego de condiciones ya contemplaba la posibilidad de que el nombre geográfico «Álava» pueda emplearse para vinos obtenidos de uva sobremadurada que ostenten la mención «vendimia tardía», así como para vinos espumosos.

Ahora se introducen requisitos, límites analíticos y la descripción organoléptica de estas dos categorías de vinos.

Modifica el punto 8 .c.3 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

MEJORAS DE REDACCIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE CIERTOS DATOS.

Descripción

Se actualizan las referencias normativas; se corrige, sustituye «embotellado» por «envasado», puesto que la DOP admite envases distintos de las botellas; se corrige la referencia a «Reglamento» (antiguo nombre de la norma reguladora de la DOP) por «pliego de condiciones»; se actualizan los datos sobre la autoridad competente y el organismo delegado; se elimina el papel del Consejo Regulador en los controles; y se mejora la redacción.

Modifica los puntos 8 y 9 del pliego de condiciones y el punto 11 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino

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

Número de referencia UE: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025

1. **Nombre(s)**

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

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Blancos y rosados

Características organolépticas

Apariencia visual

BLANCOS:

Color entre amarillo pálido, verdoso a amarillo pajizo, limpio y brillante, pudiendo aparecer una ligera presencia de carbónico natural.

ROSADOS:

Color entre rosa pálido teja, a salmón, limpio y brillante, pudiendo aparecer una ligera presencia de carbónico natural.

Aroma

BLANCOS:

Intensidad de aroma media con predominio de notas frutales (manzana verde, frutas tropicales y cítricos) y débiles notas florales y herbáceas.

ROSADOS:

Intensidad de aroma media con predominio de notas frutales (manzana verde, frutas tropicales y cítricas), fruta roja (frutas silvestres y cereza) y débiles notas florales y herbáceas.

Sabor

BLANCOS:

Fresca entrada en boca, ligeramente ácido en su paso por la misma, con ligero picor en la punta de la lengua. En retroolfacción dominan los aromas afrutados. El final de boca es medianamente persistente, pudiendo aparecer un ligerísimo regusto amargo.

ROSADOS:

Fresca entrada en boca, ligeramente ácido en su paso por la misma, con ligero picor en la punta de la lengua. En retroolfacción dominan los aromas afrutados. El final de boca es medianamente persistente, pudiendo aparece run ligerísimo regusto amargo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9,5
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil <0,8g/l exceptuando el caso de vinos blancos y rosados, dulces y semidulces, para los que se fija un límite de 1,08 g/l (18 miliequivalentes por litro).

Sulfuroso <180mg/l en vinos con menos de 5 gramos/litro de azucares y <240mg/l en vinos con 5 o mas gramos/litro de azúcar.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Tintos

Características organolépticas

Apariencia visual

Color cereza picota negra con intensos reflejos violáceos y amoratados pudiendo aparecer una ligera presencia de carbónico natural.

Aroma

Intensidad de aroma y fructuosidad con predominio de recuerdos a huerta (pimiento verde, y pequeños frutos del bosque) y débiles notas florales y herbáceas.

Sabor

Fresca entrada en boca, ligeramente ácido en su paso por la misma, con ligero picor en la punta de la lengua. En retroolfacción dominan los aromas afrutados. El final de boca es medianamente persistente, pudiendo aparecer un ligerísimo regusto amargo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9,5
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil <0,8g/l, exceptuando el caso de vinos tintos dulces y semidulces, para los que se fija un límite de 1,2 g/l (20 miliequivalentes por litro).

Sulfuroso total <140mg/l en vinos con menos de 5 gramos/litro de azucares. <180mg/l en vinos con 5 o mas gramos/litro de azúcar.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Berezia blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

Pueden aparecer tonos más dorados en el color derivados de la mayor maduración de la uva o la propia crianza en distintos recipientes.

Aroma

Clara percepción de aromas primarios descritos en el tipo blanco joven, ensamblados con diferentes aromas terciarios derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación: especiados o balsámicos o frutos secos o ahumados o bollería o panadería o lácteos o tostados o minerales.

Sabor

Ligeramente ácidos, bien integrados con los terciarios de la crianza.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	6,0
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Berezia Rosado

Características organolépticas

Apariencia visual

Pueden aparecer ribetes salmón con la edad.

Aroma

Aromas primarios descritos en los vinos jóvenes, ensamblados con los aromas terciarios de la crianza (especiados o balsámicos o frutos secos, ahumados, bollería, panadería, lácteos, tostados o minerales).

Sabor

Ligeramente ácidos, bien integrados con los terciarios de la crianza.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	5,0
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Berezia Tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Granate, cereza pudiendo aparecer ribetes teja con la edad.

Aroma

Armonía entre aromas primarios descritos en el txakoli joven, y terciarios de la crianza (especiados, balsámicos, frutos secos, ahumados, bollería, panadería, lácteos, tostados o minerales).

Sabor

Taninos sabrosos y estructura moderada.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4,0
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Información adicional relativa a las características analíticas

Con una graduación alcohólica superior a 13%vol. se establece el límite máximo de acidez volátil expresada en ácido acético de 1,20 g/l (20 meq/l).

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

-

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Los txakolis comercializados con la indicación «Berezia» deberán de haber realizado su fermentación y transformación mosto–vino en recipientes o depósitos de materiales diversos como maderas nobles, cerámica, cemento, etc.

Práctica vitivinícola

-

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

El Consejo Regulador fomentará la plantación de variedades recomendadas. Las variedades autorizadas Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttippia/Petit Manseng, Sauvignon blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot noir y Cabernet franc tendrán limitada su superficie, no pudiendo superar en su conjunto el 20 % de la superficie de viñedo procesado por cada bodega inscrita, para la elaboración de vino amparado.

La elaboración de vinos rosados se efectuará con un mínimo del 30 % de la variedad tinta recomendada en este pliego de condiciones.

En las ocasiones en que, debido a una excesiva falta de lluvias, sea agronómicamente necesario para el adecuado mantenimiento de la masa foliar del viñedo, el Consejo Regulador podrá autorizar el riego de las viñas, estableciendo condiciones y recomendaciones sobre el mismo, como fechas límite para la ejecución del mismo.

Para la elaboración de vinos que se comercialicen con el nombre de una única variedad, solo se podrán utilizar uvas de las variedades calificadas como recomendadas, debiendo utilizarse una de dichas variedades en un mínimo del 85 %.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

PARA TODOS LOS VINOS

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	13 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

PARA TODOS LOS VINOS

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	91
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA - ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI - ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

Está constituida por los terrenos que, ubicados en los términos municipales de; Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio y Okondo, el Consejo Regulador y la administración correspondiente consideren aptos para la producción de uva de las variedades recomendadas y autorizadas, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la DOP, y así se registren.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

La producción se sitúa en la zona septentrional de Araba, con variedades de uva adaptadas a un suelo ligeramente ácido y clima atlántico. Este clima da lugar uvas de unos 12º y con factores físico-químicos y organolépticos adecuados a la calidad del vino. Existe relación directa entre insolación media anual 12,11 horas de abril-octubre con graduación alcohólica, acidez e índice de amargor. Los 170 días de media de viento sur aportan oxigenación al desarrollo foliar. La temperatura media de 13,1º, con medias máximas de 18,7º y medias mínimas de 7,5º da lugar a vinos redondos, de baja acidez, con sabores cítricos y herbáceos.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

ENVASADO

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

Los vinos amparados por la Denominación se deben envasar y etiquetar exclusivamente, en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador. Se justifica en que el Consejo tiene establecido el procedimiento de control de su cantidad y su calidad desde la producción hasta la comercialización. El envasado fuera de la zona de producción incluye el transporte y otras operaciones como filtración, clarificación, tratamiento en frío que pueden modificar las características del vino.

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

La protección del nombre de la Denominación se extiende a sus diferentes combinaciones, y a los nombres de las comarcas, localidades o lugares de la zona de producción, elaboración, y envasado, ligados a las grafías «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» y «Txakolina». Las etiquetas y contraetiquetas numeradas se autorizan por el Consejo antes de su utilización.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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