C/2025/6777

23.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6777)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

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

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025

1. **Dénomination du produit**

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

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Dénomination

Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation. Direction générale de l'alimentation. Sous-direction générale du contrôle de la qualité alimentaire et des laboratoires agroalimentaires.

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que tous les changements apportés dans le cadre de la présente modification du cahier des charges de l'AOP «Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava» relèvent d'une modification standard du cahier des charges. En effet, il ne peut s'agir d'une modification au niveau de l'Union étant donné qu'elle ne correspond à aucun des cas prévus à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, c'est-à-dire qu'elle n'entraîne pas: un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique; un risque d'annihiler le lien avec l'aire géographique; de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

PRÉCISION DES CATÉGORIES DE PRODUITS COUVERTES

Description

La phrase «Catégorie 1 - Vin (blanc, rosé, rouge, berezia blanc, berezia rosé et berezia rouge)» a été ajoutée comme première phrase à la description des vins. Il est ainsi précisé qu'il s'agit de vins de catégorie 1, conformément à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique), dont les types sont spécifiés.

Le point 2 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé, la catégorie 1 y étant déjà spécifiée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

MODIFICATION DES DESCRIPTIONS ANALYTIQUE ET ORGANOLEPTIQUE DES VINS

Description

Le type «*blanco fermentado en barrica*» [blanc fermenté en fût] a été supprimé de la description et les types «*berezia blanco*» [blanc], «*berezia rosado*» [rosé] et «*berezia tinto*» [rouge] y ont été ajoutés, accompagnés de leurs limites analytiques et description organoleptique respectives.

Les vins blancs, rosés et rouges ne sont plus exclusivement secs étant donné que les vins demi-secs, moelleux et doux ont été ajoutés, ce qui entraîne les modifications suivantes des limites analytiques:

— pour les vins blancs et rosés, l'acidité volatile maximale des vins doux et moelleux a été portée à 1,08 g/l (18 milliéquivalents par litre) et la teneur maximale en anhydride sulfureux des vins dont la teneur en sucre est supérieure à 5 grammes par litre s'élève désormais à 240 mg/l.

— pour les vins rouges, l'acidité volatile maximale des vins doux et moelleux a été portée à 1,2 g/l (20 milliéquivalents par litre) et la teneur maximale en anhydride sulfureux des vins dont la teneur en sucre est supérieure à 5 grammes par litre s'élève désormais à 180 mg/l.

La description organoleptique des trois nouveaux types a été ajoutée.

Le point 2 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

MODIFICATION DU POURCENTAGE DE CÉPAGE ROUGE DANS LES VINS ROSÉS

Description

Le pourcentage de cépage rouge des variétés dont l'utilisation est recommandée pour l'élaboration des vins rosés a été abaissé de 50 % à 30 %.

Le point 3.1 du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

PRATIQUES D'ÉLABORATION DES NOUVEAUX TYPES DE VIN

Description

Une description des pratiques d'élaboration des trois nouveaux types de vins portant la mention «Berezia» a été ajoutée. Les pratiques d'élaboration des vins «fermentés en fût» qui ont été retirés ont également été supprimées.

Le point 3.2 du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

MODIFICATIONS DU RENDEMENT D'EXTRACTION

Description

Le rendement maximal d'extraction a été modifié, les termes «70 hectolitres de vin par hectare» ayant été remplacés par «70 litres de vin pour 100 kg de raisins».

Le point 5 du cahier des charges et le point 7.2 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

AJOUT DE NOUVELLES VARIÉTÉS

Description

Les variétés Pinot Noir et Cabernet Franc ont été ajoutées en tant que variétés autorisées. La surface qu'elles occupent est limitée, comme c'est le cas pour les autres variétés autorisées.

Les points 3.1 et 6 du cahier des charges ainsi que les points 7.1 et 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

AMÉLIORATIONS DU CONTRÔLE

Description

Afin d'améliorer la traçabilité de l'élaboration, un nouveau registre du Conseil régulateur de l'AOP a été ajouté: le «Registro de recipientes y depósitos de maderas nobles o construidos en otros materiales» (registre des contenants et cuves en bois nobles ou construits avec d'autres matériaux»).

Le point 8.c.3 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

AUTRES VINS

Description

Le cahier des charges prévoyait déjà la possibilité d'utiliser la dénomination géographique «Álava» pour les vins issus de raisins surmûris portant la mention «vendimia tardía» [vendange tardive]» ainsi que pour les vins mousseux.

Les exigences, les limites analytiques et la description organoleptique concernant ces deux catégories de vins ont été ajoutées.

Le point 8.c.3 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

AMÉLIORATIONS RÉDACTIONNELLES ET ACTUALISATION DE CERTAINES DONNÉES.

Description

Les références législatives ont été actualisées. Des corrections ont été effectuées: le terme «mise en bouteille» est remplacé par le terme «conditionnement», étant donné que l'AOP autorise des contenants autres que les bouteilles; la référence au «règlement» (ancien nom pour les règles applicables à l'AOP) a été remplacée par la référence au «cahier des charges». Les coordonnées de l'autorité compétente et de l'organisme délégué ont été mises à jour. Le rôle du Conseil régulateur dans les contrôles a été supprimé. La formulation a été améliorée.

Les points 8 et 9 du cahier des charges et le point 11 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

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

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025

1. **Dénomination(s)**

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

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Blancs et rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

BLANCS:

Couleur allant du jaune pâle, jaune tirant sur le vert au jaune paille, propre et brillante, une légère présence de dioxyde de carbone naturel peut être visible.

ROSÉS:

Couleur allant du rose tuile pâle à rose saumon, propre et brillante, une légère présence de dioxyde de carbone naturel peut être visible.

Nez

BLANCS:

Intensité aromatique moyenne, avec une prédominance de notes fruitées (pomme verte, fruits tropicaux et agrumes) et de faibles notes florales et herbacées.

ROSÉS:

Intensité aromatique moyenne avec une prédominance de notes fruitées (pomme verte, fruits tropicaux et agrumes) et de fruits rouges (fruits sauvages et cerise) et de faibles notes florales et herbacées.

Bouche

BLANCS:

Frais à l'entrée en bouche, légèrement acide lors du passage en bouche, légèrement piquant sur le bout de la langue. Les arômes fruités dominent l'arrière-goût. En finale, la saveur est moyennement persistante, avec éventuellement une amertume très légère en arrière-goût.

ROSÉS:

Frais à l'entrée en bouche, légèrement acide lors du passage en bouche, légèrement piquant sur le bout de la langue. Les arômes fruités dominent l'arrière-goût. En finale, la saveur est moyennement persistante, avec éventuellement une amertume très légère en arrière-goût.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	«maxAcidity»
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	«maxSO2»

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile < 0,8 g/l, sauf pour les vins blancs et rosés, doux et moelleux, pour lesquels une limite de 1,08 g/l (18 milliéquivalents par litre) est fixée.

Anhydride sulfureux < 180 mg/l dans les vins dont la teneur en sucre est inférieure à 5 grammes par litre et < 240 mg/l dans les vins dont la teneur en sucre est supérieure ou égale à 5 grammes par litre.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur cerise bigarreau noir présentant d'intenses reflets violets et violacés, une légère présence de dioxyde de carbone naturel peut être visible.

Nez

Arôme intense et fruité avec une prédominance de notes de potager (poivron vert et petits fruits des bois) et de faibles notes florales et herbacées.

Bouche

Frais à l'entrée en bouche, légèrement acide lors du passage en bouche, légèrement piquant sur le bout de la langue. Les arômes fruités dominent l'arrière-goût. En finale, la saveur est moyennement persistante, avec éventuellement une amertume très légère en arrière-goût.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	«maxAcidity»
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	«maxSO2»

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile < 0,8 g/l, sauf pour les vins rouges doux et moelleux, pour lesquels une limite de 1,2 g/l (20 milliéquivalents par litre) est fixée.

Anhydride sulfureux total < 140 mg/l dans les vins dont la teneur en sucre est inférieure à 5 grammes par litre et < 180 mg/l dans les vins dont la teneur en sucre est supérieure ou égale à 5 grammes par litre.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Berezia blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe peut présenter des tons plus dorés en raison de la maturation plus longue des raisins ou de l'élevage dans différents contenants.

Nez

Perception claire d'arômes primaires décrits pour le type blanc jeune auxquels s'ajoutent différents arômes tertiaires résultant des différents types d'élevage appliqués dans l'appellation: arômes épicés ou balsamiques ou de fruits secs ou fumés ou de pâtisserie ou de boulangerie ou lactés ou grillés ou minéraux.

Bouche

Légèrement acide, bien intégrée aux arômes tertiaires de l'élevage.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	«maxAlcoholStrength»
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	6,0
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	180

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Berezia rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Des touches de couleur saumon peuvent apparaître avec l'âge.

Nez

Arômes primaires décrits pour les vins jeunes auxquels s'ajoutent les arômes tertiaires de l'élevage (épicés ou balsamiques ou de fruits secs, fumés, de pâtisserie, de boulangerie, lactés, grillés ou minéraux).

Bouche

Légèrement acide, bien intégrée aux arômes tertiaires de l'élevage.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	«maxAlcoholStrength»
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	5,0
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	180

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Berezia rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Grenat, cerise, la robe peut se parer de touches tuilées avec le temps.

Nez

Harmonie entre les arômes primaires décrits pour le txakoli jeune et les arômes tertiaires de l'élevage (épicés, balsamiques, de fruits secs, fumés, de pâtisserie, de boulangerie, lactés, grillés ou minéraux).

Bouche

Tanins savoureux et structure modérée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	«maxAlcoholStrength»
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4,0
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	140

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Lorsque le titre alcoométrique est supérieur à 13 % vol., la limite maximale d'acidité volatile exprimée en acide acétique a été fixée à 1,20 g/l (20 méq/l).

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

«title»

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

En ce qui concerne les txakolis mis sur le marché avec la mention «Berezia», la fermentation et la transformation du moût en vin doivent avoir lieu dans des contenants ou des cuves en matériaux divers tels que les bois nobles, la céramique, le ciment, etc.

Pratique vitivinicole

«title»

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la vinification

Description

Le Conseil régulateur encouragera la plantation de variétés recommandées. La superficie consacrée aux variétés autorisées Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttippia/Petit Manseng, Sauvignon blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot noir et Cabernet franc est limitée: ces variétés ne peuvent occuper au total plus de 20 % de la superficie des vignobles gérés par chaque établissement vinicole enregistré pour l'élaboration du vin protégé.

Les vins rosés sont élaborés à partir de raisins appartenant, pour au moins 30 %, à la variété de raisin rouge recommandée dans le cahier des charges.

Le Conseil régulateur peut autoriser l'irrigation des vignes lorsqu'en raison d'un manque extrême de pluie, les conditions agronomiques l'exigent pour le bon maintien de la canopée du vignoble. Le Conseil régulateur fixe les conditions et recommandations en la matière avec des délais d'exécution.

Les vins commercialisés sous le nom d'une seule variété doivent être issus des seules variétés désignées comme recommandées et à 85 % au moins de l'une de ces variétés.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

POUR TOUS LES VINS

Rendement maximal:

Rendement maximal:	13 000
Rendement maximal à l'unité	kilos de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

POUR TOUS LES VINS

Rendement maximal:

Rendement maximal:	91
Rendement maximal à l'unité	hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA - ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI - ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Description succincte de l'aire géographique**

Il s'agit de terres situées dans les communes de Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio et Okondo et que le Conseil régulateur et l'administration compétente jugent aptes à la production de raisins des variétés recommandées et autorisées possédant les qualités nécessaires pour servir à l'élaboration des vins présentant les caractéristiques spécifiques de ceux relevant de l'AOP, et enregistrées en tant que telles.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégories de produits de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La production se situe dans la partie nord d'Araba, avec des cépages adaptés à un sol légèrement acide et au climat atlantique. Ce climat produit des raisins ayant un titre alcoométrique de 12 °et des facteurs physico-chimiques et organoleptiques adaptés à la qualité du vin. Il existe un lien direct entre l'ensoleillement annuel moyen de 12,11 heures d'avril à octobre et le titre alcoométrique, l'acidité et le niveau d'amertume. Le vent du sud qui souffle en moyenne pendant 170 jours contribue à aérer la canopée. La température moyenne de 13,1 °C, avec des températures maximales moyennes de 18,7 °C et des températures minimales moyennes de 7,5 °C, donne des vins ronds à faible acidité, présentant des arômes d'agrumes et herbacés.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

CONDITIONNEMENT

Cadre juridique:

législation nationale

Type d'exigence supplémentaire ou de dérogation

Conditionnement dans l'aire géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Les vins bénéficiant de l'appellation doivent être conditionnés et étiquetés exclusivement dans les établissements vinicoles enregistrés et agréés par le Conseil régulateur. Cette obligation est justifiée par le fait que le Conseil régulateur a mis en place la procédure de contrôle de la quantité et de la qualité, qui s'applique de la production à la commercialisation. Le conditionnement en dehors de la zone de production suppose le transport et d'autres opérations telles que la filtration, la clarification et le traitement à froid susceptibles de modifier les caractéristiques du vin.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique:

législation nationale

Type d'exigence supplémentaire ou de dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

La protection du nom de l'appellation s'étend à ses différentes combinaisons et aux noms des districts, localités ou lieux de production, d'élaboration et de conditionnement liés aux graphies «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» et «Txakolina». Les étiquettes et les contre-étiquettes numérotées sont approuvées par le Conseil régulateur avant leur utilisation.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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