C/2025/6777

2025.12.23.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6777)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

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

EU-hivatkozási szám: PDO-ES-A0732-AM03 – 2025.11.27.

1. **A termék elnevezése**

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

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium. Élelmiszerügyi Főigazgatóság. Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság.

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az illetékes hatóság az „Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava” OEM termékleírásának e módosítását standard módosításnak tekinti; ez nem tekinthető uniós módosításnak, mivel nem felel meg a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében említett helyzetek egyikének sem. Konkrétan, a módosítás: nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával; nem jár az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával; nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Fejezet

MEGHATÁROZTÁK AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ TERMÉKEK KATEGÓRIÁIT

Leírás

A borok leírása a következő első mondattal egészül ki: „1. kategória – Bor (fehér, rozé, vörös, fehér Berezia, rozé Berezia és vörös Berezia)”. Ez meghatározza, hogy a borok az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete alapján az 1. kategóriába tartoznak, és meghatározza a típusokat.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontjára vonatkozik, és nem érinti az egységes dokumentumot, mivel az 1. kategória abban már meg van határozva.

☐ Ez a módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

A BOROK ANALITIKAI ÉS ÉRZÉKSZERVI LEÍRÁSÁNAK MÓDOSÍTÁSA

Leírás

A „hordóban erjesztett fehér” bortípus kikerült a leírásból, és a következő típusok kerültek beillesztésre: „Berezia blanco” [fehér], „Berezia rosado” [rozé] és „Berezia tinto” [vörös]. Megállapították e borok analitikai határértékeit és érzékszervi leírását.

A fehér-, rozé és vörösborok már nem kizárólag szárazak, mivel bevezetésre kerültek a félszáraz, félédes és édes típusok, ami a következő változásokat eredményezte az analitikai határértékekben:

— a fehér- és rozé borok esetében az édes- és félédes borok maximális illósavtartalma 1,08 g/l-re (18 milliekvivalens/liter) emelkedett; és az 5 g/l feletti cukortartalmú borok maximális kén-dioxid-tartalma immár 240 mg/l,

— a vörösborok esetében az édes- és félédes borok maximális illósavtartalma 1,2 g/l-re (20 milliekvivalens/liter) emelkedett, és az 5 g/l feletti cukortartalmú borok maximális kén-dioxid-tartalma immár 180 mg/l.

Beillesztették a három új típusra vonatkozó érzékszervi leírást.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontját és az egységes dokumentum 6. pontját érinti.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

A VÖRÖS SZŐLŐ SZÁZALÉKOS ARÁNYÁNAK VÁLTOZÁSA A ROZÉ BOROKBAN

Leírás

A rozé borok előállításához ajánlott fajtákból származó vörös szőlő százalékos aránya 50 %-ról 30 %-ra csökkent.

Ez a módosítás a termékleírás 3.1. pontját és az egységes dokumentum 7.1. pontját érinti.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

AZ ÚJ BORTÍPUSOK ELŐÁLLÍTÁSI ELJÁRÁSAI

Leírás

A „Berezia” elnevezésű három új bortípus esetében ismertették az előállítási eljárásokat. Az immár törölt „hordóban erjesztett” borokra vonatkozó előállítási eljárásokat is törölték.

Módosult a termékleírás 3.2. pontja és az egységes dokumentum 7.1. pontja.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

AZ EXTRAKCIÓS HOZAM MÓDOSÍTÁSAI

Leírás

Módosult a maximális extrakciós hozam: a „70 hektoliter bor/hektár” kifejezés helyébe „70 liter bor/100 kg szőlő” lépett.

Módosult a termékleírás 5. pontja és az egységes dokumentum 7.2. pontja.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

ÚJ FAJTÁK HOZZÁADÁSA

Leírás

A Pinot Noir és a Cabernet Franc fajtát felvették az engedélyezett fajták közé. Az általuk elfoglalt terület korlátozott, mint minden engedélyezett fajta esetében.

Módosult a termékleírás 3.1. és 6. pontja, valamint az egységes dokumentum 7.1. és 8. pontja.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

JOBB ELLENŐRZÉSEK

Leírás

Az előállítás nyomon követhetőségének javítása érdekében a termékleírás kiegészült az OEM szabályozó testületének új nyilvántartásával: „Nemesfából vagy más anyagból készült edények és tartályok nyilvántartása”.

Ez a módosítás a termékleírás 8. pontja c) alpontjának harmadik bekezdésére vonatkozik, és nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ Ez a módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

EGYÉB BOROK

Leírás

A termékleírás már tartalmazta azt a lehetőséget, hogy az „Álava” földrajzi nevet a „késői szüretelésű” megjelöléssel ellátott, túlérett szőlőből készült borok, valamint a pezsgők esetében is használják.

E két borkategóriára vonatkozóan most bevezették a követelményeket, az analitikai határértékeket és az érzékszervi leírást.

Ez a módosítás a termékleírás 8. pontja c) alpontjának harmadik bekezdésére vonatkozik, és nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ Ez a módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

A SZÖVEGEZÉS JAVÍTÁSA ÉS BIZONYOS RÉSZLETEK FRISSÍTÉSE

Leírás

Frissítették a jogszabályi hivatkozásokat. Helyesbítésként a „palackozás” szó helyébe „csomagolás” lépett, mivel az OEM a palackoktól eltérő csomagolást is engedélyez. Helyesbítésként a (korábban az OEM-re vonatkozó szabályokat jelölő) „rendelet” szó helyébe „termékleírás” lépett. Frissítették az illetékes hatóságra és a felhatalmazott szervre vonatkozó adatokat. Törölték a szabályozói testületnek az ellenőrzések végzésében betöltött szerepét. Szövegezésbeli javításokat végeztek.

Módosult a termékleírás 8. és 9. pontja, valamint az egységes dokumentum 11. pontja.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

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

EU-hivatkozási szám: PDO-ES-A0732-AM03 – 2025.11.27.

1. **Elnevezés(ek)**

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

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Fehér- és rozé borok

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

FEHÉR

A halványsárgától a zöldes- vagy szalmasárgáig terjedő szín, tiszta és élénk, esetleg alacsony természetes szén-dioxid-tartalom látható jeleivel.

ROZÉ

A terrakottától a lazacrózsaszínig terjedő szín, tiszta és élénk, esetleg alacsony természetes szén-dioxid-tartalom látható jeleivel.

Aroma

FEHÉR

Közepes aromaintenzitás, főleg gyümölcsök (zöld alma, trópusi gyümölcsök és citrusfélék) jegyeivel, valamint enyhe virágos és gyógynövényes jegyekkel.

ROZÉ

Közepes aromaintenzitás, főleg gyümölcsök (zöld alma, trópusi gyümölcsök és citrusfélék) és piros gyümölcsök (erdei gyümölcsök és cseresznye) jegyeivel, valamint enyhe virágos és gyógynövényes jegyekkel.

Íz

FEHÉR

Ízleléskor kezdeti üde érzet, enyhe savasság és a nyelv hegyén érezhető finom bizsergés kíséretében. Az utóízben a gyümölcsös aromák kerülnek előtérbe. Közepesen hosszú lecsengés, olykor nagyon enyhe kesernyés utóízzel.

ROZÉ

Ízleléskor kezdeti üde érzet, enyhe savasság és a nyelv hegyén érezhető finom bizsergés kíséretében. Az utóízben a gyümölcsös aromák kerülnek előtérbe. Közepesen hosszú lecsengés, olykor nagyon enyhe kesernyés utóízzel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9,5
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Az illósavtartalom legfeljebb 0,8 g/l, kivéve az édes és félédes fehér- és rozé borokat, amelyek esetében a határérték 1,08 g/l (18 milliekvivalens/liter).

Kén-dioxid-tartalom legfeljebb 180 mg/l az 5 g/l alatti cukortartalmú borok esetében, és legfeljebb 240 mg/l a legalább 5 g/l cukortartalmú borok esetében.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Vörösborok

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Fekete cseresznye szín, intenzív ibolyás és lilás árnyalatokkal, esetleg alacsony természetes szén-dioxid-tartalom látható jeleivel.

Aroma

Intenzív és gyümölcsös aroma, főleg konyhakerti jegyekkel (zöldpaprika és apró erdei gyümölcsök), valamint enyhe virágos és gyógynövényes jegyekkel.

Íz

Ízleléskor kezdeti üde érzet, enyhe savasság és a nyelv hegyén érezhető finom bizsergés kíséretében. Az utóízben a gyümölcsös aromák kerülnek előtérbe. Közepesen hosszú lecsengés, olykor nagyon enyhe kesernyés utóízzel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9,5
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Az illósavtartalom legfeljebb 0,8 g/l, kivéve az édes és félédes fehér- és vörösborokat, amelyek esetében a határérték 1,2 g/l (20 milliekvivalens/liter).

Az összes kén-dioxid-tartalom legfeljebb 140 mg/l az 5 g/l alatti cukortartalmú borok esetében, és legfeljebb 180 mg/l a legalább 5 g/l cukortartalmú borok esetében.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Fehér Berezia

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

A szőlő hosszabb éréséből vagy a különböző edényekben történő érlelésből adódóan a szín idővel mélyebb aranyszínű árnyalatokat mutathat.

Aroma

Jól kivehetők a fiatal fehér borok típusához leírt elsődleges aromák, amelyek az eredetmegjelöléshez használt különböző érlelési folyamatokból származó harmadlagos aromákkal keverednek. Ezen aromák fűszeres, balzsamos, diós, füstös, illetve péksüteményre, kenyérre, tejtermékre, pirítósra és ásványokra emlékeztető jegyeket foglalnak magukban.

Íz

Enyhén savas, jól illeszkedik az érlelésből származó harmadlagos jegyekhez.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	6,0
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	180

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Rozé Berezia

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Az érlelés hatására a peremen lazacszínű árnyalatok jelenhetnek meg.

Aroma

A fiatal borokhoz leírt elsődleges aromák keverednek az érlelésből származó fűszeres, balzsamos, diós, füstös, illetve péksüteményre, kenyérre, tejtermékre, pirítósra és ásványokra emlékeztető harmadlagos aromákkal.

Íz

Enyhén savas, jól illeszkedik az érlelésből származó harmadlagos jegyekhez.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	5,0
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	180

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Vörös Berezia

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Az érlelés hatására a peremen gránát-, cseresznye- és terrakottaszínű árnyalatok jelenhetnek meg.

Aroma

A fiatal borokhoz leírt elsődleges aromák és az érlelésből származó fűszeres, balzsamos, diós, füstös, illetve péksüteményre, kenyérre, tejtermékre, pirítósra és ásványokra emlékeztető harmadlagos aromák összhangja.

Íz

Étvágygerjesztő tanninok, közepesen strukturált jelleg.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	4,0
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	140

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A 13 % feletti alkoholtartalmú borok esetében az ecetsavban kifejezett maximális illósavtartalmat 1,20 g/l (20 meq/l) értékben állapították meg.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

„title”

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A „Berezia” megjelöléssel forgalomba hozott txakolist különböző anyagokból, például nemesfából, kerámiából vagy cementből készült edényekben vagy kádakban kell erjeszteni és a mustból borrá átalakítani.

Borkészítési eljárás

„title”

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás

A szabályozói testület ösztönzi az ajánlott fajták telepítését. A következő engedélyezett fajták termesztését korlátozott területen végzik: Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttippia/Petit Manseng, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir és Cabernet Franc. Együttesen nem haladhatják meg az oltalom alatt álló bor előállítására bejegyzett egyes pincészetek által művelt szőlőültetvények területének 20 %-át.

A rozé borok készítéséhez felhasznált szőlő legalább 30 %-a az e termékleírásban ajánlott vörös fajtához tartozik.

A szabályozói testület engedélyezheti a szőlő öntözését, amennyiben a rendkívüli esőhiány miatt az agronómiai körülmények azt a lombozat megfelelő fenntartása érdekében szükségessé teszik. A szabályozói testület határozza meg a kapcsolódó feltételeket és ajánlásokat, a végrehajtásra vonatkozó határidőkkel együtt.

Az egyetlen fajta nevével forgalomba hozott borok előállításához kizárólag az ajánlott szőlőfajták használhatók, és a felhasznált szőlő legalább 85 %-ának e fajtákból kell származnia.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

MINDEN BOR ESETÉBEN

Maximális hozam:

Maximális hozam:	13 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

MINDEN BOR ESETÉBEN

Maximális hozam:

Maximális hozam:	91
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA – ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI – ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A terület a következő településekhez tartozó földterületeket foglalja magában: Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio és Okondo. A szabályozói testület és az illetékes hatóság szerint ezek a területek alkalmasak azon ajánlott és engedélyezett szőlőfajták termesztésére, amelyek rendelkeznek az OEM oltalma alatt álló és ekként bejegyzett borok sajátos jellemzőit mutató borok előállításához szükséges minőséggel.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

Az Araba északi részén folyó előállítást az enyhén savas talajhoz és az atlanti-óceáni éghajlathoz alkalmazkodott szőlőfajtákkal végzik. Ez az éghajlat 12°térfogatszázalék alkoholtartalmú és a bor minőségéhez megfelelő fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező szőlőt eredményez. Az áprilistól októberig tartó időszakra jellemző napi 12,11 órás átlagos napsütés közvetlen kapcsolatot mutat az alkoholtartalommal, a savtartalommal és a kesernyésségi szinttel. Az évente átlagosan 170 napon fújó déli szél elősegíti a lombozat szellőzését. A 13,1 °C-os átlaghőmérséklet – átlagosan 18,7 °C-os legnagyobb és 7,5 °C-os legkisebb hőmérséklet mellett – alacsony savtartalmú, kerek borokat eredményez, citrusos és gyógynövényes ízjegyekkel.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

CSOMAGOLÁS

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

Az eredetmegjelöléssel ellátott borok csomagolását és címkézését kizárólag a szabályozói testület által engedélyezett, nyilvántartásba vett pincészetek végezhetik. Ez indokolt, mivel a testület a termeléstől a forgalomba hozatalig mennyiségi és minőségi ellenőrzési eljárást tart fenn a borhoz. Az előállítási területen kívüli csomagolás olyan szállítási és egyéb műveleteket, például szűrést, derítést és hűtést foglal magában, amelyek megváltoztathatják a bor jellemzőit.

A követelmény/eltérés címe

CÍMKÉZÉS

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az eredetmegjelöléshez tartozó elnevezés oltalma kiterjed annak különféle kombinációira, valamint a termelés, feldolgozás és csomagolás területén található körzetek, települések és helyek nevére is, amennyiben azok a „Txakoli", „Chacolí", „Chacolin", „Txakolin" és „Txakolina" szavakkal együtt szerepelnek. A számozott címkéket és a másodlagos címkéket használat előtt a testület engedélyezi.

Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére

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