C/2025/6777

23.12.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6777)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

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

N.º de referência UE: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025

1. **Nome do produto**

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

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação]. Dirección General de Alimentación [Direção-Geral da Alimentação]. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdireção-Geral do Controlo da Qualidade Alimentar e dos Laboratórios Agroalimentares].

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que a presente alteração do caderno de especificações da DOP Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava é uma alteração normalizada. A mesma não pode ser considerada uma alteração da União, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 relativo às indicações geográficas, ou seja: não inclui uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica; não apresenta o risco de anulação da relação com a área geográfica; nem implica novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

ESPECIFICAM-SE AS CATEGORIAS DOS PRODUTOS PROTEGIDOS

Descrição

Na descrição dos vinhos, adita-se a seguinte frase a título de introdução: «Categoria 1 — Vinho (branco, rosado, tinto, Berezia branco, Berezia rosado, Berezia tinto)». Desta forma, especifica-se que os vinhos pertencem à categoria 1, em conformidade com o anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM), e especifica-se os tipos de vinho.

A alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e não afeta o documento único uma vez que a categoria 1 já se encontra especificada no mesmo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÃO DA DESCRIÇÃO ANALÍTICA E ORGANOLÉTICA DOS VINHOS

Descrição

Suprime-se da descrição o tipo de vinho «branco fermentado em barrica», e introduzem-se os seguintes tipos: «Berezia blanco» [branco], «Berezia rosado» [rosado] e «Berezia tinto» [tinto]. Estabelecem-se os limites analíticos e a descrição organolética destes vinhos.

Os vinhos brancos, rosados e tintos deixaram de ser exclusivamente secos, tendo sido introduzido os tipos meio-seco, meio-doce e doce, o que resulta nas seguintes alterações dos limites analíticos:

— Nos vinhos brancos e rosados, a acidez volátil máxima dos vinhos doces e meio-doces é aumentada para 1,08 g/l (18 miliequivalentes por litro) e o teor máximo de dióxido de enxofre nos vinhos com mais de 5 g/l de açúcares é agora de 240 mg/l.

— Nos vinhos tintos, a acidez volátil máxima dos vinhos doces e meio-doces é aumentada para 1,2 g/l (20 miliequivalentes por litro) e o teor máximo de dióxido de enxofre nos vinhos com mais de 5 g/l de açúcares é agora de 180 mg/l.

Inclui-se a descrição organolética dos três novos tipos de vinho.

A alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e ao ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÃO DA PERCENTAGEM DE UVA TINTA NOS VINHOS ROSADOS

Descrição

Diminui-se a percentagem de uva tinta de castas recomendadas para a elaboração dos vinhos rosados de 50 % para 30 %.

A alteração diz respeito ao ponto 3.1 do caderno de especificações e ao ponto 7.1 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DOS NOVOS TIPOS DE VINHO

Descrição

Descrevem-se as práticas de produção para os três novos tipos de vinho denominados «Berezia» e suprimem-se as práticas de produção dos vinhos «fermentados em barrica» que foram retirados.

Altera-se o ponto 3.2 do caderno de especificações e o ponto 7.1 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÕES NO RENDIMENTO DE EXTRAÇÃO

Descrição

O rendimento máximo de extração é alterado, sendo a formulação «70 hectolitros de vinho por hectare» substituída pela formulação «70 litros de vinho por 100 kg de uvas».

A alteração diz respeito ao ponto 5 do caderno de especificações e ao ponto 7.2 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

INCLUSÃO DE NOVAS CASTAS

Descrição

Introduzem-se as castas *pinot-noir* e *cabernet-franc* como castas autorizadas, que têm uma área limitada, à semelhança das restantes castas autorizadas.

Alteram-se os pontos 3.1 e 6 do caderno de especificações e os pontos 7.1 e 8 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

MELHORIA DO PROCESSO DE CONTROLO

Descrição

A fim de melhorar a rastreabilidade da produção, é aditado como novo registo do Conselho Regulador da DOP o «Registo de recipientes e cubas de madeiras nobres ou elaborados a partir de outros materiais».

A alteração diz respeito ao ponto 8.c.3 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

OUTROS VINHOS

Descrição

O caderno de especificações já incluía a possibilidade de utilizar a denominação geográfica «Álava» para os vinhos obtidos a partir de uvas sobreamadurecidas que ostentam a menção «colheita tardia», bem como para os vinhos espumantes.

São agora introduzidos os requisitos, os limites analíticos e a descrição organolética para estas duas categorias de vinhos.

A alteração diz respeito ao ponto 8.c.3 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

MELHORIA DA REDAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DE DETERMINADAS INFORMAÇÕES

Descrição

São atualizadas as referências legislativas. Corrige-se o termo «engarrafamento», substituindo-o por «acondicionamento», uma vez que a DOP permite outros tipos de embalagens para além das garrafas. Corrige-se o termo «Regulamento» (antigo nome para as regras aplicáveis à DOP), substituindo-o por «caderno de especificações». São atualizados os dados da autoridade competente e do organismo delegado. Suprime-se o papel do Conselho Regulador na realização dos controlos. A redação é objeto de melhorias.

Alteram-se os pontos 8 e 9 do caderno de especificações e o ponto 11 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

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

N.º de referência UE: PDO-ES-A0732-AM03 — 27.11.2025

1. **Nome(s)**

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

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinhos brancos e rosados

Características organoléticas

Aspeto visual

BRANCOS

Cor entre o amarelo-pálido, o amarelo-esverdeado e o amarelo-palha, límpido e brilhante, podendo observar-se uma ligeira presença de gás carbónico natural.

ROSADOS

Cor entre o terracota pálido e o salmão, límpido e brilhante, podendo observar-se uma ligeira presença de gás carbónico natural.

Nariz

BRANCOS

Intensidade aromática média, com notas predominantemente frutadas (maçã verde, frutos tropicais e citrinos) e ligeiras notas florais e herbáceas.

ROSADOS

Intensidade aromática média, com notas predominantemente frutadas (maçã verde, frutos tropicais e citrinos), frutos vermelhos (frutos silvestres e cereja) e ligeiras notas florais e herbáceas.

Boca

BRANCOS

Frescura inicial na boca, ligeiramente ácido na passagem, com um ligeiro formigueiro na ponta da língua. No final, dominam as notas frutadas. É medianamente persistente, podendo conter um ligeiro amargor residual.

ROSADOS

Frescura inicial na boca, ligeiramente ácido na passagem, com um ligeiro formigueiro na ponta da língua. No final, dominam as notas frutadas. É medianamente persistente, podendo conter um ligeiro amargor residual.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	15
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	9,5
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil < 0,8 g/l, exceto no caso dos vinhos brancos e rosados doces e meio-doces, para os quais o limite é de 1,08 g/l (18 miliequivalentes por litro).

Dióxido de enxofre < 180 mg/l para os vinhos com um teor de açúcares inferior a 5 g/l e < 240 mg/l para os vinhos com um teor de açúcares igual ou superior a 5 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos tintos

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor cereja-negra, com intensos tons violeta e arroxeados, podendo observar-se uma ligeira presença de gás carbónico natural.

Nariz

Aroma intenso e frutado, com predominância de notas da horta (pimento verde e pequenos frutos silvestres) e notas florais e herbáceas.

Boca

Frescura inicial na boca, ligeiramente ácido na passagem, com um ligeiro formigueiro na ponta da língua. No final, dominam as notas frutadas. É medianamente persistente, podendo conter um ligeiro amargor residual.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	15
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	9,5
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil < 0,8 g/l, exceto no caso dos vinhos tintos doces e meio-doces, para os quais o limite é de 1,2 g/l (20 miliequivalentes por litro).

Dióxido de enxofre total < 140 mg/l para os vinhos com um teor de açúcares inferior a 5 g/l e < 180 mg/l para os vinhos com um teor de açúcares igual ou superior a 5 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Berezia branco

Características organoléticas

Aspeto visual

A cor pode desenvolver tonalidades douradas mais acentuadas resultantes de uma maturação mais prolongada das uvas ou do envelhecimento em diferentes recipientes.

Nariz

Perceção clara dos aromas primários descritos para o tipo de vinho branco jovem, combinados com diferentes aromas terciários derivados dos diferentes processos de envelhecimento utilizados na denominação. Estes aromas incluem notas de especiarias, balsâmicas, de frutos secos, notas fumadas, de pastelaria, de pão, de laticínios, de tostados e minerais.

Boca

Ligeiramente ácido, bem integrado com as notas terciárias provenientes do envelhecimento.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,5
Acidez total mínima:	6,0
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	180

Informações adicionais relativas às características analíticas

-

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Berezia rosado

Características organoléticas

Aspeto visual

Com o envelhecimento, podem surgir tonalidades cor de salmão na borda.

Nariz

Aromas primários descritos para os vinhos jovens, combinados com aromas terciários de envelhecimento: notas de especiarias, balsâmicas, de frutos secos, notas fumadas, de pastelaria, de pão, de laticínios, de tostados e minerais.

Boca

Ligeiramente ácido, bem integrado com as notas terciárias provenientes do envelhecimento.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,5
Acidez total mínima:	5,0
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	180

Informações adicionais relativas às características analíticas

-

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Berezia tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

Com o envelhecimento, podem surgir tonalidades de cor de granada, cereja e terracota na borda.

Nariz

Harmonia entre os aromas primários descritos para o «txakoli» jovem e os aromas terciários do envelhecimento: notas de especiarias, balsâmicas, de frutos secos, notas fumadas, de pastelaria, de pão, de laticínios, de tostados e minerais.

Boca

Taninos saborosos e estrutura moderada.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4,0
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	140

Informações adicionais relativas às características analíticas

Com um título alcoométrico superior a 13 %, a acidez volátil máxima é estabelecida em 1,20 g/l (20 meq/l), expressa em ácido acético.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática de vinificação

-

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Os «txakolis» comercializados com a menção «Berezia» deverão ter realizado a sua fermentação e transformação de mosto em vinho em recipientes ou cubas de diversos materiais, como madeiras nobres, cerâmica ou cimento.

Prática de vinificação

-

Tipo de prática enológica

Restrições aplicáveis à vinificação

Descrição

O Conselho Regulador incentivará a plantação das castas recomendadas. As seguintes castas autorizadas ocupam uma área limitada: *izkiriota/gros-manseng*, *izkiriota-ttippia/petit-manseng*, *sauvignon-blanc*, *riesling*, *chardonnay*, *pinot-noir* e *cabernet-franc*. No seu conjunto, não podem ocupar mais de 20 % da área das vinhas geridas por cada adega registada para a elaboração do vinho protegido.

A elaboração dos vinhos rosados será realizada com um mínimo de 30 % da casta tinta recomendada no presente caderno de especificações.

O Conselho Regulador pode autorizar a rega das vinhas se, devido a uma extrema falta de precipitação, as condições agronómicas o exigirem para o cuidado adequado da massa foliar. O Conselho Regulador estabelece as respetivas condições e recomendações, com prazos para a sua aplicação.

Para a produção de vinhos comercializados com o nome de uma única casta, apenas podem ser utilizadas uvas das castas recomendadas sendo que, pelo menos, 85 % das uvas utilizadas devem provir de uma dessas castas.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

PARA TODOS OS VINHOS

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	13 000
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

PARA TODOS OS VINHOS

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	91
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— cabernet-franc

— chardonnay

— gros-manseng

— hondarrabi-beltza — ondarrabi-beltza

— hondarrabi-zuri — ondarrabi-zuri

— petit-courbu

— petit-manseng

— pinot noir

— riesling

— sauvignon-blanc

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área compreende terrenos situados nos seguintes municípios: Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio e Okondo. O Conselho Regulador e a respetiva administração consideram estas áreas adequadas para a produção de uva das castas recomendadas e autorizadas, com a qualidade necessária para a produção de vinhos com as características específicas dos vinhos protegidos pela DOP e registados como tal.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produto vitivinícola

1. Vinho

Resumo da relação

A produção realiza-se na parte setentrional de Araba, com castas adaptadas a um solo ligeiramente ácido e ao clima atlântico. Este clima produz uvas com um título alcoométrico de 12 º e qualidades físicas, químicas e organoléticas adequadas à qualidade do vinho. Existe uma relação direta entre a insolação média anual de 12,11 horas, entre abril e outubro, e o título alcoométrico, a acidez e o amargor. A média de 170 dias de vento sul contribui para arejar a massa foliar. A temperatura média de 13,1 °C, com temperaturas máximas médias de 18,7 °C e mínimas médias de 7,5 °C, dá origem a vinhos redondos com baixa acidez, com sabores cítricos e herbáceos.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

ACONDICIONAMENTO

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Os vinhos abrangidos pela denominação devem ser acondicionados e rotulados exclusivamente nas adegas registadas e autorizadas pelo Conselho Regulador. Este requisito justifica-se pelo facto de o Conselho dispor de um procedimento de controlo estabelecido para a quantidade e a qualidade dos vinhos protegidos, desde a produção até à colocação no mercado. Além disso, o acondicionamento fora da área de produção implica o transporte e outras operações como a filtração, clarificação e tratamento pelo frio que podem alterar as características do vinho.

Título do requisito/derrogação

ROTULAGEM

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

A proteção do nome da denominação é alargada às suas diferentes combinações, bem como aos nomes dos distritos, localidades e lugares da área de produção, elaboração e acondicionamento, ligados às menções «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» e «Txakolina». Os rótulos numerados e os contrarrótulos são autorizados pelo Conselho antes da sua utilização.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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