C/2025/6777

23.12.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/6777)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava”

EU:n viitenumero: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön elintarvikkeista vastaavan pääosaston elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios).

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Toimivaltainen viranomainen katsoo, että tämä suojatun alkuperänimityksen ”Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava” tuote-eritelmän muutos on vakiomuutos. Sitä ei voida pitää unionin muutoksena, koska se ei vastaa mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tilanteista eli se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa, se ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

MAININTA SUOJATTUJEN TUOTTEIDEN LUOKISTA

Kuvaus

Viinien kuvausta koskevan kappaleen alkuun on lisätty seuraava virke: ”Luokka 1 – Viini (valkoinen, roseenvärinen, punainen, valkoinen Berezia, roseenvärinen Berezia ja punainen Berezia)”. Muutoksella täsmennetään, että viinit kuuluvat maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä annetun asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteen VII mukaiseen luokkaan 1, sekä määritetään viinien tyypit.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan, koska siinä on jo määritelty, että viinit kuuluvat luokkaan 1.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

VIINIEN ANALYYTTISTEN JA AISTINVARAISTEN OMINAISUUKSIEN KUVAUKSEEN TEHTY MUUTOS

Kuvaus

Kuvauksesta on poistettu tynnyrissä fermentoitu valkoviinityyppi, ja siihen on sisällytetty seuraavat viinityypit: Berezia blanco (valkoinen), Berezia rosado (roseenvärinen) ja Berezia tinto (punainen). Myös näiden viinien analyyttiset raja-arvot ja aistinvarainen kuvaus on sisällytetty tekstiin.

Valko-, rosee- ja punaviinien ei tarvitse enää olla kuivia, vaan myös puolikuiva, puolimakea ja makea viinityyppi on sallittu, minkä seurauksena analyyttisiin raja-arvoihin on tehty seuraavat muutokset:

— valko- ja roseeviinien haihtuvien happojen enimmäispitoisuutta on korotettu 1,08 grammaan/litra (18 milliekvivalenttia/litra), mikä mahdollistaa makeat ja puolimakeat viinit, ja yli 5 grammaa/litra sokeria sisältävien viinien rikkidioksidipitoisuus on nyt enintään 240 mg/litra

— punaviinien haihtuvien happojen enimmäispitoisuutta on korotettu 1,2 grammaan/litra (20 milliekvivalenttia/litra), mikä mahdollistaa makeat ja puolimakeat viinit, ja yli 5 grammaa/litra sokeria sisältävien viinien rikkidioksidipitoisuus on nyt enintään 180 mg/litra.

Tekstiin on lisätty kolmen uuden viinityypin aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaus.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

MUUTOS PUNAISTEN RYPÄLEIDEN PROSENTTIOSUUDESSA ROSEEVIINEISSÄ

Kuvaus

Roseeviinien valmistukseen suositeltujen punaisten lajikkeiden rypäleiden prosenttiosuutta on pienennetty 50 prosentista 30 prosenttiin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3.1 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7.1 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

UUSIEN VIINITYYPPIEN TUOTANTOMENETELMÄT

Kuvaus

Tekstiin on lisätty kuvaus kolmen uuden Berezia-viinityypin tuotantomenetelmistä. Poistetun viinityypin eli tynnyrissä fermentoitujen viinien tuotantomenetelmien kuvaus on poistettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3.2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7.1 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

UUTTAMISEN TUOTOKSEEN TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus

Uuttamisen enimmäistuotosta on muutettu siten, että sanamuoto ”70 hehtolitraa viiniä hehtaarilta” on korvattu sanamuodolla ”70 litraa viiniä 100:aa kilogrammaa rypäleitä kohti”.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7.2 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

UUSIEN LAJIKKEIDEN LISÄÄMINEN

Kuvaus

Pinot Noir ja Cabernet Franc on lisätty hyväksyttyihin lajikkeisiin. Kuten kaikkien hyväksyttyjen lajikkeiden, myös näiden lajikkeiden viljelyala on rajallinen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3.1 ja 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7.1 ja 8 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

TARKASTUSTEN PARANTAMINEN

Kuvaus

Tuotteiden jäljitettävyyden parantamiseksi tekstiin on lisätty maininta SAN-nimityksen sääntelyneuvoston uudesta rekisteristä, joka sisältää tiedot jalopuusta tai muusta materiaalista valmistetuista sammioista ja muista astioista.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8.c.3 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

MUUT VIINIT

Kuvaus

Kuten aiemminkin, tuote-eritelmä sallii maantieteellisen nimen ”Álava” käytön kuohuviinien lisäksi sellaisten ylikypsistä rypäleistä valmistettujen viinien osalta, jotka katsotaan ”myöhäissadon viineiksi”.

Nyt tekstiin on lisätty näitä kahta viiniluokkaa koskevat vaatimukset ja analyyttiset raja-arvot sekä kuvaus niiden aistinvaraisista ominaisuuksista.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8.c.3 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

TEKSTIN MUOTOILUUN LIITTYVÄT PARANNUKSET JA TIETTYJEN TIETOJEN PÄIVITTÄMINEN

Kuvaus

Lainsäädäntöviitteet on päivitetty. ”Pullotus” on korjattu ”pakkaamiseksi”, sillä kyseessä oleva SAN-nimitys sallii myös muut pakkaukset kuin pullot. ”Asetus” (kyseessä olevaan SAN-nimitykseen sovellettavien sääntöjen vanha nimi) on korjattu ”tuote-eritelmäksi”. Toimivaltaisen viranomaisen ja toimeksiannon saaneen elimen tiedot on päivitetty. Tiedot sääntelyneuvoston roolista tarkastusten suorittamisessa on poistettu. Tekstin muotoilua on parannettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 ja 9 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 11 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava”

EU:n viitenumero: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025

1. **Nimi/nimet**

”Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Valko- ja roseeviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

VALKOVIINI

Väri vaihtelee vaaleankeltaisesta vihertävän- tai oljenkeltaiseen; kirkas ja kuulas; nähtävissä voi olla merkkejä pienestä määrästä luontaista hiilidioksidia.

ROSEEVIINI

Väri vaihtelee vaalean punertavanruskeasta lohenpunaiseen; kirkas ja kuulas; nähtävissä voi olla merkkejä pienestä määrästä luontaista hiilidioksidia.

Tuoksu

VALKOVIINI

Keskivoimakas tuoksu, joka sisältää pääasiassa hedelmäisiä (vihreän omenan, trooppisten hedelmien ja sitrushedelmien) sekä kevyen kukkaisia ja yrttisiä vivahteita.

ROSEEVIINI

Keskivoimakas tuoksu, joka sisältää pääasiassa hedelmäisiä (vihreän omenan, trooppisten hedelmien ja sitrushedelmien), punaisten marjojen (metsämarjojen ja kirsikan) sekä kevyen kukkaisia ja yrttisiä vivahteita.

Maku

VALKOVIINI

Raikkaan ensimaun jälkeen havaittavissa on aavistus hapokkuutta ja kielen kärjessä tuntuvaa kevyttä kirpeyttä. Jälkimakua hallitsevat hedelmäiset aromit. Jälkimaku on keskipitkä ja toisinaan aavistuksen karvas.

ROSEEVIINI

Raikkaan ensimaun jälkeen havaittavissa on aavistus hapokkuutta ja kielen kärjessä tuntuvaa kevyttä kirpeyttä. Jälkimakua hallitsevat hedelmäiset aromit. Jälkimaku on keskipitkä ja toisinaan aavistuksen karvas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	9,5
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	”maxAcidity”
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	”maxSO2”

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen pitoisuus on < 0,8 g/l lukuun ottamatta makeita ja puolimakeita valko- ja roseeviinejä, joiden haihtuvien happojen pitoisuuden raja on 1,08 g/l (18 milliekvivalenttia/l).

Alle 5 g/l sokeria sisältävien viinien rikkidioksidipitoisuus on < 180 mg/l ja vähintään 5 g/l sokeria sisältävien viinien < 240 mg/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri muistuttaa kiiltotuomen marjojen väriä, ja siinä on voimakkaita violetteja ja purppuranpunaisia sävyjä. Nähtävissä voi olla myös merkkejä pienestä määrästä luontaista hiilidioksidia.

Tuoksu

Voimakas ja hedelmäinen tuoksu, joka sisältää pääasiassa keittiöpuutarhasta tuttujen kasvien (vihreän paprikan ja metsämarjojen) aromeja sekä kevyen kukkaisia ja yrttisiä vivahteita.

Maku

Raikkaan ensimaun jälkeen havaittavissa on aavistus hapokkuutta ja kielen kärjessä tuntuvaa kevyttä kirpeyttä. Jälkimakua hallitsevat hedelmäiset aromit. Jälkimaku on keskipitkä ja toisinaan aavistuksen karvas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	15
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	9,5
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	”maxAcidity”
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	”maxSO2”

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen pitoisuus on < 0,8 g/l lukuun ottamatta makeita ja puolimakeita punaviinejä, joiden haihtuvien happojen pitoisuuden raja on 1,2 g/l (20 milliekvivalenttia/l).

Alle 5 g/l sokeria sisältävien viinien kokonaisrikkidioksidipitoisuus on < 140 mg/l ja vähintään 5 g/l sokeria sisältävien viinien < 180 mg/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Valkoinen Berezia

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Rypäleiden pidemmän kypsymisen tai erilaisissa astioissa tapahtuvan vanhentamisen myötä viiniin voi muodostua syviä kullan sävyjä.

Tuoksu

Tuoksussa on selkeästi havaittavissa nuoren valkoviinityypin kuvauksen mukaisia primaariaromeja, joita täydentävät erilaiset tertiääriaromit kehittyvät kyseessä olevan nimityksen kattamien viinien erilaisten vanhentamismenetelmien myötä. Havaittavissa voi olla muun muassa mausteisia, balsamimaisia, pähkinäisiä ja savuisia vivahteita sekä makeiden leivonnaisten, leivän, maitotuotteiden, paahtoleivän ja mineraalien aromeja.

Maku

Hieman hapokas maku, joka on sopusoinnussa vanhentamisen myötä kehittyvien tertiääristen vivahteiden kanssa.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	”maxAlcoholStrength”
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,5
Vähimmäishappopitoisuus:	6,0
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	180

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Roseenvärinen Berezia

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Iän myötä viinin reunassa voi alkaa esiintyä lohenpunaisia sävyjä.

Tuoksu

Nuorten viinien kuvauksen mukaisia primaariaromeja, joita täydentävät vanhentamismenetelmien myötä kehittyvät tertiääriaromit. Havaittavissa voi olla mausteisia, balsamimaisia, pähkinäisiä ja savuisia vivahteita sekä makeiden leivonnaisten, leivän, maitotuotteiden, paahtoleivän ja mineraalien aromeja.

Maku

Hieman hapokas maku, joka on sopusoinnussa vanhentamisen myötä kehittyvien tertiääristen vivahteiden kanssa.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	”maxAlcoholStrength”
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,5
Vähimmäishappopitoisuus:	5,0
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	180

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punainen Berezia

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Iän myötä viinin reunassa voi alkaa esiintyä granaatinpunaisia, kirsikanpunaisia ja punertavanruskeita sävyjä.

Tuoksu

Nuorten ”Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava” -viinien kuvauksen mukaiset primaariaromit ovat sopusoinnussa vanhentamisen myötä kehittyvien tertiääristen vivahteiden kanssa. Havaittavissa voi olla mausteisia, balsamimaisia, pähkinäisiä ja savuisia vivahteita sekä makeiden leivonnaisten, leivän, maitotuotteiden, paahtoleivän ja mineraalien aromeja.

Maku

Ruokahalua herättävät tanniinit; kohtalaisen ryhdikäs.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	”maxAlcoholStrength”
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,5
Vähimmäishappopitoisuus:	4,0
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	140

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen enimmäispitoisuudeksi on vahvistettu 1,20 g/l (20 milliekvivalenttia/l) etikkahappona ilmaistuna, kun alkoholipitoisuus on yli 13 prosenttia.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

”title”

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Merkinnällä ”Berezia” varustettuina markkinoille saatettujen ”Arabako Txakolina / Txakolí de Álava / Chacolí de Álava” -viinien vaatimuksena on, että käyminen ja rypälemehun muuttaminen viiniksi on tapahtunut esimerkiksi jalopuusta, keramiikasta, sementistä tai muista materiaaleista valmistetuissa sammioissa tai muissa astioissa.

Viininvalmistusmenetelmä

”title”

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viinien valmistusta koskeva rajoitus

Kuvaus

Sääntelyneuvosto kehottaa istuttamaan suositeltuja lajikkeita. Seuraavien hyväksyttyjen lajikkeiden viljelyala on rajoitettu: Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttippia/Petit Manseng, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir ja Cabernet Franc. Näiden lajikkeiden viljelyalojen yhteenlaskettu osuus suojatun viinin valmistajiksi rekisteröityjen viinitarhojen pinta-alasta saa olla kunkin tarhan osalta enintään 20 prosenttia.

Vähintään 30 prosentin roseeviinien valmistukseen käytetyistä rypäleistä on oltava tässä tuote-eritelmässä suositeltua punaista lajiketta.

Sääntelyneuvosto voi sallia viiniköynnösten kastelun, mikäli viljelyolosuhteet edellyttävät sitä äärimmäisen kuivuuden vuoksi, jotta lehvistö ei kärsi. Sääntelyneuvosto vahvistaa tähän liittyvät ehdot ja suositukset sekä täytäntöönpanon määräajat.

Yksilajikkeisina markkinoille saatettavien viinien valmistukseen voidaan käyttää ainoastaan suositeltuja rypälelajikkeita, ja näiden viinien osalta vähintään 85 prosentin käytetyistä rypäleistä on oltava asianomaista lajiketta.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

KAIKKI VIINIT

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	13 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

KAIKKI VIINIT

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	91
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA – ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI – ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Maantieteellinen alue käsittää seuraavat kunnat: Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio ja Okondo. Sääntelyneuvosto ja asianomainen hallintoviranomainen pitävät näitä alueita suositeltujen ja hyväksyttyjen rypälelajikkeiden tuotantoon soveltuvina ja katsovat, että näillä alueilla tuotettavat rypäleet ovat riittävän laadukkaita, jotta niistä voidaan valmistaa viinejä, joilla on kyseessä olevalla SAN-merkinnällä suojattujen viinien erityispiirteet, mikä on vahvistettu kirjaamalla kyseiset alueet asiaankuuluvaan rekisteriin.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Tuotantoalue sijaitsee Araban pohjoisosassa, jonka lievästi happamaan maaperään ja Atlantin rannikolle ominaiseen ilmastoon rypälelajikkeet ovat sopeutuneet. Tässä ilmastossa tuotettavien rypäleiden alkoholipitoisuus on 12 astetta ja niihin kehittyvät viinin laadun kannalta asianmukaiset fysikaaliset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet. Auringonpaisteen vuotuinen määrä (aurinkotuntien määrä huhti-lokakuussa keskimäärin 12,11 tuntia) on suoraan yhteydessä alkoholipitoisuuteen, happopitoisuuteen ja karvauteen. Tuuli käy etelästä keskimäärin 170 päivänä vuodessa, mikä edesauttaa lehvistön tuulettumista. Keskilämpötila on 13,1 °C, ylin keskilämpötila 18,7 °C ja alin keskilämpötila 7,5 °C. Näiden lämpötilaolosuhteiden ansiosta saadaan pyöreitä viinejä, joissa on pieni happopitoisuus sekä sitruksisia ja yrttisiä makuja.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

PAKKAAMINEN

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Asianomaisella nimityksellä varustettavien viinien pakkaaminen ja merkintöjen kiinnittäminen niihin on sallittu ainoastaan sääntelyneuvoston hyväksymissä rekisteröidyissä viininvalmistamoissa. Tämä on perusteltua sen takia, että sääntelyneuvostolla on vakiintunut tarkastusmenettely viinin määrän ja laadun varmentamiseksi tuotannosta aina markkinoille saattamiseen saakka. Pakkaaminen tuotantoalueen ulkopuolella edellyttäisi kuljettamista ja muita toimia, kuten suodattamista, kirkastamista ja jäähdyttämistä, jotka voivat muuttaa viinin ominaisuuksia.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

MERKINNÄT

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Tuotteen nimen suoja kattaa sen eri yhdistelmät sekä tuotanto-, valmistus- ja pakkausalueella sijaitsevien alueiden ja paikkojen nimet, joihin liittyy jokin seuraavista sanoista: "Txakoli", "Chacolí", "Chacolin", "Txakolin" tai "Txakolina". Sääntelyneuvoston on hyväksyttävä numeroidut etiketit ja vastaetiketit ennen niiden käyttöä.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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