C/2025/6777

23.12.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/6777)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

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

ELi viitenumber: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025

1. **Toote nimetus**

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

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☑ Vein

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduainete ministeerium, toiduainete eest vastutav peadirektoraat, toiduainete kvaliteedikontrolli ja põllumajandusliku toidutööstuse laborite osakond.

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Pädev asutus on seisukohal, et käesolev kaitstud päritolunimetuse „Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava“ tootespetsifikaadi muudatus on standardmuudatus; seda ei saa pidada liidu muudatuseks, sest see ei vasta ühelegi geograafilisi tähiseid käsitleva määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 viidatud olukorrale. Eeskätt ei kaasne sellega muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias; sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga; see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

TÄPSUSTATUD ON KAITSTUD TOODETE KATEGOORIAID

Kirjeldus

Veinide kirjeldusse on esimese lausena lisatud järgmine: „1. kategooria – vein (valge, roosa, punane, valge Berezia, roosa Berezia ja punane Berezia)“. Sellega täpsustatakse, et veinid kuuluvad 1. kategooriasse kooskõlas määruse (EL) nr 1308/2013 (ühine turukorraldus) VII lisaga, ja määratletakse nende liigid.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2, muudatus ei mõjuta koonddokumenti, sest 1. kategooria on selles juba täpsustatud.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

VEINIDE ANALÜÜTILISE JA ORGANOLEPTILISE KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

Kirjeldusest on välja jäetud liik „vaadis kääritatud valge“ vein ja lisatud on järgmised liigid: „Berezia blanco“ [valge], „Berezia rosado“ [roosa] ja „Berezia tinto“ [punane]. Sätestatud on nende veinide analüütilised piirnormid ja organoleptiline kirjeldus.

Valged, roosad ja punased veinid ei ole enam üksnes kuivad, sest juurde on lisatud poolkuivad, poolmagusad ja magusad veinid, mis omakorda on toonud kaasa järgmised muudatused analüütilistes piirnormides:

— valgete ja roosade veinide puhul on maksimaalne lenduvate hapete sisaldus magusatel ja poolmagusatel veinidel tõstetud tasemele 1,08 g/l (18 milliekvivalenti liitri kohta); maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus veinides, mis sisaldavad rohkem kui 5 g/l suhkrut, on nüüd 240 mg/l;

— punaste veinide puhul on maksimaalne lenduvate hapete sisaldus magusatel ja poolmagusatel veinidel tõstetud tasemele 1,2 g/l (20 milliekvivalenti liitri kohta); maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus veinides, mis sisaldavad rohkem kui 5 g/l suhkrut, on nüüd 180 mg/l.

Lisatud on kolme uue veiniliigi organoleptiline kirjeldus.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 ja muudetakse koonddokumendi punkti 6.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

PUNASTE VIINAMARJADE PROTSENDI MUUTMINE ROOSADES VEINIDES

Kirjeldus

Roosade veinide valmistamiseks soovitatud viinamarjasortide hulgas on punaste viinamarjade protsenti vähendatud 50 %-lt 30 %-le.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 3.1 ja muudetakse koonddokumendi punkti 7.1.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

UUTE VEINILIIKIDE TOOTMISTAVAD

Kirjeldus

Tootmistavasid on kirjeldatud kolme uue veiniliigi puhul, mis kannavad nimetust „Berezia“. Eemaldatud on ka nüüdseks välja jäetud veiniliigi „vaadis kääritatud“ tootmistavad.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 3.2 ja muudetakse koonddokumendi punkti 7.1.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

MUUDATUSED EKSTRAHEERIMISSAAGISES

Kirjeldus

Maksimaalset ekstraheerimissaagist on muudetud ning sõnastus „70 hektoliitrit veini hektari kohta“ on asendatud sõnadega „70 liitrit veini 100 kg viinamarjade kohta“.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 5 ja muudetakse koonddokumendi punkti 7.2.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

UUTE VIINAMARJASORTIDE LISAMINE

Kirjeldus

Lubatud viinamarjasortidena on lisatud sordid „Pinot Noir“ ja „Cabernet Franc“. Nende kasvatamiseks kasutatav pindala on piiratud nagu kõigi lubatud viinamarjasortide puhul.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkte 3.1 ja 6 ning muudetakse koonddokumendi punkte 7.1 ja 8.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

TÄIUSTATUD KONTROLLID

Kirjeldus

Tootmise jälgitavuse parandamiseks on lisatud kaitstud päritolunimetuste reguleeriva asutuse uus register: „Peenest puidust ja muudest materjalidest anumate ja vaatide register“.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 8.c.3, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

MUUD VEINID

Kirjeldus

Tootespetsifikaat juba sisaldab võimalust kasutada geograafilist nimetust „Álava“ veinide puhul, mis on valmistatud üleküpsenud viinamarjadest ja varustatud märkega „hiliskorjevein“, samuti vahuveinide puhul.

Nende kahe veinikategooria jaoks on nüüd kehtestatud nõuded, analüütilised piirnormid ja organoleptiline kirjeldus.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 8.c.3, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

REDAKTSIOONILISED PARANDUSED JA TEATUD ÜKSIKASJADE AJAKOHASTAMINE

Kirjeldus

Ajakohastatud on viiteid õigusaktidele. Paranduses on termin „villimine“ asendatud „pakendamisega“, sest kaitstud päritolunimetuse puhul on lubatud pakendamine ka teistesse pakenditesse peale pudelite. Paranduses on sõna „määrus“ (vana nimetus kaitstud päritolunimetuse suhtes kohaldatavate eeskirjade jaoks) asendatud sõnaga „tootespetsifikaat“. Ajakohastatud on pädeva asutuse ja delegeeritud kontrolliasutuse andmeid. Reguleeriva asutuse roll kontrollide tegemisel on välja jäetud. Sõnastust on täiustatud.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkte 8 ja 9 ning muudetakse koonddokumendi punkti 11.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

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

ELi viitenumber: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025

1. **Nimetus(ed)**

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

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv.

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

Viinamarjasaadus

Valged ja roosad veinid

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

VALGE VEIN

Värvus varieerub kahvatust kuni roheka ja õlgkollaseni, on selge ja kirgas, vähesel määral võib täheldada loodusliku süsinikdioksiidi esinemist.

ROOSA VEIN

Värvus varieerub kahvatust terrakotast lõheroosani, on selge ja kirgas, vähesel määral võib täheldada loodusliku süsinikdioksiidi esinemist.

Lõhn

VALGE VEIN

Keskmise intensiivsusega lõhn valdavalt puuviljaste nootidega (roheline õun, troopilised viljad ja tsitrusviljad) ning õrnad lille- ja ürdinoodid.

ROOSA VEIN

Keskmise intensiivsusega lõhn valdavalt puuviljaste nootidega (roheline õun, troopilised viljad ja tsitrusviljad), punased puuviljad (metsamarjad ja kirsid) ning õrnad lille- ja ürdinoodid.

Maitse

VALGE VEIN

Esialgne värske maitse, kergelt happeline läbiv joon, õrn torkiv tunne keeleotsal. Järelmaitses domineerivad puuviljased aroomid. Keskmiselt püsiv, võimalik väga õrn mõrkjas järelmaitse.

ROOSA VEIN

Esialgne värske maitse, kergelt happeline läbiv joon, õrn torkiv tunne keeleotsal. Järelmaitses domineerivad puuviljased aroomid. Keskmiselt püsiv, võimalik väga õrn mõrkjas järelmaitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,5
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Lenduvate hapete sisaldus < 0,8 g/l, välja arvatud magusate ja poolmagusate valgete ja roosade veinide puhul, mille piirmäär on 1,08 g/l (18 milliekvivalenti liitri kohta).

Vääveldioksiid < 180 mg/l veinide puhul, mille suhkrusisaldus on alla 5 g/l, ja < 240 mg/l veinide puhul, mille suhkrusisaldus on 5 g/l või rohkem.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Punased veinid

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Musta kirsi värvus intensiivse violetse ja punakaslilla varjundiga, vähesel määral võib täheldada loodusliku süsinikdioksiidi esinemist.

Lõhn

Intensiivne ja puuviljane lõhn, milles on valdavalt tunda köögiviljaaia noote (roheline pipar ja väikesed metsamarjad) ning õrnu lille- ja ürdinüansse.

Maitse

Esialgne värske maitse, kergelt happeline läbiv joon, õrn torkiv tunne keeleotsal. Järelmaitses domineerivad puuviljased aroomid. Keskmiselt püsiv, võimalik väga õrn mõrkjas järelmaitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

–

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,5
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	–
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	–

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Lenduvate hapete sisaldus < 0,8 g/l, välja arvatud magusate ja poolmagusate punaste veinide puhul, mille piirmäär on 1,2 g/l (20 milliekvivalenti liitri kohta).

Vääveldioksiidi üldsisaldus < 140 mg/l veinide puhul, mille suhkrusisaldus on alla 5 g/l, ja < 180 mg/l veinide puhul, mille suhkrusisaldus on 5 g/l või rohkem.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Valge Berezia

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus võib omandada sügavama kuldse varjundi, mis tuleneb viinamarjade pikemast küpsemisajast või laagerdumisest mitmesugustes anumates.

Lõhn

Selgelt tuntavad esmased aroomid, mida kirjeldatakse noorte valgete veinide puhul, segatuna erinevate kolmanda taseme aroomidega, mis tulenevad päritolunimetuse puhul kasutatud erinevatest laagerdumisprotsessidest. Nende aroomide seas on vürtsi-, palsamiäädika, pähkli-, suitsu-, kondiitritoodete, leiva-, piimatoodete, röstsaia- ja mineraalsed noodid.

Maitse

Kergelt happeline, sobib hästi kokku laagerdumisest tingitud kolmanda taseme aroomidega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	6,0
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	180

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

–

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Roosa Berezia

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Laagerdumisel võivad äärtele ilmuda lõhekarva varjundid.

Lõhn

Noorte veinide puhul kirjeldatud esmased aroomid, mis on segatud laagerdumisest tingitud kolmanda taseme aroomidega: vürtsid, palsamiäädika noodid, pähklid, suitsused noodid, kondiitritooted, leib, piimatooted, röstsai ja mineraalsed noodid.

Maitse

Kergelt happeline, sobib hästi kokku laagerdumisest tingitud kolmanda taseme aroomidega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

–

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	5,0
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	180

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

–

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Punane Berezia

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Laagerdudes võivad äärtele ilmuda granaatpunased, kirsikarva, terrakota varjundid.

Lõhn

Noore Txakoli puhul kirjeldatud esmaste aroomide ja laagerdumisest tulenevate kolmanda taseme aroomide harmoonia: vürtsid, palsamiäädika noodid, pähklid, suitsused noodid, kondiitritooted, leib, piimatooted, röstsai ja mineraalsed noodid.

Maitse

Isuäratavad tanniinid, mõõdukas struktuur.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

–

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	4,0
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	140

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Jookide puhul, mille alkoholisisaldus on üle 13 %, on maksimaalseks lenduvate hapete sisalduseks kehtestatud 1,20 g/l (20 meq/l), väljendatud äädikhappena.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustava

–

Veinivalmistustava liik

Konkreetne veinivalmistustava

Kirjeldus

Turule viidavad veinid Txakoli, mis kannavad märget „Berezia“, peavad olema kääritatud ja muundatud virdest veiniks anumates või vaatides, mis võivad olla tehtud eri materjalidest, näiteks peenest puidust, keraamilistest materjalidest või tsemendist.

Veinivalmistustava

–

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistuse kohta sätestatud asjakohased piirangud

Kirjeldus

Reguleeriv asutus soodustab soovitatud viinamarjasortide istutamist. Järgmiste lubatud viinamarjasortide kasvatuspindala on piiratud: „Izkiriota“/„Gros Manseng“, „Izkiriota Ttippia“/„Petit Manseng“, „Sauvignon Blanc“, „Riesling“, „Chardonnay“, „Pinot Noir“ ja „Cabernet Franc“. Kokku ei või need võtta enda alla rohkem kui 20 % iga registreeritud veinitehase hallatavate viinamarjaistanduste pindalast, mida kasutatakse kaitstud veini valmistamiseks.

Vähemalt 30 % roosade veinide valmistamiseks mõeldud viinamarjadest on punased viinamarjasordid, mida tootspetsifikaadis soovitatakse.

Reguleeriv asutus võib lubada viinapuude niisutamist, kui äärmise põua tõttu tekkinud viljelustingimustes on seda vaja võrastiku eest nõuetekohaseks hoolitsemiseks. Reguleeriv asutus kehtestab vastavad tingimused ja soovitused koos elluviimise tähtaegadega.

Ühe viinamarjasordi nimega turule lastud veinide tootmisel võib kasutada üksnes soovitatud viinamarjasorte, ning vähemalt 85 % kasutatud viinamarjadest peavad olema nendest sortidest.

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

KÕIK VEINID

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	13 000
Maksimaalse saagikuse ühik	kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

KÕIK VEINID

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	91
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA – ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI – ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Piirkond hõlmab järgmistes omavalitsustes asuvaid maa-alasid: Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio ja Okondo. Reguleeriv asutus ja asjaomane haldusasutus peavad neid alasid sobivaks soovitatud ja lubatud viinamarjasortide kasvatamiseks, sest seal on tagatud vajalik kvaliteet, et toota KPNiga kaitstud veinidele iseloomulike eriomadustega veine, mis on selliselt registreeritud.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

Tootmine toimub Araba põhjapoolses osas ning viinamarjasordid on kohandunud kergelt happelise mulla ja atlantilise kliimaga. Selles kliimas valmivad viinamarjad, mille alkoholisisaldus on 12º ning mille füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused on veini kvaliteedile sobilikud. Aprillist oktoobrini kestva päikesepaistelise perioodi (päikesepaisteliste tundide aasta keskmine 12,11 tundi päevas) ning alkoholisisalduse, happesuse ja mõruduse taseme vahel on otsene seos. Lõunatuuled, mis puhuvad keskmiselt 170 päeva aastas, aitavad võrastikku õhutada. Keskmine temperatuur 13,1 ºC, keskmine maksimumtemperatuur 18,7 ºC ja keskmine miinimumtemperatuur 7,5 ºC võimaldavad toota täidlaseid veine, millel on madal happesus ning tsitruse- ja ürdiaroom.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

PAKEND

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Nõude/erandi kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega veinid tuleb pakendada ja märgistada üksnes registreeritud veinivalmistusettevõtetes, millel on reguleeriva asutuse luba. See on põhjendatud, sest reguleeriv asutus on kehtestanud menetluse veini koguse ja kvaliteedi kontrollimiseks alates veinide tootmisest kuni nende turule viimiseni. Pakendamine väljaspool tootmispiirkonda hõlmab transporti ja muid veiniga seotud toiminguid, näiteks filtreerimist, selitamist ja jahutamist, mis võivad veini omadusi mõjutada.

Nõude/erandi pealkiri

MÄRGISTAMINE

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Kaitstud päritolunimetuse kaitset laiendatakse ka selle nimetuse eri kombinatsioonidele ja tootmispiirkonnas asuvatele piirkondadele, asulatele ja kohtadele, valmistamisele ja pakendamisele, seotult sõnadega „Txakoli“, „Chacolí“, „Chacolin“, „Txakolin“ ja „Txakolina“. Nummerdatud märgised ja lisamärgised kinnitab enne kasutamist vastav asutus.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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