Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6777

23.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6777)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

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

EU-referentienummer: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025

1. **Naam van het product**

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

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening, Directoraat-generaal Voedselvoorziening, Subdirectoraat-generaal Controle op de kwaliteit van levensmiddelen en Laboratoria voor agrovoedingsmiddelen

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De bevoegde autoriteit is van oordeel dat alle veranderingen in verband met deze wijziging van het productdossier van de BOB “Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava” een standaardwijziging van het productdossier vormen. Het kan immers niet gaan om een wijziging op Unieniveau, aangezien zij niet onder een van de situaties valt als genoemd in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen, d.w.z. dat zij niet het volgende met zich meebrengt: een verandering in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen; het risico dat het verband met het geografische gebied wordt verbroken; verdere beperkingen voor de afzet van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

SPECIFICATIE VAN DE BETROKKEN PRODUCTCATEGORIEËN

Beschrijving

"Categorie 1— Wijn (wit, rosé, rood, witte berezia, rosé-berezia en rode berezia)" wordt als eerste zin aan de beschrijving van de wijnen toegevoegd. Daarmee wordt aangegeven dat het gaat om wijnen van categorie 1 overeenkomstig deel II van bijlage VII bij Verordening (EG) nr. 1308/2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten, waarvan de soorten zijn gespecificeerd.

Punt 2 van het productdossier is dienovereenkomstig gewijzigd; het enig document blijft onveranderd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

WIJZIGING VAN DE BESCHRIJVING VAN DE ANALYTISCHE EN ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN VAN DE WIJNEN

Beschrijving

De soort "blanco fermentado en barrica" (wit, in het vat gegist) is uit de beschrijving geschrapt en de soorten "berezia blanco" (wit), "berezia rosado" (rosé) en "berezia tinto" (rood) zijn eraan toegevoegd, samen met hun respectieve analytische grenswaarden en organoleptische beschrijving.

De witte, rosé- en rode wijnen zijn niet langer uitsluitend droog, omdat halfdroge, halfzoete en zoete wijnen zijn toegevoegd, waardoor de analytische grenswaarden als volgt worden gewijzigd:

— voor witte en roséwijnen is het maximale gehalte aan vluchtige zuren van de zoete en halfzoete wijnen verhoogd tot 1,08 g/l (18 milli-equivalent per liter) en het maximale gehalte aan zwaveldioxide van de wijnen met een suikergehalte van meer dan 5 gram per liter bedraagt nu 240 mg/l;

— voor rode wijnen is het maximale gehalte aan vluchtige zuren van de zoete en halfzoete wijnen verhoogd tot 1,2 g/l (20 milli-equivalent per liter) en het maximale gehalte aan zwaveldioxide van de wijnen met een suikergehalte van meer dan 5 gram per liter bedraagt nu 180 mg/l.

De organoleptische beschrijving van de drie nieuwe soorten is toegevoegd.

Punt 2 van het productdossier en punt 6 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

WIJZIGING VAN HET PERCENTAGE RODE DRUIVENRASSEN IN DE ROSÉWIJNEN

Beschrijving

Het percentage rode druivenrassen dat wordt aanbevolen voor de productie van roséwijnen is verlaagd van 50 % naar 30 %.

Punt 3,1 van het productdossier en punt 7,1 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

PROCEDÉS VOOR DE BEREIDING VAN NIEUWE WIJNSOORTEN

Beschrijving

Er is een beschrijving toegevoegd van de bereidingsprocedés voor de drie nieuwe soorten wijnen met de aanduiding "berezia". De "in het vat gegiste" wijnen zijn verwijderd en daarom zijn ook de bereidingsprocedés daarvan geschrapt.

Punt 3,2 van het productdossier en punt 7,1 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

WIJZIGINGEN IN DE EXTRACTIEOPBRENGST

Beschrijving

De maximale extractieopbrengst is gewijzigd: de woorden “70 hectoliter wijn per hectare” zijn vervangen door “70 liter wijn per 100 kg druiven”.

Punt 5 van het productdossier en punt 7,2 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

TOEVOEGING VAN NIEUWE DRUIVENRASSEN

Beschrijving

De rassen pinot noir en cabernet franc zijn toegevoegd als toegestane rassen. Het areaal dat zij beslaan is beperkt, zoals ook het geval is voor de andere toegestane rassen.

De punten 3.1 en 6 van het productdossier en de punten 7.1 en 8 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

VERBETERING VAN DE CONTROLE

Beschrijving

Om de traceerbaarheid van de bereiding te verbeteren, is een nieuw register van de Consejo Regulador (toezichthoudende instantie) voor de BOB toegevoegd: “Registro de recipientes y depósitos de maderas nobles o construidos en otros materiales” (register van recipiënten en vaten van hardhout of van ander materiaal).

Punt 8.c.3 van het productdossier is dienovereenkomstig gewijzigd; het enig document blijft onveranderd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

ANDERE WIJNEN

Beschrijving

Het productdossier voorzag reeds in de mogelijkheid om de geografische benaming “Álava” te gebruiken voor wijnen van overrijpe druiven met de aanduiding “vendimia tardía” (late oogst), en ook voor mousserende wijnen.

De eisen, de analytische grenswaarden en de organoleptische beschrijving voor deze twee wijncategorieën zijn toegevoegd.

Punt 8.c.3 van het productdossier is dienovereenkomstig gewijzigd; het enig document blijft onveranderd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

REDACTIONELE VERBETERINGEN EN BIJWERKING VAN BEPAALDE GEGEVENS

Beschrijving

De verwijzingen naar wetgeving zijn bijgewerkt. Er werden correcties aangebracht: de term “botteling” is vervangen door de term “verpakking”, aangezien de BOB andere recipiënten dan flessen toestaat; de verwijzing naar de “regeling” (vroegere naam voor de regels die van toepassing waren op de BOB) is vervangen door de verwijzing naar het “productdossier”. De contactgegevens van de bevoegde autoriteit en de gedelegeerde instantie zijn bijgewerkt. De rol van de Consejo Regulador bij controles is geschrapt. De formulering is verbeterd.

De punten 8 en 9 van het productdossier en punt 11 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

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

EU-referentienummer: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025

1. **Naam/Namen**

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

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

Witte en roséwijnen

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

WITTE WIJNEN:

Kleur variërend van lichtgeel tot groengeel en strogeel, helder en glanzend; er kan een geringe hoeveelheid natuurlijk kooldioxide zichtbaar zijn.

ROSÉWIJNEN:

Kleur variërend van licht dakpanroze tot zalmroze, helder en glanzend; er kan een geringe hoeveelheid natuurlijk kooldioxide zichtbaar zijn.

Bouquet

WITTE WIJNEN:

Gemiddelde aromatische intensiteit, met overheersende fruitige toetsen (groene appel, tropisch fruit en citrusvruchten) en lichte bloemige en kruidachtige toetsen.

ROSÉWIJNEN:

Gemiddelde aromatische intensiteit met overheersende fruitige toetsen (groene appel, tropisch fruit en citrusvruchten) en rood fruit (wild fruit en kersen) en lichte bloemige en kruidachtige toetsen.

Smaak

WITTE WIJNEN:

Frisse aandronk, lichtzuur in de mond, enigszins scherp op de punt van de tong. Sterk fruitige nasmaak. Middellange afdronk, mogelijk met een zeer licht bittere nasmaak.

ROSÉWIJNEN:

Frisse aandronk, lichtzuur in de mond, enigszins scherp op de punt van de tong. Sterk fruitige nasmaak. Middellange afdronk, mogelijk met een zeer licht bittere nasmaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9,5
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Gehalte aan vluchtige zuren < 0,8 g/l, behalve voor zoete en halfzoete witte en roséwijnen, waarvoor een grenswaarde van 1,08 g/l (18 milli-equivalent per liter) is vastgesteld.

Gehalte aan zwaveldioxide < 180 mg/l in wijnen met een suikergehalte van minder dan 5 gram per liter en < 240 mg/l in wijnen met een suikergehalte van ten minste 5 gram per liter.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Rode wijnen

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur van zwarte kersen met een intense paarse en paarsachtige weerschijn; er kan een geringe hoeveelheid natuurlijk kooldioxide zichtbaar zijn.

Bouquet

Intens en fruitig aroma met overheersende moestuintoetsen (groene paprika en kleine bosvruchten) en lichte bloemige en kruidachtige toetsen.

Smaak

Frisse aandronk, lichtzuur in de mond, enigszins scherp op de punt van de tong. Sterk fruitige nasmaak. Middellange afdronk, mogelijk met een zeer licht bittere nasmaak.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9,5
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Gehalte aan vluchtige zuren < 0,8 g/l, behalve voor zoete en halfzoete rode wijnen, waarvoor een grenswaarde van 1,2 g/l (20 milli-equivalent per liter) is vastgesteld.

Totaalgehalte aan zwaveldioxide < 140 mg/l in wijnen met een suikergehalte van minder dan 5 gram per liter en < 180 mg/l in wijnen met een suikergehalte van ten minste 5 gram per liter.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Witte berezia

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

De kleur kan meer goudkleurige tinten hebben als gevolg van de langere rijping van de druiven of de opvoeding in verschillende recipiënten.

Duidelijke waarneming van de primaire aroma's die worden beschreven voor de jonge witte wijn, plus verschillende tertiaire aroma's die het resultaat zijn van de verschillende opvoedingsmethoden die op het product met deze benaming worden toegepast: kruidig of balsemiek of nootachtig of rokerig of van (banket)bakkerswaren of melkachtig of geroosterd of mineraal.

Smaak

Lichtzuur, goed geïntegreerd met de tertiaire aroma's van de opvoeding.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	6,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	180

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Rosé-berezia

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Naarmate de wijn ouder wordt, kunnen er zalmkleurige accenten zichtbaar worden.

Bouquet

De voor de jonge wijnen beschreven primaire aroma's, plus de tertiaire aroma's van de opvoeding (kruidig of balsemiek of van gedroogde vruchten, rokerig, van banketbakkerswaren of van bakkerswaren, melkachtig, geroosterd of mineraal).

Smaak

Lichtzuur, goed geïntegreerd met de tertiaire aroma's van de opvoeding.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	5,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	180

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Rode berezia

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur van granaatappels en kersen waarbij zich in de loop van de tijd mogelijk steenrode tinten ontwikkelen.

Bouquet

Harmonie tussen de voor de jonge txakoli-wijn beschreven primaire aroma's en de tertiaire aroma's van de opvoeding (kruidig of balsemiek of van gedroogde vruchten, rokerig, van banketbakkerswaren of van bakkerswaren, melkachtig, geroosterd of mineraal).

Smaak

Smakelijke tanninen en evenwichtige structuur.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	4,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	140

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Bij een alcoholgehalte van meer dan 13 % vol is het maximale gehalte aan vluchtige zuren, uitgedrukt in azijnzuur, vastgesteld op 1,20 g/l (20 meq/l).

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

-

Type oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

Voor txakoli-wijnen die met de vermelding "berezia" in de handel worden gebracht, moeten de gisting en verwerking van most tot wijn plaatsvinden in recipiënten of vaten van verschillende materialen zoals hardhout, keramiek, cement enz.

Wijnbereidingsprocedé

-

Type oenologisch procedé

Beperkingen met betrekking tot de wijnbereiding

Beschrijving

De Consejo Regulador stimuleert de aanplant van aanbevolen rassen. Het areaal van de toegestane rassen izkiriota/gros manseng, izkiriota ttippia/petit manseng, sauvignon blanc, riesling, chardonnay, pinot noir en cabernet franc is beperkt: in totaal mogen deze rassen voor de bereiding van de beschermde wijn niet meer dan 20 % beslaan van de oppervlakte van de wijngaarden die door een geregistreerde wijnmakerij worden beheerd.

De roséwijnen worden voor ten minste 30 % gemaakt van het in het productdossier aanbevolen rode druivenras.

De Consejo Regulador kan irrigatie van wijnstokken toestaan, wanneer dit vanwege een extreem tekort aan regen nodig is om de bladeren van de wijnstokken in goede conditie te houden. De Consejo Regulador stelt de relevante voorwaarden en aanbevelingen met termijnen voor de uitvoering vast.

Wijnen die onder de naam van één enkel ras in de handel worden gebracht, mogen uitsluitend worden bereid uit de aanbevolen rassen, waarbij de wijnen voor ten minste 85 % uit een van deze rassen bestaan.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/druivenras/type

VOOR ALLE WIJNEN

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst	13 000
Maximumopbrengst per eenheid	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/druivenras/type

VOOR ALLE WIJNEN

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst	91
Maximumopbrengst per eenheid	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA - ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI - ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het betreft grond die gelegen is in de gemeenten Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio en Okondo en die de Consejo Regulador en de bevoegde instantie geschikt achten voor de productie van druiven van toegestane rassen met de kwaliteiten die nodig zijn voor de productie van wijnen met de specifieke kenmerken van de BOB, en die als zodanig is geregistreerd.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

Samenvatting van het verband

De productie vindt plaats in het noordelijke deel van Araba, met rassen die geschikt zijn voor een lichtzure bodem en het Atlantische klimaat. Dit klimaat zorgt voor druiven met een alcoholgehalte van 12° en fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen die passen bij de kwaliteit van de wijn. Er is een rechtstreeks verband tussen de gemiddelde jaarlijkse zonneschijn van 12,11 uur tussen april en oktober en het alcoholgehalte, de zuurgraad en de mate van bitterheid. De zuidelijke wind, die gemiddeld 170 dagen actief is, draagt bij tot het beluchten van de bladeren van de wijnstokken. De gemiddelde temperatuur van 13,1 °C, met een gemiddelde maximumtemperatuur van 18,7 °C en een gemiddelde minimumtemperatuur van 7,5 °C, leidt tot ronde wijnen met een lage zuurgraad, met aroma's van citrusvruchten en kruidachtige aroma's.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

VERPAKKING

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Verpakking in het afgebakend geografisch gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Wijnen met de benaming mogen uitsluitend worden verpakt en geëtiketteerd in wijnmakerijen die zijn geregistreerd en goedgekeurd door de Consejo Regulador. Deze verplichting wordt gerechtvaardigd door het feit dat de Consejo Regulador een procedure voor de controle van de kwantiteit en kwaliteit van de wijnen heeft ingevoerd, die van toepassing is vanaf de productie tot het in de handel brengen. Voor het verpakken buiten het productiegebied zijn vervoer en andere activiteiten nodig die de kenmerken van de wijn kunnen veranderen, zoals filtering, klaring en koudebehandeling.

Titel van de vereiste/afwijking

ETIKETTERING

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type aanvullende vereiste of afwijking

Aanvullende voorschriften voor de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

De bescherming van de benaming geldt voor de verschillende combinaties ervan en voor de namen van de districten, gebieden of plaatsen van productie, bereiding en verpakking die verband houden met de schrijfwijzen “Txakoli”, “Chacolí”, “Chacolin”, “Txakolin” en “Txakolina”. Genummerde etiketten en rugetiketten moeten vóór gebruik door de Consejo Regulador worden goedgekeurd.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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