C/2025/6777

23.12.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/6777)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

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

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025.

1. **Produkta nosaukums**

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

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija, Pārtikas ģenerāldirektorāts, Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Kompetentā iestāde uzskata, ka šis grozījums ar ACVN “Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava” apzīmētā produkta specifikācijā ir standarta grozījums; to nevar uzskatīt par Savienības grozījumu, jo tas neatbilst nevienam no gadījumiem, kas minēti Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā. Konkrēti, tas: neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas; nerada risku, ka par spēkā neesošu tiks padarīta saikne ar ģeogrāfisko apgabalu; neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Temats

PRECIZĒTAS AIZSARGĀTO PRODUKTU KATEGORIJAS

Apraksts

Vīnu aprakstam ir pievienots šāds pirmais teikums: "1. kategorija "Vīns" (baltvīns, sārtvīns, sarkanvīns, *Berezia* baltvīns, *Berezia* sārtvīns un *Berezia* sarkanvīns)". Tajā precizē, ka vīni pieder pie 1. kategorijas saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (TKO regulas) VII pielikumu, un norāda vīnu veidus.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē, jo 1. kategorija tajā jau ir norādīta.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

GROZĪJUMS VĪNU ANALĪTISKO UN ORGANOLEPTISKO ĪPAŠĪBU APRAKSTĀ

Apraksts

Aprakstā minētais mucā raudzēta baltvīna paveids ir svītrots, un ir iekļauti šādi paveidi: *Berezia blanco* [baltvīns], *Berezia rosado* [sārtvīns] un *Berezia tinto* [sarkanvīns]. Ir noteiktas šo vīnu analītisko īpašību robežvērtības un iekļauts to organoleptisko īpašību apraksts.

Baltvīni, sārtvīni un sarkanvīni vairs nav tikai sausie vīni, jo ir ieviesti arī pussausie, pussaldie un saldie paveidi, kā rezultātā analītiskās robežvērtības ir mainītas šādi:

— saldo un pussaldo baltvīnu un sārtvīnu maksimālais gaistošais skābums ir palielināts līdz 1,08 g/l (18 miliekvivalenti uz litru), maksimālais sēra dioksīda saturs vīniem, kuru cukuru saturs pārsniedz 5 g/l, tagad ir 240 mg/l,

— saldo un pussaldo sarkanvīnu maksimālais gaistošais skābums ir palielināts līdz 1,2 g/l (20 miliekvivalenti uz litru), maksimālais sēra dioksīda saturs vīniem, kuru cukuru saturs pārsniedz 5 g/l, tagad ir 180 mg/l.

Iekļauts trīs jauno paveidu organoleptisko īpašību apraksts.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2. punktu un vienotā dokumenta 6. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IZMAIŅAS ATTIECĪBĀ UZ SARKANO VĪNOGU PROCENTUĀLO DAĻU SĀRTVĪNOS

Apraksts

Sārtvīnu gatavošanā izmantoto ieteikto sarkanogu šķirņu vīnogu procentuālais daudzums no 50 % ir samazināts līdz 30 %.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 3.1. punktu un vienotā dokumenta 7.1. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

JAUNO PAVEIDU VĪNA RAŽOŠANAS METODES

Apraksts

Aprakstītas metodes, ko izmanto to trīs jauno paveidu vīna ražošanā, kuru nosaukumā iekļauts apzīmējums *Berezia*. Svītrotas arī ražošanas metodes, kas attiecās uz tagad svītrotajiem mucās raudzētajiem vīniem.

Grozīts specifikācijas 3.2. punkts un vienotā dokumenta 7.1. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IZMAIŅAS EKSTRAKCIJAS IZNĀKUMĀ

Apraksts

Mainīts maksimālais ekstrakcijas iznākums, tekstu "70 hektolitri vīna no hektāra" aizstājot ar tekstu "70 litri vīna uz 100 kilogramiem vīnogu".

Grozīts specifikācijas 5. punkts un vienotā dokumenta 7.2. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

JAUNU ŠĶIRŅU PIEVIENOŠANA

Apraksts

Kā atļautas šķirnes ir iekļautas "Pinot Noir" un "Cabernet Franc". To aizņemtā platība ir ierobežota, kā tas ir visu atļauto šķirņu gadījumā.

Grozīts produkta specifikācijas 3.1. un 6. punkts un vienotā dokumenta 7.1. un 8. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

UZLABOTAS PĀRBAUDES

Apraksts

Lai uzlabotu produkcijas izsekojamību, ir pievienots jauns ACVN regulatīvās padomes reģistrs, proti, "Trauku un mucu, kas izgatavotas no smalkas koksnes vai citiem materiāliem, reģistrs".

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8.c.3. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

CITI VĪNI

Apraksts

Produkta specifikācijā jau bija paredzēta iespēja vīniem, kuri ražoti no pārgatavām vīnogām un uz kuriem norādīts apzīmējums "vēlīna raža", kā arī dzirkstošajiem vīniem izmantot ģeogrāfisko nosaukumu "Álava".

Tagad attiecībā uz šo divu kategoriju vīnu ir iekļautas prasības, analītisko īpašību robežvērtības un organoleptisko īpašību apraksts.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8.c.3. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

REDAKCIONĀLI UZLABOJUMI UN NOTEIKTAS INFORMĀCIJAS ATJAUNINĀŠANA

Apraksts

Atjauninātas atsauces uz tiesību aktiem. Labotajā tekstā vārdi "pildīšana pudelēs" ir aizstāti ar vārdu "iepakošana", jo ar šo ACVN apzīmētos produktus drīkst pildīt iepakojumā, kas nav pudeles. Labotajā tekstā vārds "noteikumi" (iepriekšējais ar ACVN apzīmētajam produktam piemērojamo noteikumu nosaukums) ir aizstāts ar vārdiem "produkta specifikācija". Atjaunināta kompetentās iestādes un deleģētās struktūras kontaktinformācija. Svītrota regulatīvās padomes loma pārbaužu veikšanā. Uzlabots formulējums.

Grozīts produkta specifikācijas 8. un 9. punkts un vienotā dokumenta 11. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

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

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus, vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Baltvīns un sārtvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

BALTVĪNS

Gaišdzeltenā, zaļgandzeltenā vai salmdzeltenā krāsā, dzidrs un spilgts, var būt redzams neliels daudzums dabiskā oglekļa dioksīda.

SĀRTVĪNS

Gaišā terakotas līdz lašsārtā krāsā, dzidrs un spilgts, var būt redzams neliels daudzums dabiskā oglekļa dioksīda.

Aromāts

BALTVĪNS

Vidēji intensīvs aromāts ar galvenokārt augļu (zaļo ābolu, tropu augļu un citrusaugļu) notīm un vājām ziedu un augu notīm.

SĀRTVĪNS

Vidēji intensīvs aromāts ar galvenokārt augļu (zaļo ābolu, tropu augļu un citrusaugļu), sarkano augļu (meža augļu un ķiršu) un vieglām ziedu un augu notīm.

Garša

BALTVĪNS

Sākotnēji jūtams svaigums, pēc tam – neliels skābums un viegla kņudoņa mēles galā. Pēcgaršā dominē augļaini aromāti. Garša ir vidēji noturīga, iespējama ļoti vāji rūgtena pēcgarša.

SĀRTVĪNS

Sākotnēji jūtams svaigums, pēc tam – neliels skābums un viegla kņudoņa mēles galā. Pēcgaršā dominē augļaini aromāti. Garša ir vidēji noturīga, iespējama ļoti vāji rūgtena pēcgarša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	15
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	9,5
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Gaistošais skābums ir < 0,8 g/l, izņemot saldos un pussaldos baltvīnus un sārtvīnus, kuriem tas ir 1,08 g/l (18 miliekvivalenti uz litru).

Sēra dioksīda saturs ir < 180 mg/l vīniem, kuru cukuru saturs ir mazāks nekā 5 g/l, un 240 mg/l vīniem, kuru cukuru saturs ir 5 g/l vai lielāks.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Melno ķiršu krāsā ar intensīvi violetu un purpursārtu nokrāsu, var būt redzams neliels daudzums dabiskā oglekļa dioksīda.

Aromāts

Intensīvs un augļains aromāts ar galvenokārt dārza augu notīm (zaļo piparu un meža ogu) un neizteiktām ziedu un augu notīm.

Garša

Sākotnēji jūtams svaigums, pēc tam – neliels skābums un viegla kņudoņa mēles galā. Pēcgaršā dominē augļaini aromāti. Garša ir vidēji noturīga, iespējama ļoti vāji rūgtena pēcgarša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	15
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	9,5
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Gaistošais skābums ir < 0,8 g/l, izņemot saldos un pussaldos sarkanvīnus, kuriem tas ir 1,2 g/l (20 miliekvivalenti uz litru).

Kopējais sēra dioksīda saturs ir < 140 mg/l vīniem, kuru cukuru saturs ir mazāks nekā 5 g/l, un < 180 mg/l vīniem, kuru cukuru saturs ir 5 g/l vai lielāks.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Berezia baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsai var būt tumšākas zeltainas nokrāsas, kas rodas, vīnogām ilgāk gatavojoties vai vīnu izturot dažādos traukos.

Aromāts

Skaidri uztverami primārie aromāti, kas aprakstīti attiecībā uz jaunu baltvīnu, sajaukušies ar dažādiem terciārajiem aromātiem, kuri radušies dažādajos ar nosaukumu apzīmētā vīna izturēšanas procesos. Šie aromāti ietver garšvielu, balzama, riekstu, dūmu, konditorejas izstrādājumu, maizes, piena produktu, grauzdējuma un minerālu notis.

Garša

Skābena, labi sader ar terciārajām notīm, kas radušās izturēšanas procesā.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	6,0
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	13,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	180

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Berezia sārtvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Izturēta vīna malās var parādīties laškrāsas toņi.

Aromāts

Primārie aromāti, kas aprakstīti attiecībā uz jauniem vīniem, sajaukušies ar terciārajiem aromātiem, kuri radušies izturēšanas procesā; garšvielu, balzama, riekstu, dūmu, konditorejas izstrādājumu, maizes, piena produktu, grauzdējuma un minerālu notis.

Garša

Skābena, labi sader ar terciārajām notīm, kas radušās izturēšanas procesā.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	5,0
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	13,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	180

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Berezia sarkanvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Izturēta vīna malās var parādīties granātsarkani, ķirškrāsas vai terakotas toņi.

Aromāts

Jūtama harmonija starp primārajiem aromātiem, kas aprakstīti attiecībā uz jauniem *txakoli*, un terciārajiem aromātiem, kuri izveidojušies izturēšanas laikā; garšvielu, balzama, riekstu, dūmu, konditorejas izstrādājumu, maizes, piena produktu, grauzdējuma un minerālu notis.

Garša

Piesātināta ar apetīti rosinošiem tanīniem, mēreni strukturēta.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	4,0
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	13,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	140

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Noteikts, ka maksimālais gaistošais skābums (izteikts ar etiķskābi) vīnam, kura spirta saturs pārsniedz 13 %, ir 1,20 g/l (20 mekv./l).

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

-

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Noteikts, ka *txakolis* vīnam, ko laiž tirgū ar apzīmējumu *Berezia*, jābūt raudzētam un no misas vīnā pārstrādātam traukos vai mucās, kas izgatavoti no dažādiem materiāliem, piemēram, smalkas koksnes, keramikas vai cementa.

Vīndarības metode

-

Vīndarības metodes veids

Attiecīgais ierobežojums vīnu darīšanā

Apraksts

Regulatīvā padome mudina stādīt ieteiktās šķirnes. Ierobežotu platību aizņem šādas atļautās šķirnes: "Izkiriota"/"Gros Manseng", "Izkiriota Ttippia"/"Petit Manseng", "Sauvignon Blanc", "Riesling", "Chardonnay", "Pinot Noir" un "Cabernet Franc". Kopumā tās nevar aizņemt vairāk par 20 % no to vīndārzu platības, kurus katra reģistrētā vīna darītava apsaimnieko nolūkā ražot aizsargāto vīnu.

Vismaz 30 % vīnogu, ko izmanto sārtvīnu ražošanai, pieder pie sarkanogu šķirnes, kas ieteikta šajā produkta specifikācijā.

Regulatīvā padome ārkārtēja lietus trūkuma gadījumā var atļaut vīnogulāju apūdeņošanu, ja tā vajadzīga agronomisko apstākļu dēļ, lai pienācīgi koptu vainagu. Regulatīvā padome nosaka saistītos nosacījumus un ieteikumus, norādot īstenošanas termiņus.

Lai ražotu vīnus, ko laiž tirgū, uz tiem norādot vienas šķirnes nosaukumu, var izmantot tikai ieteiktās vīnogu šķirnes, un šādam vīnam jābūt gatavotam no vismaz 85 % attiecīgās šķirnes vīnogu.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

VISI VĪNI

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	13 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

VISI VĪNI

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	91
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— “CABERNET FRANC”

— “CHARDONNAY”

— “CHARDONNAY”

— “CHARDONNAY”

— “CHARDONNAY”

— “CHARDONNAY”

— “CHARDONNAY”

— “PINOT NOIR”

— “PINOT NOIR”

— “PINOT NOIR”

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Apgabalu veido zeme, kas atrodas šādu pašvaldību teritorijā: *Amurrio*, *Artziniega*, *Ayala*/*Aiara*, *Laudio*/*Llodio* un *Okondo*. Regulatīvā padome un attiecīgā pārvalde uzskata, ka minētās teritorijas ir piemērotas tādas kvalitātes ieteikto un atļauto šķirņu vīnogu audzēšanai, kāda vajadzīga, lai ražotu ar ACVN aizsargātos vīnus ar specifiskajām īpašībām, un šīs teritorijas ir reģistrētas kā piemērotas minētajam nolūkam.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Ražošana notiek Arabas [*Araba*] ziemeļdaļā, un vīnogu šķirnes ir pielāgotas viegli skābajai augsnei un Atlantijas okeāna klimatam. Šajā klimatā iegūst vīnogas, kuru spirta saturs ir 12º un kuru fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības ir piemērotas vīna kvalitātei. Pastāv tieša saikne starp gada vidējo saules gaismas daudzumu (12,11 stundas) no aprīļa līdz oktobrim un spirta saturu, skābumu un rūgtuma līmeni. Vidēji 170 dienas pūš dienvidu vējš, kas palīdz vēdināt vainagu. Vidējā temperatūra ir 13,1 °C, vidējā maksimālā temperatūra ir 18,7 °C, un vidējā minimālā temperatūra ir 7,5 °C, un šādos temperatūras apstākļos iegūst pilnestīgus vīnus ar nelielu skābumu un citrusaugļu un augu aromātu.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

IEPAKOŠANA

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Citas prasības/atkāpes veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Ar šo nosaukumu apzīmētie vīni jāiepako un jāmarķē tikai reģistrētajās vīna darītavās, ko apstiprinājusi regulatīvā padome. Šo prasību pamato tas, ka padome ir izveidojusi procedūru, kura nodrošina vīnu daudzuma un kvalitātes kontroli visā procesā – no ražošanas līdz laišanai tirgū. Iepakošana ārpus ražošanas apgabala ietver transportēšanu un citas darbības, piemēram, filtrēšanu, dzidrināšanu un atdzesēšanu, kas varētu mainīt vīna īpašības.

Prasības/atkāpes temats

MARĶĒŠANA

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi par marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Nosaukuma aizsardzība attiecas uz tā dažādajām kombinācijām un uz ražošanas, sagatavošanas un iepakošanas apgabala rajonu, apvidu un vietu nosaukumiem, kas saistīti ar vārdiem *Txakoli, Chacolí, Chacolin, Txakolin* un *Txakolina*. Numurētas etiķetes un papildetiķetes pirms lietošanas apstiprina padome.

Elektroniska atsauce (*URL*) uz produkta specifikācijas publikāciju

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