C/2025/6777

23.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6777)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

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

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025

1. **Nome del prodotto**

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

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

L'autorità competente ritiene che tutti i cambiamenti apportati con la modifica del disciplinare della DOP «Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava» costituiscano una modifica ordinaria dello stesso; infatti non può trattarsi di una modifica dell'Unione in quanto non corrisponde a nessuno dei casi contemplati all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche, ossia: non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica, non rischia di annullare il legame con la zona geografica e non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

PRECISAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PRODOTTI PROTETTI

Descrizione

La frase «Categoria 1 – Vino (bianco, rosato, rosso, *Berezia blanco*, *Berezia rosado*, *Berezia tinto*)» è aggiunta come introduzione alla descrizione dei vini. È precisato pertanto che si tratta di vini della categoria 1, ai sensi dell'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013 relativo all'organizzazione comune dei mercati, di cui sono specificati i tipi.

La modifica interessa il punto 2 del disciplinare e non incide sul documento unico, poiché la categoria 1 vi è già specificata.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

MODIFICA DELLA DESCRIZIONE ANALITICA E ORGANOLETTICA DEI VINI

Descrizione

Il tipo *Blanco fermentado en barrica* è eliminato dalla descrizione e sono aggiunti i tipi *Berezia blanco*, *Berezia rosado* e *Berezia tinto*, con i rispettivi limiti analitici e la relativa descrizione organolettica.

I vini bianchi, rosati e rossi non sono più esclusivamente secchi, considerato che sono aggiunti i vini semisecchi, amabili e dolci, con le seguenti modifiche ai limiti analitici:

— per i vini bianchi e rosati, l'acidità volatile massima dei vini dolci e amabili è portata a 1,08 g/l (18 milliequivalenti per litro) e il tenore massimo di anidride solforosa dei vini con un tenore di zuccheri superiore a 5 grammi per litro è ora pari a 240 mg/l;

— per i vini rossi, l'acidità volatile massima dei vini dolci e amabili è portata a 1,2 g/l (20 milliequivalenti per litro) e il tenore massimo di anidride solforosa dei vini con un tenore di zuccheri superiore a 5 grammi per litro è ora pari a 180 mg/l.

È aggiunta la descrizione organolettica dei tre nuovi tipi.

La modifica interessa il punto 2 del disciplinare e il punto 6 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

MODIFICA DELLA PERCENTUALE DI VARIETÀ A BACCA ROSSA NEI VINI ROSATI

Descrizione

La percentuale di varietà a bacca rossa tra le varietà raccomandate per l'elaborazione dei vini rosati è ridotta dal 50 % al 30 %.

La modifica interessa il punto 3.1 del disciplinare e il punto 7.1 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

PRATICHE DI ELABORAZIONE DEI NUOVI TIPI DI VINO

Descrizione

È aggiunta una descrizione delle pratiche di elaborazione dei tre nuovi tipi di vino chiamati *Berezia*. Sono inoltre eliminate le pratiche di elaborazione dei vini *Fermentados en barrica*, che sono stati soppressi.

La modifica interessa il punto 3.2 del disciplinare e il punto 7.1 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

MODIFICHE DELLA RESA DI ESTRAZIONE

Descrizione

La resa massima di estrazione è modificata e la dicitura «70 ettolitri di vino per ettaro» è sostituita con «70 litri di vino per 100 kg di uve».

La modifica interessa il punto 5 del disciplinare e il punto 7.2 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

AGGIUNTA DI NUOVE VARIETÀ

Descrizione

Le varietà Pinot noir e Cabernet franc sono aggiunte come varietà autorizzate. La superficie occupata da tali vitigni è limitata, come nel caso delle altre varietà autorizzate.

La modifica interessa i punti 3.1 e 6 del disciplinare e i punti 7.1 e 8 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

MIGLIORAMENTO DEI CONTROLLI

Descrizione

Al fine di migliorare la tracciabilità dell'elaborazione, è aggiunto un nuovo registro del *Consejo Regulador* della DOP, il *Registro de recipientes y depósitos de maderas nobles o construidos en otros materiales* (registro dei contenitori e dei fusti in legno pregiato o costruiti con altri materiali).

La modifica interessa il punto 8.c.3 del disciplinare e non incide sul documento unico.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

ALTRI VINI

Descrizione

Il disciplinare prevedeva già la possibilità di utilizzare il nome geografico «Álava» per i vini ottenuti da uve stramature recanti la dicitura *vendimia tardía*, come pure per i vini spumanti.

Per tali due categorie di vini sono ora aggiunti i requisiti applicabili, i limiti analitici e la descrizione organolettica.

La modifica interessa il punto 8.c.3 del disciplinare e non incide sul documento unico.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

MIGLIORAMENTI REDAZIONALI E AGGIORNAMENTO DI ALCUNI DATI

Descrizione

Sono aggiornati i riferimenti legislativi. Sono inoltre apportate alcune correzioni: «imbottigliamento» è sostituito con «confezionamento», in quanto la DOP consente contenitori diversi dalle bottiglie; il riferimento a «regolamento» (nome precedentemente utilizzato per indicare le norme applicabili alla DOP) è sostituito con «disciplinare». Sono stati aggiornati i recapiti dell'autorità competente e dell'organismo delegato. È eliminato il ruolo del *Consejo Regulador* nell'ambito dei controlli. È migliorata la formulazione.

La modifica interessa i punti 8 e 9 del disciplinare e il punto 11 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

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

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025

1. **Nome**

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

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 – Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Bianchi e rosati

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

VINI BIANCHI

Colore che va dal giallo pallido al giallo verdolino fino al giallo paglierino, limpido e brillante; possibilità di vedere una lieve presenza di anidride carbonica naturale.

VINI ROSATI

Colore che va dal rosa aranciato pallido al rosa salmone, limpido e brillante; possibilità di vedere una lieve presenza di anidride carbonica naturale.

Odore

VINI BIANCHI

Intensità aromatica media, con prevalenza di note fruttate (mela verde, frutti tropicali e agrumi) e di lievi note floreali ed erbacee.

VINI ROSATI

Intensità aromatica media, con prevalenza di note fruttate (mela verde, frutti tropicali e agrumi) e di frutti rossi (frutti selvatici e ciliegia), nonché di lievi note floreali ed erbacee.

Sapore

VINI BIANCHI

Fresco all'ingresso in bocca, leggermente acido al palato e leggermente piccante sulla punta della lingua. Gli aromi fruttati dominano il retrogusto. Nel finale sapore moderatamente persistente, eventualmente con un leggerissimo gusto amarognolo.

VINI ROSATI

Fresco all'ingresso in bocca, leggermente acido al palato e leggermente piccante sulla punta della lingua. Gli aromi fruttati dominano il retrogusto. Nel finale sapore moderatamente persistente, eventualmente con un leggerissimo gusto amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile < 0,8 g/l, ad eccezione dei vini bianchi e rosati, dolci e amabili, per i quali è fissato un limite di 1,08 g/l (18 milliequivalenti per litro).

Anidride solforosa < 180 mg/l nei vini con un tenore di zuccheri inferiore a 5 grammi per litro e < 240 mg/l nei vini con un tenore di zuccheri pari o superiore a 5 grammi per litro.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Rossi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore amarena nera, con riflessi violetti e violacei intensi; possibilità di vedere una lieve presenza di anidride carbonica naturale.

Odore

Aroma intenso e fruttato, con una prevalenza di note vegetali (peperone verde e piccoli frutti di bosco) e di lievi note floreali ed erbacee.

Sapore

Fresco all'ingresso in bocca, leggermente acido al palato e leggermente piccante sulla punta della lingua. Gli aromi fruttati dominano il retrogusto. Nel finale sapore moderatamente persistente, eventualmente con un leggerissimo gusto amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile < 0,8 g/l, ad eccezione dei vini rossi dolci e amabili, per i quali è fissato un limite di 1,2 g/l (20 milliequivalenti per litro).

Anidride solforosa totale < 140 mg/l nei vini con un tenore di zuccheri inferiore a 5 grammi per litro e < 180 mg/l nei vini con un tenore di zuccheri pari o superiore a 5 grammi per litro.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Berezia blanco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Veste con tonalità più dorate a causa della maturazione più lunga delle uve o dell'invecchiamento in diversi contenitori.

Odore

Chiara percezione degli aromi primari descritti per il tipo bianco giovane, cui si aggiungono diversi aromi terziari risultanti dai diversi tipi di invecchiamento applicati nella denominazione: aromi speziati o balsamici o di frutta secca o affumicati o di pasticceria o di panetteria o di latte o tostati o minerali.

Sapore

Leggermente acido, ben integrato con gli aromi terziari risultanti dall'invecchiamento.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	6,0
Unità di acidità totale minima	grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Berezia rosado

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Con l'invecchiamento, possibile comparsa di sfumature di colore salmone.

Odore

Aromi primari descritti per i vini giovani cui si aggiungono gli aromi terziari risultanti dall'invecchiamento (aromi speziati o balsamici o di frutta secca, affumicati, di pasticceria, di panetteria, di latte, tostati o minerali).

Sapore

Leggermente acido, ben integrato con gli aromi terziari risultanti dall'invecchiamento.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	5,0
Unità di acidità totale minima	grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Berezia tinto

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Granato, ciliegia; con il tempo, possibili sfumature aranciate.

Odore

Armonia tra gli aromi primari descritti per il *txakoli* giovane e gli aromi terziari risultanti dall'invecchiamento (aromi speziati, balsamici, di frutta secca, affumicati, di pasticceria, di panetteria, di latte, tostati o minerali).

Sapore

Tannini sapidi e struttura moderata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4,0
Unità di acidità totale minima	grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	140

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Se il titolo alcolometrico è superiore al 13 % vol, il limite massimo di acidità volatile espressa in acido acetico è fissato a 1,20 g/l (20 milliequivalenti per litro).

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

-

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Per quanto riguarda i vini *txakoli* immessi sul mercato con la dicitura *Berezia*, la fermentazione e la trasformazione del mosto in vino devono avvenire in contenitori o fusti di vari materiali quali legno pregiato, ceramica, cemento ecc.

Pratica di vinificazione

-

Tipo di pratica enologica

Limitazioni alla vinificazione

Descrizione

Il *Consejo Regulador* promuoverà l'impianto di varietà raccomandate. La superficie destinata alle varietà autorizzate Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttippia/Petit Manseng, Sauvignon blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot noir e Cabernet franc è limitata: nel complesso, tali varietà non possono occupare più del 20 % della superficie dei vigneti gestiti da ciascuna azienda vitivinicola registrata per l'elaborazione del vino protetto.

I vini rosati sono ottenuti da uve appartenenti, almeno per il 30 %, alla varietà a bacca rossa raccomandata nel disciplinare.

Il *Consejo Regulador* può autorizzare l'irrigazione delle viti qualora, a causa di un'estrema carenza di precipitazioni, le condizioni agronomiche lo richiedano per una corretta gestione della chioma del vigneto. Il *Consejo Regulador* ne stabilisce le condizioni e le raccomandazioni pertinenti e fissa le modalità di esecuzione.

I vini commercializzati con il nome di un'unica varietà devono essere prodotti esclusivamente con le varietà indicate come raccomandate e devono essere ottenuti almeno per l'85 % da una di tali varietà.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

PER TUTTI I VINI

Rese massime:

Rese massime	13 000
Unità di resa massima	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

PER TUTTI I VINI

Rese massime:

Rese massime	91
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA - ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI - ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona geografica è costituita da terreni situati nei comuni di Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio e Okondo, che il *Consejo Regulador* e l'amministrazione competente ritengono idonei alla produzione di uve delle varietà raccomandate e autorizzate che presentano la qualità necessaria per l'elaborazione di vini dalle caratteristiche specifiche di quelli protetti dalla DOP e che sono registrati come tali.

10. **Legame con la zona geografica**

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

La produzione avviene nella parte settentrionale dell'Araba, con varietà adatte a un suolo leggermente acido e al clima atlantico. Tale clima produce uve con un titolo alcolometrico di 12 gradi e fattori fisico-chimici e organolettici adatti alla qualità del vino. Esiste un legame diretto tra il soleggiamento annuo medio di 12,11 ore da aprile a ottobre e il titolo alcolometrico, l'acidità e il livello di amarezza. Il vento meridionale, che soffia in media per 170 giorni, contribuisce ad arieggiare la chioma del vigneto. La temperatura media di 13,1 °C, con temperature massime medie di 18,7 °C e temperature minime medie di 7,5 °C, dà vita a vini rotondi dalla bassa acidità, con aromi di agrumi e note erbacee.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito o della deroga

CONFEZIONAMENTO

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga supplementare

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito o della deroga

I vini che beneficiano della denominazione devono essere confezionati ed etichettati esclusivamente nelle aziende vitivinicole registrate e riconosciute dal *Consejo Regulador*. Tale obbligo è giustificato dal fatto che il *Consejo Regulador* ha istituito una procedura di controllo della quantità e della qualità, che si applica dalla produzione alla commercializzazione. Il confezionamento al di fuori della zona di produzione comporta il trasporto e altre operazioni quali la filtrazione, la chiarificazione e il trattamento a freddo che possono alterare le caratteristiche del vino.

Titolo del requisito o della deroga

ETICHETTATURA

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito o della deroga

La protezione del nome della denominazione si estende alle varie combinazioni e ai nomi delle comarche, delle località o dei luoghi della zona di produzione, elaborazione e confezionamento legati alle grafie «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» e «Txakolina». Le etichette e le controetichette numerate devono essere approvate dal *Consejo Regulador* prima di essere utilizzate.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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