C/2025/6777

2025 12 23

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6777)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

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

ES nuorodos Nr.: PDO-ES-A0732-AM03 – 2025 11 27

1. **Produkto pavadinimas**

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

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija, Maisto generalinis direktoratas, Maisto kokybės kontrolės ir žemės ūkio maisto produktų laboratorijų generalinis padirektoratis

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Kompetentinga institucija mano, kad šis SKVN „Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava“ žymimo produkto specifikacijos pakeitimas yra standartinis; jis negali būti laikomas Sąjungos lygmens pakeitimu, nes jis neatitinka nė vienos iš Reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų situacijų. Konkrečiai: juo nekeičiamas pavadinimas ar pavadinimo vartojimas arba geografine nuoroda žymimo produkto ar produktų kategorija; dėl jo nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove; dėl jo neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Antraštė

PATIKSLINTOS SAUGOMŲ PRODUKTŲ KATEGORIJOS

Aprašymas

Vynų aprašymas papildytas šiuo pirmu sakiniu: „1 kategorija. Vynas (baltasis, rožinis, raudonasis, baltasis vynas „Berezia“, rožinis vynas „Berezia“ ir raudonasis vynas „Berezia“)“. Taip patikslinama, kad vynai priskiriami 1 kategorijai pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 (BRO) VII priedą, ir nurodomos vynų rūšys.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 punktu, tačiau neturi įtakos bendrajam dokumentui, nes jame jau nurodyta 1 kategorija.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

VYNŲ ANALITINIŲ IR JUSLINIŲ SAVYBIŲ APRAŠYMO PAKEITIMAS

Aprašymas

Iš aprašymo išbraukta statinėse fermentuoto baltojo vyno rūšis ir įtrauktos šios rūšys: „Berezia blanco“ (baltasis vynas), „Berezia rosado“ (rožinis vynas) ir „Berezia tinto“ (raudonasis vynas). Nustatytos šių vynų analitinės ribinės vertės ir parengtas juslinių savybių aprašymas.

Baltieji, rožiniai ir raudonieji vynai nebėra vien sausi, nes buvo įtrauktos vynų rūšys „pusiau sausi“, „pusiau saldūs“ ir „saldūs“, todėl analitinės ribinės vertės pakeistos taip:

— baltųjų ir rožinių saldžių ir pusiau saldžių vynų didžiausias lakusis rūgštingumas padidintas iki 1,08 g/l (18 miliekvivalentų viename litre); didžiausias sieros dioksido kiekis vynuose, kuriuose yra daugiau kaip 5 g/l cukraus, dabar yra 240 mg/l;

— raudonųjų saldžių ir pusiau saldžių vynų didžiausias lakusis rūgštingumas padidintas iki 1,2 g/l (20 miliekvivalentų viename litre); didžiausias sieros dioksido kiekis vynuose, kuriuose yra daugiau kaip 5 g/l cukraus, dabar yra 180 mg/l.

Įtrauktas trijų naujų rūšių vynų juslinių savybių aprašymas.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 punktu ir bendrojo dokumento 6 punktu.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

RAUDONŲJŲ VYNUOGIŲ PROCENTINĖS DALIES ROŽINIUOSE VYNUOSE PAKEITIMAS

Aprašymas

Raudonųjų veislių, kurias rekomenduojama naudoti gaminant rožinius vynus, vynuogių procentinė dalis sumažinta nuo 50 iki 30 %.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3.1 punktu ir bendrojo dokumento 7.1 punktu.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

NAUJŲ RŪŠIŲ VYNŲ GAMYBOS METODAI

Aprašymas

Aprašyti trijų naujų rūšių vynų, priskiriamų kategorijai „Berezia“, gamybos metodai. Be to, panaikinta nuoroda į jau išbrauktų „statinėse fermentuotų“ vynų gamybos metodą.

Iš dalies pakeisti specifikacijos 3.2 punktas ir bendrojo dokumento 7.1 punktas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

EKSTRAHAVIMO IŠEIGOS PAKEITIMAI

Aprašymas

Pakeista didžiausia ekstrahavimo išeiga: žodžiai „70 hektolitrų vyno iš hektaro“ pakeisti žodžiais „70 litrų vyno iš 100 kg vynuogių“.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos 5 punktas ir bendrojo dokumento 7.2 punktas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

NAUJŲ VEISLIŲ ĮTRAUKIMAS

Aprašymas

Į leidžiamų veislių sąrašą įtrauktos veislės „Pinot Noir“ ir „Cabernet Franc“. Jų užimamas plotas yra ribotas, kaip ir visų leidžiamų veislių.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos 3.1 ir 6 punktai bei bendrojo dokumento 7.1 ir 8 punktai.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

PATOBULINTI PATIKRINIMAI

Aprašymas

Siekiant pagerinti gamybos atsekamumą, buvo įtrauktas naujas SKVN Reguliavimo tarybos registras: „Iš brangios medienos ar kitų medžiagų pagamintų indų ir statinių registras“.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8.c.3 punktu, tačiau neturi įtakos bendrajam dokumentui.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

KITI VYNAI

Aprašymas

Produkto specifikacijoje jau buvo numatyta galimybė naudoti geografinį pavadinimą „Álava“ vynams, pagamintiems iš pernokusių vynuogių su nuoroda „vėlyvasis derlius“, taip pat putojantiems vynams.

Dabar nustatyti šių dviejų kategorijų vynui taikomi reikalavimai, analitinės ribinės vertės ir parengtas juslinių savybių aprašymas.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8.c.3 punktu, tačiau neturi įtakos bendrajam dokumentui.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

REDAKCINIAI PATOBULINIMAI IR TAM TIKROS INFORMACIJOS ATNAUJINIMAS

Aprašymas

Atnaujintos nuorodos į teisės aktus. Pataisoje žodis „išpilstymas“ pakeistas žodžiu „pakavimas“, nes, kaip nurodoma SKVN, leistina pakuoti ne tik į butelius. Pataisytoje redakcijoje terminas „reglamentas“ (ankstesnis SKVN taikomų taisyklių pavadinimas) pakeistas terminu „produkto specifikacija“. Atnaujinti kompetentingos institucijos ir įgaliotosios įstaigos duomenys. Išbrauktas Reguliavimo tarybos vaidmuo atliekant patikrinimus. Atlikti redakciniai patobulinimai.

Iš dalies pakeisti specifikacijos 8 ir 9 punktai bei bendrojo dokumento 11 punktas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

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

ES nuorodos Nr.: PDO-ES-A0732-AM03 – 2025 11 27

1. **Pavadinimas (-ai)**

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

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Šalis, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

Baltieji ir rožiniai vynai

Juslinės savybės

Išvaizda

BALTASIS VYNAS

Spalva – nuo šviesiai žalsvos iki šiaudų geltonumo, skaidri ir tviski, gali būti matomas nedidelis natūraliai susidariusio anglies dioksido kiekis.

ROŽINIS VYNAS

Spalva – nuo šviesios čerpių iki lašišos rausvos, skaidri ir tviski, gali būti matomas nedidelis natūraliai susidariusio anglies dioksido kiekis.

Aromatas

BALTASIS VYNAS

Vidutinio intensyvumo aromatas, kuriame vyrauja vaisių (žaliųjų obuolių, tropinių ir citrusinių vaisių) bei švelnūs gėlių ir žolelių pokvapiai.

ROŽINIS VYNAS

Vidutinio intensyvumo aromatas, kuriame vyrauja vaisių (žaliųjų obuolių, tropinių ir citrusinių vaisių), raudonųjų uogų (miško uogų ir vyšnių) bei švelnūs gėlių ir žolelių pokvapiai.

Skonis

BALTASIS VYNAS

Paragavus juntamas gaivus skonis su rūgštoku poskoniu, lengvas dilgčiojimas liežuvio gale. Juntamas vaisių poskonis. Vidutiniškai ilgai išliekantis skonis, galimas karstelėjęs poskonis.

ROŽINIS VYNAS

Paragavus juntamas gaivus skonis su rūgštoku poskoniu, lengvas dilgčiojimas liežuvio gale. Juntamas vaisių poskonis. Vidutiniškai ilgai išliekantis skonis, galimas karstelėjęs poskonis.

Papildoma informacija apie juslines savybes

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):	15
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):	9,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas:	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas:	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	„maxAcidity“
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	„maxSO2“

Papildoma informacija apie analitines savybes

Lakusis rūgštingumas – < 0,8 g/l, išskyrus saldžius ir pusiau saldžius baltuosius ir rožinius vynus, kurių ribinė vertė yra 1,08 g/l (18 miliekvivalentų viename litre).

Sieros dioksido kiekis – < 180 mg/l vynuose, kuriuose cukraus kiekis mažesnis kaip 5 g/l, ir < 240 mg/l vynuose, kuriuose cukraus kiekis ne mažesnis kaip 5 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Raudonieji vynai

Juslinės savybės

Išvaizda

Vėlyvosios ievos uogų spalvos su ryškiai violetiniais ir purpuriniais atspalviais, gali būti matomas nedidelis natūraliai susidariusio anglies dioksido kiekis.

Aromatas

Intensyvus ir vaisiškas aromatas su daugiausia daržo gėrybių (žaliųjų paprikų ir miško uogų) bei silpnais gėlių ir žolelių pokvapiais.

Skonis

Paragavus juntamas gaivus skonis su rūgštoku poskoniu, lengvas dilgčiojimas liežuvio gale. Juntamas vaisių poskonis. Vidutiniškai ilgai išliekantis skonis, galimas karstelėjęs poskonis.

Papildoma informacija apie juslines savybes

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):	15
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):	9,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas:	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas:	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	„maxAcidity“
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	„maxSO2“

Papildoma informacija apie analitines savybes

Lakusis rūgštingumas – < 0,8 g/l, išskyrus saldžius ir pusiau saldžius raudonuosius vynus, kurių ribinė vertė yra 1,2 g/l (20 miliekvivalentų viename litre).

Bendras sieros dioksido kiekis – < 140 mg/l vynuose, kuriuose cukraus kiekis mažesnis kaip 5 g/l, ir < 180 mg/l vynuose, kuriuose cukraus kiekis ne mažesnis kaip 5 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Baltasis vynas „Berezia“

Juslinės savybės

Išvaizda

Dėl ilgesnio vynuogių nokimo arba brandinimo įvairiuose induose spalva gali tapti sodresnė, įgauti auksinių atspalvių.

Aromatas

Aiškios pirminių aromatų savybės, būdingos jaunam baltajam vynui, susiliejančios su įvairiais tretiniais aromatais, atsirandančiais dėl skirtingų brandinimo procesų, naudojamų atsižvelgiant į nuorodą. Šie aromatai apima prieskonių, balzamo, riešutų, dūmų, konditerijos gaminių, duonos, pieno gaminių, skrudėsių ir minerališkus pokvapius.

Skonis

Rūgštokas, dera su brandinant susidariusiais tretiniais poskoniais.

Papildoma informacija apie juslines savybes

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):	„maxAlcoholStrength“
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas:	6,0
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas:	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	180

Papildoma informacija apie analitines savybes

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Rožinis vynas „Berezia“

Juslinės savybės

Išvaizda

Brandinant kraštuose gali atsirasti lašišos spalvos atspalvių.

Aromatas

Pirminiai aromatai, būdingi jauniems vynams, susimaišę su tretiniais brandinant atsiradusiais aromatais: prieskonių, balzamo, riešutų, dūmų, konditerijos gaminių, duonos, pieno gaminių, skrudėsių ir minerališki pokvapiai.

Skonis

Rūgštokas, dera su brandinant susidariusiais tretiniais poskoniais.

Papildoma informacija apie juslines savybes

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):	„maxAlcoholStrength“
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas:	5,0
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas:	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	180

Papildoma informacija apie analitines savybes

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Raudonasis vynas „Berezia“

Juslinės savybės

Išvaizda

Brandinant kraštuose gali atsirasti granato, vyšnių, čerpių spalvos atspalvių.

Aromatas

Jaunam vynui „Txakoli“ būdingų pirminių aromatų ir brandinant atsiradusių tretinių aromatų dermė: prieskonių, balzamo, riešutų, dūmų, konditerijos gaminių, duonos, pieno gaminių, skrudėsių ir minerališki pokvapiai.

Skonis

Gardūs taninai, nuosaiki struktūra.

Papildoma informacija apie juslines savybes

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):	„maxAlcoholStrength“
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas:	4,0
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas:	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	140

Papildoma informacija apie analitines savybes

Kai alkoholio koncentracija didesnė kaip 13 %, nustatyta, kad didžiausias lakusis rūgštingumas, išreikštas acto rūgštimi, yra 1,20 g/l (20 meq/l).

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

Vyno gamybos metodai„title“

–

Vynininkystės metodo rūšis

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

Su nuoroda „Berezia“ rinkai pateiktas vynas „Txakolis“ turi būti fermentuotas ir iš misos paverstas vynu induose ar statinėse, pagamintuose iš įvairių medžiagų, pavyzdžiui, brangios medienos, keramikos ar cemento.

Vyno gamybos metodai„title“

–

Vynininkystės metodo rūšis

Atitinkamas vynų gamybos apribojimas

Aprašymas

Reguliavimo taryba skatins sodinti rekomenduojamas veisles. Ribotą plotą užima šios leidžiamos veislės: „Izkiriota“ / „Gros Manseng“, „Izkiriota Ttippia“ / „Petit Manseng“, „Sauvignon Blanc“, „Riesling“, „Chardonnay“, „Pinot Noir“ ir „Cabernet Franc“. Visos šios veislės negali užimti daugiau kaip 20 % kiekvienos registruotos vyno daryklos tvarkomo vynuogyno ploto, skirto saugomam vynui gaminti.

Ne mažiau kaip 30 % rožiniams vynams gaminti naudojamų vynuogių yra šioje produkto specifikacijoje rekomenduojamos raudonųjų vynuogių veislės.

Reguliavimo taryba gali leisti drėkinti vynmedžius, jei dėl itin didelio lietaus trūkumo to reikia atsižvelgiant į agronomines sąlygas, kad būtų tinkamai prižiūrima laja. Reguliavimo valdyba nustato susijusias sąlygas ir rekomendacijas bei įgyvendinimo terminus.

Gaminant vynus, kurie pateikiami rinkai su vienos veislės pavadinimu, gali būti naudojamos tik rekomenduojamos vynuogių veislės ir ne mažiau kaip 85 % naudojamų vynuogių turi būti tų veislių.

7.2. *Didžiausia išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

VISI VYNAI

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga:	13 000
Didžiausios išeigos matavimo vienetas:	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

VISI VYNAI

Didžiausia išeiga:

Didžiausia išeiga:	91
Didžiausios išeigos matavimo vienetas:	hektolitrai iš hektaro

8. **Nuoroda į vyninių vynuogių veislę arba veisles, iš kurios (-ių) gaminamas vynas arba vynai**

— „Cabernet Franc“

— „Chardonnay“

— „Gros Manseng“

— „Hondarrabi Beltza“ – „Ondarrabi Beltza“

— „Hondarrabi Zuri“ – „Ondarrabi Zuri“

— „Petit Courbu“

— „Petit Manseng“

— „Pinot Noir“

— „Riesling“

— „Sauvignon Blanc“

9. **Glaustas nustatytų ribų geografinės vietovės apibūdinimas**

Vietovė apima žemę, esančią šiose savivaldybėse: Amurrio, Artziniega, Ayala / Aiara, Laudio / Llodio ir Okondo. Reguliavimo taryba ir atitinkama administravimo institucija mano, kad šios teritorijos yra tinkamos rekomenduojamoms ir leidžiamoms vynuogių veislėms auginti, nes jos atitinka kokybės reikalavimus, taikomus gaminant vynus, kurie pasižymi SKVN saugomų vynų specifinėmis savybėmis ir yra įregistruoti.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Ryšio santrauka

Gamyba vykdoma šiaurinėje Arabos dalyje, o vynuogių veislės prisitaikiusios prie rūgštoko dirvožemio ir Atlanto vandenyno klimato. Dėl tokio klimato galima auginti vynuoges, kurių alkoholio koncentracija yra 12°, o fizinės, cheminės ir juslinės savybės atitinka vyno kokybės reikalavimus. Vidutinis saulėtų valandų skaičius per metus (12,11 valandos nuo balandžio iki spalio mėn.) ir alkoholio koncentracija, rūgštingumas bei kartumas yra tiesiogiai susiję. Vidutiniškai 170 dienų per metus pučiantys pietiniai vėjai padeda vėdinti lają. Vidutinė temperatūra yra 13,1 °C, vidutinė aukščiausia temperatūra – 18,7 °C, o vidutinė žemiausia temperatūra – 7,5 °C. Tokios sąlygos leidžia auginti vynuoges, iš kurių gaminamas išbaigtas, nedidelio rūgštingumo vynas, pasižymintis citrusinių vaisių ir žolelių skoniu.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

PAKAVIMAS

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Pakavimas nustatytų ribų geografinėje vietovėje

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Nuoroda žymimi vynai turi būti pakuojami ir ženklinami tik Reguliavimo tarybos patvirtintose registruotose vyno daryklose. Šis reikalavimas yra pagrįstas, nes taryba turi nustatytą vyno kiekio ir kokybės – nuo gamybos iki pateikimo rinkai – kontrolės procedūrą. Pakavimas už gamybos vietovės ribų apima vežimą ir kitus veiksmus, pavyzdžiui, filtravimą, skaidrinimą ir atšaldymą, dėl kurių gali pakisti vyno savybės.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

ŽENKLINIMAS

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas apima įvairius jo derinius ir gamybos, paruošimo ir pakavimo rajonų, vietovių ir vietų pavadinimus, susijusius su užrašais „Txakoli“, „Chacolí“, „Chacolin“, „Txakolin“ ir „Txakolina“. Numeruotos etiketės ir antrinės etiketės prieš naudojimą yra patvirtinamos tarybos.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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