C/2025/6777

23.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6777)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Arabako Txakolina / Txakolí de Álava / Chacolí de Álava"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025

1. **Nazwa produktu**

„Arabako Txakolina / Txakolí de Álava / Chacolí de Álava"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności. Dyrekcja Generalna ds. Żywności. Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych.

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uznaje tę zmianę w specyfikacji produktu objętego ChNP Arabako Txakolina / Txakolí de Álava / Chacolí de Álava za zmianę standardową; nie można jej uznać za zmianę na poziomie Unii, ponieważ nie odpowiada ona żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych. W szczególności: nie obejmuje zmiany w nazwie ani stosowaniu nazwy, ani w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym; nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Nagłówek

OKREŚLENIE KATEGORII PRODUKTÓW CHRONIONYCH

Opis

W opisie win dodaje się zdanie pierwsze w brzmieniu: „Kategoria 1 – Wino (białe, różowe, czerwone, białe Berezia, różowe Berezia i czerwone Berezia)". Określono w nim, że wina należą do kategorii 1, zgodnie z załącznikiem VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (WORR), oraz określono rodzaje.

Ta zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument, ponieważ kategoria 1 jest już w nim określona.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

ZMIANA OPISU ANALITYCZNEGO I ORGANOLEPTYCZNEGO WIN

Opis

Z opisu usunięto rodzaj wina „białe fermentowane w beczkach" i uwzględniono następujące rodzaje: „Berezia blanco" [białe], „Berezia rosado" [różowe] i „Berezia tinto" [czerwone]. Ustanowiono limity analityczne i opis organoleptyczny tych win.

Wina białe, różowe i czerwone nie są już wyłącznie wytrawne, ponieważ wprowadzono rodzaje półwytrawne, półsłodkie i słodkie, co skutkuje następującymi zmianami limitów analitycznych:

— w winach białych i różowych maksymalną kwasowość lotną win słodkich i półsłodkich zwiększono do 1,08 g/l (18 miliekwiwalentów na litr), a maksymalna zawartość dwutlenku siarki w winach o zawartości cukrów powyżej 5 g/l wynosi obecnie 240 mg/l,

— w winach czerwonych maksymalną kwasowość lotną win słodkich i półsłodkich zwiększono do 1,2 g/l (20 miliekwiwalentów na litr), a maksymalna zawartość dwutlenku siarki w winach o zawartości cukrów powyżej 5 g/l wynosi obecnie 180 mg/l.

Dołączono opis organoleptyczny trzech nowych rodzajów.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

ZMIANA ODSETKA WINOGRON CZERWONYCH W WINACH RÓŻOWYCH

Opis

Odsetek winogron czerwonych z odmian zalecanych do produkcji win różowych zmniejszono z 50 % do 30 %.

Zmiana ta dotyczy pkt 3.1 specyfikacji produktu oraz pkt 7.1 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

PRAKTYKI PRODUKCYJNE W ODNIESIENIU DO NOWYCH RODZAJÓW WINA

Opis

Opisano praktyki produkcyjne w odniesieniu do trzech nowych rodzajów wina o nazwie „Berezia". Usunięto również praktyki produkcyjne dotyczące usuniętych obecnie win „fermentowanych w beczkach".

Zmieniono pkt 3.2 specyfikacji produktu oraz pkt 7.1 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

ZMIANY W WYDAJNOŚCI EKSTRAKCJI

Opis

Zmieniono maksymalną wydajność ekstrakcji, a sformułowanie „70 hektolitrów wina z hektara" zastąpiono sformułowaniem „70 litrów wina na 100 kg winogron".

Zmieniono pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 7.2 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

DODANIE NOWYCH ODMIAN

Opis

Włączono Pinot Noir i Cabernet Franc jako dopuszczone odmiany. Powierzchnia upraw, którą zajmują, jest ograniczona, tak jak ma to miejsce w przypadku wszystkich zatwierdzonych odmian.

Zmieniono pkt 3.1 i 6 specyfikacji produktu oraz pkt 7.1 i 8 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

ULEPSZONE KONTROLE

Opis

W celu poprawy identyfikowalności produkcji dodano nowy rejestr Rady Regulacyjnej ds. ChNP: „Rejestr beczek i kadzi wykonanych z drewna szlachetnego lub innych materiałów".

Zmiana ta dotyczy pkt 8.c.3 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

INNE WINA

Opis

W specyfikacji produktu przewidziano już możliwość stosowania nazwy geograficznej „Álava" w odniesieniu do win produkowanych z przejrzałych winogron opatrzonych określeniem „vendimia tardía" [późny zbiór], a także w odniesieniu do win musujących.

W odniesieniu do tych dwóch kategorii wina wprowadzono obecnie wymogi, limity analityczne i opis organoleptyczny.

Zmiana ta dotyczy pkt 8.c.3 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

ZMIANY REDAKCYJNE I AKTUALIZACJA NIEKTÓRYCH SZCZEGÓŁÓW

Opis

Zaktualizowano odesłania do aktów prawnych. W ramach korekty termin „butelkowanie" zastąpiono terminem „pakowanie", ponieważ w odniesieniu do ChNP dopuszcza się opakowania inne niż butelki. W ramach korekty termin „rozporządzenie" (dawna nazwa przepisów mających zastosowanie do ChNP) zastąpiono terminem „specyfikacja produktu". Zaktualizowano dane właściwego organu i jednostki upoważnionej. Usunięto rolę Rady Regulacyjnej w przeprowadzaniu kontroli. Wprowadzono zmiany redakcyjne.

Zmieniono pkt 8 i 9 specyfikacji produktu oraz pkt 11 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Arabako Txakolina / Txakolí de Álava / Chacolí de Álava"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Arabako Txakolina / Txakolí de Álava / Chacolí de Álava"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wina białe i różowe

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd

WINO BIAŁE

Barwa od bladozielonkawej do słomkowożółtej, klarowna i jasna, widoczna może być niewielka obecność naturalnego dwutlenku węgla.

WINO RÓŻOWE

Barwa od bladoterakotowej do łososioworóżowej, klarowna i jasna, widoczna może być niewielka obecność naturalnego dwutlenku węgla.

Aromat

WINO BIAŁE

Aromat o średniej intensywności z przeważnie owocowymi nutami (zielone jabłka, owoce tropikalne i cytrusowe) oraz delikatnymi nutami kwiatowymi i ziołowymi.

WINO RÓŻOWE

Aromat o średniej intensywności z przeważnie owocowymi nutami (zielone jabłka, owoce tropikalne i cytrusowe), czerwonymi owocami (owoce leśne i wiśnie) oraz delikatnymi nutami kwiatowymi i ziołowymi.

Smak

WINO BIAŁE

Początkowa świeżość w ustach, przechodząca w lekko kwaśny smak, delikatnie szczypiący na końcu języka. W posmaku dominują aromaty owocowe. Smak utrzymuje się przez średnio długi czas, może występować bardzo słaby gorzki posmak.

WINO RÓŻOWE

Początkowa świeżość w ustach, przechodząca w lekko kwaśny smak, delikatnie szczypiący na końcu języka. W posmaku dominują aromaty owocowe. Smak utrzymuje się przez średnio długi czas, może występować bardzo słaby gorzki posmak.

Dodatkowe informacje dotyczące organoleptycznych cech charakterystycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9,5
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

Kwasowość lotna < 0,8 g/l, z wyjątkiem win słodkich i półsłodkich białych i różowych, dla których limit wynosi 1,08 g/l (18 miliekwiwalentów na litr).

Dwutlenek siarki < 180 mg/l w przypadku win o zawartości cukru poniżej 5 g/l oraz < 240 mg/l w przypadku win o zawartości cukru 5 g/l lub większej.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina czerwone

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd

Barwa czarnej wiśni z intensywnymi fioletowymi i purpurowymi odcieniami, widoczna może być niewielka obecność naturalnego dwutlenku węgla.

Aromat

Intensywny i owocowy aromat z przeważającymi nutami kuchenno-ogrodowymi (zielona papryka i małe owoce leśne) oraz delikatnymi nutami kwiatowymi i ziołowymi.

Smak

Początkowa świeżość w ustach, przechodząca w lekko kwaśny smak, delikatnie szczypiący na końcu języka. W posmaku dominują aromaty owocowe. Smak utrzymuje się przez średnio długi czas, może występować bardzo słaby gorzki posmak.

Dodatkowe informacje dotyczące organoleptycznych cech charakterystycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9,5
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

Kwasowość lotna < 0,8 g/l, z wyjątkiem win słodkich i półsłodkich czerwonych, dla których limit wynosi 1,2 g/l (20 miliekwiwalentów na litr).

Całkowita zawartość dwutlenku siarki < 140 mg/l w przypadku win o zawartości cukru poniżej 5 g/l oraz < 180 mg/l w przypadku win o zawartości cukru 5 g/l lub większej.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino białe Berezia

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd

Barwa może tworzyć głębsze złote odcienie wynikające z dłuższego przebarwiania jagód lub leżakowania w różnych zbiornikach.

Aromat

Wyraźnie wyczuwalne aromaty podstawowe opisane w odniesieniu do rodzaju młodego wina białego, zmieszane z różnymi aromatami trzeciorzędnymi wynikającymi z różnych procesów leżakowania stosowanych w winach objętych daną nazwą. Aromaty te obejmują nuty korzenne, balsamiczne, orzechowe, dymne, ciasteczkowe, chlebowe, nabiałowe, tostowe i mineralne.

Smak

Lekko kwaśny, dobrze zintegrowany z trzeciorzędnymi nutami wynikającymi z leżakowania.

Dodatkowe informacje dotyczące organoleptycznych cech charakterystycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	6,0
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	180

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

-

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino różowe Berezia

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd

W miarę procesu leżakowania na krawędzi mogą pojawić się łososiowe odcienie.

Aromat

Aromaty podstawowe opisane w odniesieniu do win młodych, zmieszane z aromatami trzeciorzędnymi wynikającymi z procesów leżakowania: nuty korzenne, balsamiczne, orzechowe, dymne, ciasteczkowe, chlebowe, nabiałowe, tostowe i mineralne.

Smak

Lekko kwaśny, dobrze zintegrowany z trzeciorzędnymi nutami wynikającymi z leżakowania.

Dodatkowe informacje dotyczące organoleptycznych cech charakterystycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	5,0
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	180

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

-

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino czerwone Berezia

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd

W miarę procesu leżakowania na krawędzi mogą pojawić się granatowe, wiśniowe i terakotowe odcienie.

Aromat

Zachowujący harmonię między aromatami podstawowymi opisanymi w odniesieniu do młodego wina txakoli a aromatami trzeciorzędnymi wynikającymi z procesów leżakowania: nuty korzenne, balsamiczne, orzechowe, dymne, ciasteczkowe, chlebowe, nabiałowe, tostowe i mineralne.

Smak

Apetyczne taniny, umiarkowana struktura.

Dodatkowe informacje dotyczące organoleptycznych cech charakterystycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4,0
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	140

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

Dla zawartości alkoholu powyżej 13 % maksymalną kwasowość lotną ustalono na 1,20 g/l (20 meq/l), wyrażoną jako kwas octowy.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki winiarskie

-

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Wino txakolis wprowadzane do obrotu z określeniem „Berezia" należy poddać fermentacji i przetworzeniu z moszczu na wino w beczkach lub kadziach wykonanych z różnych materiałów, takich jak drewno szlachetne, ceramika lub cement.

Praktyki winiarskie

-

Rodzaj praktyki enologicznej

Odpowiednie ograniczenie dotyczące produkcji win

Opis

Rada Regulacyjna będzie zachęcać do sadzenia zalecanych odmian. Następujące dopuszczone odmiany zajmują ograniczoną powierzchnię upraw: Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttippia/Petit Manseng, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir i Cabernet Franc. Łącznie nie mogą one zajmować więcej niż 20 % powierzchni winnic zarządzanych przez każdą zarejestrowaną piwnicę winiarską w celu produkcji wina objętego ChNP.

Co najmniej 30 % winogron wykorzystywanych do produkcji win różowych musi należeć do odmiany czerwonej zalecanej w przedmiotowej specyfikacji produktu.

Rada Regulacyjna może zezwolić na nawadnianie winorośli, jeżeli ze względu na skrajny brak deszczu warunki agronomiczne wymagają tego dla właściwej opieki nad krzewami. Rada Regulacyjna określa związane z tym warunki i zalecenia wraz z terminami wdrożenia.

Do produkcji win wprowadzanych do obrotu pod nazwą jednej odmiany można stosować jedynie zalecane odmiany winorośli, a co najmniej 85 % wykorzystanych winogron musi stanowić te odmiany.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

DOTYCZY WSZYSTKICH WIN

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	13 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

DOTYCZY WSZYSTKICH WIN

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	91
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA - ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI - ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszar obejmuje grunty położone w następujących gminach: Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio i Okondo. Są to grunty, które Rada Regulacyjna i odpowiednia administracja uznaje za odpowiednie do produkcji zalecanych i zatwierdzonych odmian winorośli o jakości niezbędnej do produkcji win o szczególnych cechach win objętych ChNP i które zostały zarejestrowane jako takie.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Produkcja odbywa się w północnej części prowincji Araba, a odmiany winorośli są dostosowane do gleby lekko kwaśnej i klimatu atlantyckiego. W tym klimacie uzyskuje się winogrona o zawartości alkoholu 12º oraz właściwościach fizycznych, chemicznych i organoleptycznych odpowiednich dla jakości wina. Istnieje bezpośredni związek między średnim rocznym nasłonecznieniem wynoszącym 12,11 godzin od kwietnia do października a poziomem zawartości alkoholu, kwasowości i goryczy. Przewietrzaniu krzewów sprzyjają wiatry południowe, które wieją przez przeciętnie 170 dni. Średnia temperatura wynosząca 13,1 °C, przy średnich temperaturach maksymalnych 18,7 °C i średnich temperaturach minimalnych 7,5 °C pozwala uzyskać łagodne wina o niskiej kwasowości oraz cytrusowym i ziołowym smaku.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

PAKOWANIE

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu/odstępstwa

Wina objęte nazwą należy pakować i etykietować wyłącznie w zarejestrowanych wytwórniach wina zatwierdzonych przez Radę Regulacyjną. Jest to uzasadnione, ponieważ Rada ma ustaloną procedurę kontroli ilości i jakości wina, od produkcji do wprowadzenia do obrotu. Pakowanie poza obszarem produkcji wiąże się z transportem i innymi czynnościami, takimi jak filtrowanie, klarowanie i schładzanie, które mogą zmienić właściwości wina.

Tytuł wymogu/odstępstwa

ETYKIETOWANIE

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Ochrona nazwy pochodzenia zostaje rozszerzona na różne kombinacje nazwy oraz na nazwy okręgów, miejscowości i miejsc na obszarze produkcji, przygotowania i pakowania, związane ze słowami „Txakoli", „Chacolí", „Chacolin", „Txakolin" i „Txakolina". Ponumerowane etykiety i etykiety dodatkowe są zatwierdzane przez Radę przed użyciem.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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