C/2025/6777

23.12.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/6777)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

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

Numărul de referință al UE: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025

1. **Denumirea produsului**

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

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației. Direcția Generală pentru Alimentație. Subdirecția Generală pentru Controlul Calității Alimentelor și Laboratoare Agroalimentare.

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritatea competentă consideră că această modificare a caietului de sarcini al DOP „Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava" este o modificare standard; aceasta nu poate fi considerată o modificare la nivelul Uniunii, deoarece nu corespunde niciuneia dintre situațiile menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice. Concret, aceasta: nu presupune o schimbare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică; nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic; nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Rubrica

PRECIZAREA CATEGORIILOR DE PRODUSE PROTEJATE

Descriere

În descrierea vinurilor se adaugă următorul text, ca prima propoziție: „Categoria 1 – Vin (alb, roze, roșu, Berezia alb, Berezia roze și Berezia roșu)". Această modificare precizează că vinurile aparțin categoriei 1, în conformitate cu anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 (OCP), și specifică tipurile.

Modificarea vizează punctul 2 din caietul de sarcini al produsului și nu vizează documentul unic, deoarece categoria 1 era deja precizată în documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Rubrica

MODIFICAREA DESCRIERII ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE A VINURILOR

Descriere

Tipul de vin „alb, fermentat în butoaie" a fost eliminat din descriere și au fost incluse următoarele tipuri: „Berezia blanco" (alb), „Berezia rosado" (roze) și „Berezia tinto" (roșu). Au fost stabilite limitele analitice și descrierea organoleptică a acestor vinuri.

Vinurile albe, roze și roșii nu mai sunt exclusiv seci, deoarece au fost introduse tipuri demiseci, demidulci și dulci, ceea ce a dus la următoarele modificări ale limitelor analitice:

— în cazul vinurilor albe și roze, aciditatea volatilă maximă a vinurilor dulci și demidulci a crescut la 1,08 g/l (18 miliechivalenți pe litru), iar conținutul maxim de dioxid de sulf al vinurilor cu mai mult de 5 g de zaharuri pe litru este în prezent de 240 mg/l.

— în cazul vinurilor roșii, aciditatea volatilă maximă a vinurilor dulci și demidulci a crescut la 1,2 g/l (20 miliechivalenți pe litru), iar conținutul maxim de dioxid de sulf al vinurilor cu mai mult de 5 g de zaharuri pe litru este în prezent de 180 mg/l.

A fost inclusă descrierea organoleptică a celor trei tipuri noi de vin.

Modificarea vizează punctul 2 din caietul de sarcini și punctul 6 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Rubrica

MODIFICAREA PROCENTAJULUI DE STRUGURI ROȘII DIN VINURILE ROZE

Descriere

Procentajul de struguri roșii din soiurile recomandate pentru utilizare în elaborarea vinurilor roze a scăzut de la 50 % la 30 %.

Modificarea vizează punctul 3.1 din caietul de sarcini și punctul 7.1 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Rubrica

PRACTICI DE PRODUCȚIE PENTRU NOILE TIPURI DE VIN

Descriere

Au fost descrise practicile de producție pentru cele trei tipuri noi de vin denumite „Berezia". Au fost, de asemenea, eliminate practicile de producție pentru vinurile „fermentate în butoaie", în prezent eliminate.

Au fost modificate punctul 3.2 din caietul de sarcini și punctul 7.1 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Rubrica

MODIFICĂRI ALE RANDAMENTULUI EXTRACȚIEI

Descriere

A fost modificat randamentul maxim al extracției, formularea „70 de hectolitri de vin pe hectar” fiind înlocuită cu „70 litri de vin la 100 kg de struguri”.

Au fost modificate punctul 5 din caietul de sarcini și punctul 7.2 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Rubrica

ADĂUGAREA DE NOI SOIURI

Descriere

Au fost incluse Pinot Noir și Cabernet Franc ca soiuri autorizate. Suprafața pe care o ocupă este limitată, așa cum se întâmplă în cazul tuturor soiurilor autorizate.

Se modifică punctele 3.1 și 6 din caietul de sarcini și punctele 7.1 și 8 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Rubrica

CONTROALE ÎMBUNĂTĂȚITE

Descriere

Pentru a îmbunătăți trasabilitatea producției, a fost adăugat un nou registru al consiliului de reglementare a DOP: „Registrul recipientelor și al cuvelor din lemn de esență nobilă sau din alte materiale”.

Modificarea vizează punctul 8.c.3 din caietul de sarcini al produsului și nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Rubrica

ALTE VINURI

Descriere

Caietul de sarcini al produsului prevedea deja posibilitatea utilizării denumirii geografice „Álava” pentru vinurile obținute din struguri supramaturați care poartă mențiunea „recoltă târzie”, precum și pentru vinurile spumante.

Pentru aceste două categorii de vinuri au fost introduse cerințe, limite analitice și descrierea organoleptică.

Modificarea vizează punctul 8.c.3 din caietul de sarcini al produsului și nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Rubrica

ÎMBUNĂTĂȚIREA REDACTĂRII ȘI ACTUALIZAREA ANUMITOR DETALII

Descriere

Au fost actualizate referirile la legislație. S-a făcut o rectificare, termenul „îmbuteliere” fiind înlocuit cu „ambalare”, deoarece DOP permite utilizarea altor ambalaje decât sticlele. S-a făcut o rectificare, termenul „regulament” (denumirea veche pentru normele aplicabile DOP) a fost înlocuit cu „caietul de sarcini al produsului”. S-au actualizat detaliile privind autoritatea competentă și organismul delegat. A fost eliminat rolul consiliului de reglementare în efectuarea controalelor. Redactarea a fost îmbunătățită.

Se modifică punctele 8 și 9 din caietul de sarcini și punctul 11 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

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

Numărul de referință al UE: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

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

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Spania

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Produse viticole

Vinuri albe și roze

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

ALB

Culoarea variază de la galben-pal la verzui și galben-pai, aspect limpede și strălucitor; poate fi vizibilă o ușoară prezență a dioxidului de carbon natural.

ROZE

Culoarea variază de la cărămiziu-pal la roz-somon, aspect limpede și strălucitor; poate fi vizibilă o ușoară prezență a dioxidului de carbon natural.

Miros

ALB

Aromă de intensitate medie, cu note predominant fructate (de mere verzi, de fructe tropicale și de citrice) și discrete note florale și erbacee.

ROZE

Aromă de intensitate medie, cu note predominant fructate (de mere verzi, de fructe tropicale și de citrice), de fructe roșii (fructe de pădure și cireșe) și discrete note florale și erbacee.

Gust

ALB

Gust inițial proaspăt, ulterior ușor acid, însoțit de o discretă senzație de înțepături pe vârful limbii. Retronazal domină aromele fructate. Lungimea gustului este medie; poate să existe un gust rezidual amar foarte discret.

ROZE

Gust inițial proaspăt, ulterior ușor acid, însoțit de o discretă senzație de înțepături pe vârful limbii. Retronazal domină aromele fructate. Lungimea gustului este medie; poate să existe un gust rezidual amar foarte discret.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio"

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	15
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	9,5
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity"
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2"

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditate volatilă < 0,8 g/l, cu excepția vinurilor albe și roze dulci și demidulci, pentru care limita este de 1,08 g/l (18 miliechivalenți pe litru).

Dioxid de sulf < 180 mg/l pentru vinurile cu un conținut de zahăr mai mic de 5 g/l și < 240 mg/l pentru vinurile cu un conținut de zahăr de minimum 5 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vinuri roșii

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Culoare roșu-cireașă cu nuanțe violet și violaceu intense; poate fi vizibilă prezența discretă a dioxidului de carbon natural.

Miros

Aromă intensă și fructată, cu note predominante care amintesc de grădină (ardei verde și fructe de pădure mici), precum și discrete note florale și erbacee.

Gust

Gust inițial proaspăt, ulterior ușor acid, însoțit de o discretă senzație de înțepături pe vârful limbii. Retronazal domină aromele fructate. Lungimea gustului este medie; poate să existe un gust rezidual amar foarte discret.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio"

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	15
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	9,5
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity"
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2"

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Aciditate volatilă < 0,8 g/l, cu excepția vinurilor roșii dulci și demidulci, pentru care limita este de 1,2 g/l (20 miliechivalenți pe litru).

Conținut total de dioxid de sulf < 140 mg/l pentru vinurile cu un conținut de zahăr mai mic de 5 g/l și < 180 mg/l pentru vinurile cu un conținut de zahăr de minimum 5 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Berezia alb

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Culoarea poate dobândi nuanțe aurii mai intense care rezultă din maturarea mai îndelungată a strugurilor sau din învechirea în diverse recipiente.

Miros

Se evidențiază în mod clar aromele primare descrise pentru vinul alb tânăr, amestecate cu diferite arome terțiare rezultate din diferitele procese de învechire utilizate în cadrul denumirii. Aceste arome includ note de mirodenii, note balsamice, de fructe cu coajă lemnoasă, note de afumat, de patiserie, de pâine, de produse lactate, note de prăjit și note minerale.

Gust

Ușor acid; se combină armonios cu notele terțiare provenite din învechire.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,5
Aciditatea totală minimă:	6,0
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	13,33
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	180

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Berezia roze

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Odată cu învechirea pot să apară nuanțe roz-somon pe margine.

Miros

Arome primare descrise pentru vinurile tinere, amestecate cu arome terțiare datorate învechirii: note de mirodenii, note balsamice, de fructe cu coajă lemnoasă, note de afumat, de patiserie, de pâine, de produse lactate, note de prăjit și note minerale.

Gust

Ușor acid; se combină armonios cu notele terțiare provenite din învechire.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,5
Aciditatea totală minimă:	5,0
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	13,33
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	180

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Berezia roșu

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Odată cu învechirea pot să apară nuanțe grena, roșu-cireașă sau cărămizii pe margine.

Miros

Se remarcă armonia dintre aromele primare descrise pentru vinul tânăr txakoli și aromele terțiare datorate învechirii: note de mirodenii, note balsamice, de fructe cu coajă lemnoasă, note de afumat, de patiserie, de pâine, de produse lactate, note de prăjit și note minerale.

Gust

Taninuri savuroase, structură moderată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,5
Aciditatea totală minimă:	4,0
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	13,33
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	140

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

În cazul în care tăria alcoolică depășește 13 %, aciditatea volatilă maximă a fost stabilită la 1,20 g/l (20 meq/l), exprimată ca acid acetic.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practicile oenologice specifice utilizate la producerea vinului sau a vinurilor, restricții relevante aplicabile producției*

Practică vitivinicolă

„title”

Tipul practicii oenologice

Practică oenologică specifică

Descriere

Vinurile txakolis introduse pe piață cu mențiunea „Berezia” trebuie să fi fermentat și să fi fost transformate din must în vin în recipiente sau cuve din diferite materiale, cum ar fi lemnul de esență nobilă, ceramica sau cimentul.

Practică vitivinicolă

„title”

Tipul practicii oenologice

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Descriere

Consiliul de reglementare va încuraja plantarea soiurilor recomandate. Următoarele soiuri autorizate ocupă o suprafață limitată: Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttippia/Petit Manseng, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir și Cabernet Franc. În ansamblu, acestea nu pot ocupa mai mult de 20 % din suprafața plantațiilor viticole gestionate de fiecare unitate vinicolă înregistrată pentru producerea vinului protejat.

Cel puțin 30 % din strugurii utilizați pentru producerea vinurilor roze aparțin soiului roșu recomandat în prezentul caiet de sarcini.

Consiliul de reglementare poate autoriza irigarea viței-de-vie în cazul în care, din cauza unei lipse acute a precipitațiilor, condițiile agronomice impun irigarea în scopul menținerii corespunzătoare a suprafeței foliare. Consiliul de reglementare stabilește condițiile și recomandările aferente, cu termene de punere în aplicare.

Pentru producția de vinuri introduse pe piață cu denumirea unui singur soi, se pot utiliza numai soiurile de struguri recomandate și cel puțin 85 % din strugurii utilizați trebuie să aparțină acestor soiuri.

7.2. *Producții/Randamente maxime*

Toate vinurile / categorie / soi / tip

PENTRU TOATE VINURILE

Producție maximă:

Producție maximă:	13 000
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

PENTRU TOATE VINURILE

Randament maxim:

Randament maxim:	91
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA - ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI - ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Arealul cuprinde terenuri situate în comunele Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio și Okondo, pe care Consiliul de reglementare și administrația relevantă le consideră adecvate pentru producerea soiurilor de struguri recomandate și autorizate, având calitatea necesară pentru elaborarea vinurilor cu caracteristicile specifice vinurilor protejate de DOP, și care sunt înregistrate astfel.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produse viticole

1. Vin

Rezumatul legăturii

Producția are loc în partea de nord a provinciei Araba, utilizând soiuri de struguri adaptate la un sol ușor acid și la clima atlantică. Această climă permite producerea de struguri cu o tărie alcoolică de 12º și cu caracteristici fizice, chimice și organoleptice adecvate pentru calitatea vinului. Există o legătură directă între media anuală a orelor însorite (de 12,11 ore din aprilie până în octombrie) și tăria alcoolică, aciditatea și intensitatea gustului amar. Se înregistrează, în medie, 170 de zile cu vânt sudic, care contribuie la oxigenarea suprafeței foliare. Date fiind temperatura medie de 13,1 °C, media temperaturilor maxime de 18,7 °C și media temperaturilor minime de 7,5 °C, se produc vinuri rotunde, cu aciditate scăzută, cu arome de citrice și erbacee.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței / derogării

AMBALAREA

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței/derogării

Vinurile care beneficiază de denumire trebuie să fie ambalate și etichetate exclusiv în unitățile de vinificație înregistrate autorizate de consiliul de reglementare. Această cerință este justificată deoarece consiliul dispune de o procedură de control stabilită pentru cantitatea și calitatea vinurilor, de la producție până la introducerea pe piață. Ambalarea în afara arealului de producție implică transport și alte operațiuni, cum ar fi filtrarea, limpezirea și tratamentul la rece, care ar putea modifica caracteristicile vinului.

Titlul cerinței / derogării

ETICHETAREA

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței/derogării

Protecția denumirii este extinsă la diferitele sale combinații, precum și la denumirile districtelor, localităților și locurilor din arealul de producție, elaborare și ambalare, legate de cuvintele „Txakoli", „Chacolí", „Chacolin", „Txakolin" și „Txakolina'". Etichetele numerotate și contraetichetele sunt autorizate de consiliul de reglementare înainte de a fi utilizate.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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