C/2025/6777

23.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6777)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

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

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025.

1. **Naziv proizvoda**

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

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vino

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane. Glavna uprava za hranu. Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije.

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Nadležno tijelo smatra da je izmjena specifikacije proizvoda sa ZOI-jem Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava standardna izmjena i ne može se smatrati izmjenom na razini Unije jer ne odgovara nijednoj od situacija iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla. Konkretno, ne obuhvaća: izmjenu naziva ili upotrebu naziva ili kategorije jednog ili više proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla; rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem; daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

NAVEDENE SU KATEGORIJE ZAŠTIĆENIH PROIZVODA

Opis

U opis vina kao prva rečenica dodaje se sljedeće: „Kategorija 1. – Vino (bijelo, ružičasto, crno, bijelo Berezia, ružičasto Berezia i crno Berezia)”. Navodi se da vina pripadaju kategoriji 1. u skladu s Prilogom VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 (ZOT) te se određuju vrste vina.

Izmjena se odnosi na točku 2. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument jer je kategorija 1. već navedena u njoj.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENA ANALITIČKOG I ORGANOLEPTIČKOG OPISA VINA

Opis

Vrsta bijelog vina „fermentirano u bačvi” uklonjena je iz opisa, a uključene su sljedeće vrste vina: „Berezia blanco” [bijelo], „Berezia rosado” (ružičasto) i „Berezia tinto” [crno]. Utvrđena su analitička ograničenja i organoleptički opis tih vina.

Bijela, ružičasta i crna vina više nisu isključivo suha jer su uvedene polusuhe, poluslatke i slatke vrste vina, što dovodi do sljedećih izmjena analitičkih ograničenja:

— za bijela i ružičasta vina najveći sadržaj hlapljivih kiselina u slatkim i poluslatkim vinima povećan je na 1,08 g/l (18 miliekvivalenta po litri), a najveći sadržaj sumpornog dioksida u vinima s više od 5 g/l šećera sada iznosi 240 mg/l.

— za crna vina najveći sadržaj hlapljivih kiselina u slatkim i poluslatkim vinima povećan je na 1,2 g/l (20 miliekvivalenta po litri), a najveći sadržaj sumpornog dioksida u vinima s više od 5 g/l šećera sada iznosi 180 mg/l.

Uključen je organoleptički opis triju novih vrsta.

Izmjena se odnosi na točku 2. specifikacije proizvoda i točku 6. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

PROMJENA POSTOTKA CRNOG GROŽĐA U RUŽIČASTIM VINIMA

Opis

Postotak crnoga grožđa sorti preporučenih za proizvodnju ružičastih vina smanjio se s 50 % na 30 %.

Izmjena se odnosi na točku 3.1. specifikacije proizvoda i točku 7.1. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

PROIZVODNI POSTUPCI ZA NOVE VRSTE VINA

Opis

Opisani su proizvodni postupci za tri nove vrste vina pod nazivom „Berezia”. Ukinuti su i proizvodni postupci za uklonjena vina „fermentirana u bačvi”.

Mijenjaju se točka 3.2. specifikacije i točka 7.1. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

PROMJENE U PRINOSU PRI EKSTRAKCIJI

Opis

Promijenjen je najveći prinos pri ekstrakciji, a rečenica „70 hektolitara vina po hektaru” zamijenjena je rečenicom „70 litara vina na 100 kg grožđa”.

Mijenjaju se točka 5. specifikacije proizvoda i točka 7.2. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

DODAVANJE NOVIH SORTI

Opis

Pinot Noir i Cabernet Franc uvedene su kao odobrene sorte. Površina je ograničena, kao što je to slučaj sa svim odobrenim sortama.

Mijenjaju se točke 3.1. i 6. specifikacije proizvoda i točke 7.1. i 8. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

POBOLJŠANE PROVJERE

Opis

Kako bi se poboljšala sljedivost proizvodnje, dodan je novi registar Regulatornog odbora za ZOI: „Registar spremnika i bačavi od kvalitetnog drva ili drugih materijala”.

Izmjena se odnosi na točku 8.c.3. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

OSTALA VINA

Opis

Specifikacija proizvoda već je uključivala mogućnost upotrebe zemljopisnog naziva „Álava” za vina proizvedena od prezrelog grožđa s izrazom „kasna berba” te za pjenušava vina.

Za te dvije kategorije vina uvedeni su zahtjevi, analitička ograničenja i organoleptički opis.

Izmjena se odnosi na točku 8.c.3. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

POBOLJŠANJA TEKSTA I AŽURIRANJE ODREĐENIH POJEDINOSTI

Opis

Ažurirana su upućivanja na zakonodavne dokumente. U ispravku je izraz „punjenje u boce” zamijenjen izrazom „ambalaža” jer ZOI dopušta pakiranja koje nisu boce. U ispravku je riječ „Uredba” (stari naziv propisa koji se primjenjuju na ZOI) zamijenjena riječju „specifikacija proizvoda”. Ažuriraju se podaci nadležnog tijela i delegiranog tijela. Izbrisana je uloga Regulatornog odbora u provedbi provjera. Tekst je poboljšan.

Mijenjaju se točke 8. i 9. specifikacije proizvoda i točka 11. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

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

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025.

1. **Naziv**

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

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježeg grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Bijela i ružičasta vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

BIJELO VINO

Boja varira od vrlo svijetle do zelenkaste sve do slamnatožute. Vino je bistro i sjajno, a ponegdje je vidljiv i lagani prirodni ugljikov dioksid.

RUŽIČASTO VINO

Boja varira od blijede terakote do boje lososa. Vino je kristalno jasno i sjajno, a ponegdje je vidljiv i lagani prirodni ugljikov dioksid.

Aroma

BIJELO VINO

Srednji intenzitet arome s pretežno voćnim notama (zelena jabuka, tropsko voće i agrumi) te blagim cvjetnim i biljnim notama.

RUŽIČASTO VINO

Srednji intenzitet arome s pretežno voćnim notama (zelena jabuka, tropsko voće i agrumi), notama crvenog voća (šumsko voće i trešnja) te blage cvjetne i biljne note.

Okus

BIJELO VINO

Prvi dojam na nepcu je svjež, uz blagu kiselkastu notu i lagano peckanje na vrhu jezika. Na kraju prevladavaju voćne arome. Okus traje srednje dugo, uz moguću neznatnu gorkastu notu na kraju.

RUŽIČASTO VINO

Prvi dojam na nepcu je svjež, uz blagu kiselkastu notu i lagano peckanje na vrhu jezika. Na kraju prevladavaju voćne arome. Okus traje srednje dugo, uz moguću neznatnu gorkastu notu na kraju.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio"

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	15
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	9,5
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	„maxAcidity"
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	„maxSO2"

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Sadržaj hlapljivih kiselina < 0,8 g/l, osim za slatka i poluslatka bijela i ružičasta vina, za koja je granična vrijednost 1,08 g/l (18 miliekvivalenta po litri).

Sumporov dioksid < 180 mg/l za vina sa sadržajem šećera manjim od 5 g/l i 240 mg/l za vina sa sadržajem šećera od 5 g/l ili više.

☑ Analitička svojstva koja nisu uključena u ovaj odjeljak u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Crna vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Boja tamne trešnje s intenzivnim ljubičastim i purpurnim odsjajem, a može biti vidljiva i lagana prisutnost prirodnog ugljikova dioksida.

Aroma

Intenzivna, voćna aroma prepoznatljiva po notama zelenog papra i sitnih šumskih plodova, uz vrlo suptilne cvjetne i biljne note.

Okus

Prvi dojam na nepcu je svjež, uz blagu kiselkastu notu i lagano peckanje na vrhu jezika. Na kraju prevladavaju voćne arome. Okus traje srednje dugo, uz moguću neznatnu gorkastu notu na kraju.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio"

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	15
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	9,5
Najmanja ukupna kiselost:	3,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	„maxAcidity"
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	„maxSO2"

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Sadržaj hlapljivih kiselina < 0.8 g/l, osim za slatka i poluslatka crna vina, za koja je granična vrijednost 1,2 g/l (20 miliekvivalenta po litri).

Ukupni sumporov dioksid < 140 mg/l za vina sa sadržajem šećera manjim od 5 g/l i 180 mg/l za vina sa sadržajem šećera od 5 g/l ili više.

☑ Analitička svojstva koja nisu uključena u ovaj odjeljak u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Bijelo vino Berezia

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Mogu se razviti dublje zlatne nijanse, nastale dugotrajnijim sazrijevanjem grožđa ili odležavanjem u spremnicima.

Aroma

Primarne arome, tipične za mlada bijela vina, jasno su izražene i skladno se stapaju s tercijarnim aromama nastalim odležavanjem. Riječ je o začinskim i balzamičnim notama, notama orašastih plodova, dimljenim, slastičarskim, krušnim i mliječnim notama, te notama prepečenog kruha i mineralnim notama.

Okus

Blago kiselkast, dobro usklađen s tercijarnim notama nastalim odležavanjem.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanja ukupna kiselost:	6,0
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	180

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Analitička svojstva koja nisu uključena u ovaj odjeljak u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Ružičasto vino Berezia

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

S odležavanjem se na rubu mogu uočiti suptilne boje lososa.

Aroma

Primarne arome karakteristične za mlada vina, sjedinjene s tercijarnim aromama dobivenih odležavanjem: začinske i balzamične note, note orašastih plodova, dimljene, slastičarske, krušne i mliječne note, te note prepečenog kruha i mineralne note.

Okus

Blago kiselkast, dobro usklađen s tercijarnim notama nastalim odležavanjem.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanja ukupna kiselost:	5,0
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	180

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Analitička svojstva koja nisu uključena u ovaj odjeljak u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

Crno vino Berezia

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

S odležavanjem se na rubu mogu uočiti suptilne nijanse granata, trešnje ili terakote.

Aroma

Sklad između primarnih aroma karakterističnih za mlado vino txakoli i tercijarnih aroma nastalih odležavanjem: začinske i balzamične note, note orašastih plodova, dimljene, slastičarske, krušne i mliječne note, te note prepečenog kruha i mineralne note.

Okus

Ugodni tanini, srednja struktura.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	„maxAlcoholStrength”
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanja ukupna kiselost:	4,0
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	140

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Uz alkoholnu jakost iznad 13 %, najveći sadržaj hlapljivih kiselina utvrđen je na 1,20 g/l (20 meq/l) izražen kao octena kiselina.

☑ Analitička svojstva koja nisu uključena u ovaj odjeljak u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

7. **Enološki postupci**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

„title"

Vrsta enološkog postupka

Posebni enološki postupak

Opis

Vino txakolis koje se stavlja na tržište s izrazom „Berezia" mora biti fermentirano i prerađeno iz mošta u vino u posudama ili bačvama od različitih materijala kao što su kvalitetno drvo, keramika ili cement.

Postupak proizvodnje vina

„title"

Vrsta enološkog postupka

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Opis

Regulatorni odbor poticat će sadnju preporučenih sorti. Sljedeće odobrene sorte zauzimaju ograničenu površinu: Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttippia/Petit Manseng, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir i Cabernet Franc. U cijelosti ne smiju zauzimati više od 20 % površine vinograda koje obrađuje svaka registrirana vinarija za proizvodnju zaštićenog vina.

Najmanje 30 % grožđa koje se upotrebljava za proizvodnju ružičastih vina mora biti crne sorte preporučene u ovoj specifikaciji proizvoda.

Regulatorno vijeće može odobriti navodnjavanje vinove loze kada, zbog izrazitog nedostatka oborina, agronomski uvjeti to zahtijevaju radi pravilne njege lišća. Regulatorni odbor utvrđuje uvjete i preporuke te rokove za provedbu.

Za proizvodnju vina koja se stavljaju na tržište s nazivom jedne sorte mogu se upotrebljavati samo preporučene sorte grožđa i najmanje 85 % upotrijebljenog grožđa mora potjecati od tih sorti.

7.2. *Najveći prinosi*

Sva vina / kategorije / vrste / tipovi

ZA SVA VINA

Najveći prinos:

Najveći prinos:	13 000
Jedinica maksimalnog prinosa	kilograma grožđa po hektaru

Sva vina / kategorije / vrste / tipovi

ZA SVA VINA

Najveći prinos:

Najveći prinos:	91
Jedinica maksimalnog prinosa	hektolitara po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA - ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI - ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Područje obuhvaća zemljišta koja se nalaze u sljedećim općinama: Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio i Okondo. Regulatorni odbor i relevantna uprava smatraju da su ta područja pogodna za proizvodnju preporučenih i odobrenih sorti grožđa s potrebnom kvalitetom za proizvodnju vina s posebnim svojstvima vina koja su zaštićena ZOI-jem i registrirana kao takva.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Proizvodnja se odvija u sjevernom dijelu regije Arabe, a sorte grožđa prilagođene su blago kiselom tlu i atlantskoj klimi. U tim klimatskim uvjetima grožđe postiže volumni udio stvarnog alkohola od 12 % te fizikalna, kemijska i organoleptička obilježja koja odgovaraju traženoj kvaliteti vina. Postoji izravna veza između prosječne godišnje sunčeve svjetlosti koja traje 12,11 sati od travnja do listopada i razine alkoholne jakosti, kiselosti i gorčine. Prosječno 170 dana južnih vjetrova pomaže u zraku krošnje. Prosječna temperatura od 13,1 °C, s prosječnim maksimalnim temperaturama od 18,7 °C i prosječnim najmanjim temperaturama od 7,5 °C, daje okrugla vina niske kiselosti s agrumima i biljnim aromama.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

AMBALAŽA

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Pakiranje unutar ograničenog zemljopisnog područja

Opis zahtjeva/odstupanja

Vina obuhvaćena tom oznakom moraju se pakirati i označiti isključivo u registriranim vinarijama koje je ovlastio Regulatorni odbor. To je opravdano jer Odbor ima uspostavljen postupak kontrole količine i kvalitete vina, od proizvodnje do stavljanja na tržište. Pakiranje vina izvan proizvodnog područja zahtijeva prijevoz i druge radnje, uključujući filtriranje, bistrenje i rashlađivanje, koje mogu narušiti njegova svojstva.

Naslov zahtjeva/odstupanja

OZNAČIVANJE

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Zaštita naziva oznake proširena je na njegove različite kombinacije te na nazive okruga, lokaliteta i mjesta na području proizvodnje, pripreme i pakiranja, koji su povezani s riječima „Txakoli", „Chacolí", „Chacolin", „Txakolin" i „Txakolina". Odbor prije upotrebe odobrava numerirane i sekundarne etikete.

Upućivanje na elektroničku adresu (url) objave specifikacije

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