C/2025/6777

23.12.2025

**Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27** ([1])

(C/2025/6777)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

**„Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava“**

**Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025**

1. **Názov výrobku**

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

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

*Názov*

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva Generálne riaditeľstvo pre potraviny. Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje túto zmenu špecifikácie výrobku s CHOP „Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava“ za štandardnú zmenu, nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, pretože nezodpovedá žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu alebo používania názvu alebo zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením; nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou; neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

*Predmet zmeny*

ŠPECIFIKOVANIE KATEGÓRIÍ CHRÁNENÝCH VÝROBKOV

*Opis*

Do opisu vín sa ako prvá veta doplnil tento text: „Kategória 1 – Víno (biele, ružové, červené, biele víno Berezia, ružové víno Berezia a červené víno Berezia).“ Špecifikuje sa tým, že vína patria do kategórie 1 v súlade s prílohou VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 (o SOT), a uvádzajú sa ich druhy.

Táto zmena sa týka bodu 2 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument, pretože kategória 1 je v ňom už špecifikovaná.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

ZMENA ANALYTICKÉHO A ORGANOLEPTICKÉHO OPISU VÍN

*Opis*

Z opisu sa vypustil druh vína „biele víno kvasené v sudoch“ a začlenili sa tieto druhy: „Berezia blanco“ [biele], „Berezia rosado“ [ružové] a „Berezia tinto“ [červené]. Stanovili sa analytické limity a organoleptický opis týchto vín.

Biele, ružové a červené vína už nie sú výlučne suché, pretože sa začlenili aj druhy polosuché, polosladké a sladké, v dôsledku čoho sa analytické limity zmenili takto:

— pri bielych a ružových vínach sa maximálny obsah prchavých kyselín v prípade sladkých a polosladkých vín zvýšil na 1,08 g/l (18 miliekvivalentov na liter) a maximálny obsah oxidu siričitého vo vínach s obsahom cukru vyšším ako 5 g/l je teraz 240 mg/l,

— pri červených vínach sa maximálny obsah prchavých kyselín v prípade sladkých a polosladkých vín zvýšil na 1,2 g/l (20 miliekvivalentov na liter) a maximálny obsah oxidu siričitého vo vínach s obsahom cukru vyšším ako 5 g/l je teraz 180 mg/l.

Začlenil sa organoleptický opis troch nových druhov.

Táto zmena sa týka bodu 2 špecifikácie a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

ZMENA PERCENTUÁLNEHO PODIELU MODRÉHO HROZNA V RUŽOVÝCH VÍNACH

*Opis*

Percentuálny podiel modrého hrozna z odrôd odporúčaných na použitie pri výrobe ružových vín sa znížil z 50 % na 30 %.

Táto zmena sa týka bodu 3.1 špecifikácie a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

VÝROBNÉ POSTUPY PRI NOVÝCH DRUHOCH VÍNA

*Opis*

Opisujú sa výrobné postupy v prípade troch nových druhov vín s názvom „Berezia“. Zároveň sa vypustili výrobné postupy v prípade odteraz už vypustených vín „kvasených v sudoch“.

Zmenil sa bod 3,2 špecifikácie výrobku a bod 7,1 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

ZMENY VÝLISNOSTI

*Opis*

Zmenila sa výlisnosť, pričom znenie „70 hektolitrov vína na hektár“ sa nahrádza znením „70 litrov vína na 100 kg hrozna“.

Zmenil sa bod 5 špecifikácie výrobku a bod 7,2 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

DOPLNENIE NOVÝCH ODRÔD

*Opis*

Doplnili sa odrody Pinot Noir a Cabernet Franc ako povolené odrody. Na plochu, ktorú zaberajú, sa tak ako v prípade všetkých povolených odrôd vzťahuje obmedzenie.

Zmenili sa body 3.1 a 6 špecifikácie výrobku a body 7.1 a 8 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

VYLEPŠENÉ KONTROLY

*Opis*

S cieľom zlepšiť vysledovateľnosť výroby sa doplnil nový register regulačnej rady CHOP: „register nádob a kadí z ušľachtilého dreva alebo iných materiálov“.

Táto zmena sa týka bodu 8.c.3 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

OSTATNÉ VÍNA

*Opis*

Špecifikácia výrobku už obsahovala možnosť používať zemepisný názov „Álava“ v prípade vín vyrobených z prezretého hrozna s označením „neskorý zber“, ako aj v prípade šumivých vín.

Pri týchto dvoch kategóriách vína sa odteraz uvádzajú požiadavky, analytické limity a organoleptický opis.

Táto zmena sa týka bodu 8.c.3 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

*Predmet zmeny*

FORMÁLNE ZMENY A AKTUALIZÁCIA NIEKTORÝCH ÚDAJOV

*Opis*

Aktualizovali sa legislatívne odkazy. V rámci opravy sa slovo „fľašovanie“ nahradilo slovom „balenie“, keďže v rámci CHOP sa povoľuje aj iné balenie než len fľaše. V rámci opravy sa slovo „nariadenie“ (staré označenie pre pravidlá platné pre CHOP) nahradilo slovom „špecifikácia výrobku“. Aktualizovali sa kontaktné údaje príslušného orgánu a povereného orgánu. Vypustila sa úloha regulačnej rady pri vykonávaní kontrol. Zlepšilo sa znenie.

Zmenili sa body 8 a 9 špecifikácie výrobku a bod 11 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína**

**„Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava“**

**Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025**

1. **Názov**

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

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

*Vinársky výrobok*

Biele a ružové vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

BIELE

Farba od bledej cez zelenkastú až po slamovožltú, jasné a iskrivé, môže byť viditeľná mierna prítomnosť prírodného oxidu uhličitého.

RUŽOVÉ VÍNO

Farba od bledej terakotovej po lososovú, jasné a iskrivé, môže byť viditeľná mierna prítomnosť prírodného oxidu uhličitého.

Vôňa

BIELE

Aróma strednej intenzity s prevažne ovocnými tónmi (zelené jablko, tropické ovocie a citrusové plody) a so slabými kvetinovými a bylinnými tónmi.

RUŽOVÉ VÍNO

Aróma strednej intenzity s prevažne ovocnými tónmi (zelené jablko, tropické ovocie a citrusové plody), tónmi červeného ovocia (lesné ovocie a čerešňa) a so slabými kvetinovými a bylinnými tónmi.

Chuť

BIELE

Počiatočná sviežosť v ústach, prechodná mierna kyslosť, s pocitom ľahkého pichania na špičke jazyka. V dochuti dominujú ovocné arómy. Stredne dlhé, prípadne s veľmi jemnou horkou dochuťou.

RUŽOVÉ VÍNO

Počiatočná sviežosť v ústach, prechodná mierna kyslosť, s pocitom ľahkého pichania na špičke jazyka. V dochuti dominujú ovocné arómy. Stredne dlhé, prípadne s veľmi jemnou horkou dochuťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

-

Analytické vlastnosti

| | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): | 15 |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 9,5 |
| Minimálna celková kyslosť: | 3,5 |
| Jednotka minimálnej celkovej kyslosti: | v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | - |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | - |

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Obsah prchavých kyselín < 0,8 g/l s výnimkou sladkých a polosladkých bielych a ružových vín, v prípade ktorých je limit 1,08 g/l (18 miliekvivalentov na liter).

Obsah oxidu siričitého < 180 mg/l v prípade vín s obsahom cukru nižším než 5 g/l a < 240 mg/l v prípade vín s obsahom cukru 5 g/l alebo vyšším.

☑ Akékoľvek analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

*Vinársky výrobok*

Červené vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Farba čiernych čerešní s intenzívnymi fialovými a fialkastými odtieňmi, môže byť viditeľná mierna prítomnosť prírodného oxidu uhličitého.

Vôňa

Intenzívna a ovocná aróma prevažne s tónmi plodín z domácej záhradky (zelená paprika a drobné lesné plody) a so slabými kvetinovými a bylinnými tónmi.

Chuť

Počiatočná sviežosť v ústach, prechodná mierna kyslosť, s pocitom ľahkého pichania na špičke jazyka. V dochuti dominujú ovocné arómy. Stredne dlhé, prípadne s veľmi jemnou horkou dochuťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

-

Analytické vlastnosti

| | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): | 15 |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 9,5 |
| Minimálna celková kyslosť: | 3,5 |
| Jednotka minimálnej celkovej kyslosti: | v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | - |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | - |

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Obsah prchavých kyselín < 0,8 g/l s výnimkou sladkých a polosladkých červených vín, v prípade ktorých je limit 1,2 g/l (20 miliekvivalentov na liter).

Celkový obsah oxidu siričitého < 140 mg/l v prípade vín s obsahom cukru nižším než 5 g/l a < 180 mg/l v prípade vín s obsahom cukru 5 g/l alebo vyšším.

☑ Akékoľvek analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

*Vinársky výrobok*

Biele víno Berezia

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Farba môže mať tmavšie zlaté odtiene, ktoré sú výsledkom dlhšieho dozrievania hrozna alebo vyzrievania v rozličných nádobách.

Vôňa

Jasné vnímanie primárnych aróm opísaných v prípade druhu mladé biele víno, ktoré sa miešajú s rôznymi terciárnymi arómami vyplývajúcimi z rozličných procesov vyzrievania používaných pri tomto označení. Tieto arómy zahŕňajú koreninové, balzamové, orechové, dymové tóny, tóny pečiva, chleba, mliečnych výrobkov, hrianky a minerálne tóny.

Chuť

Mierne kyslé, dobre integrované s terciárnymi tónmi z vyzrievania.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

-

Analytické vlastnosti

| | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): | - |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 11,5 |
| Minimálna celková kyslosť: | 6,0 |
| Jednotka minimálnej celkovej kyslosti: | v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | 13,33 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | 180 |

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

-

☑ Akékoľvek analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

*Vinársky výrobok*

Ružové víno Berezia

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Vyzrievaním sa môžu na kraji objaviť lososové odtiene.

Vôňa

Primárne arómy opísané v prípade mladých vín, zmiešané s terciárnymi arómami z vyzrievania: koreninové, balzamové, orechové, dymové tóny, tóny pečiva, chleba, mliečnych výrobkov, hrianky a minerálne tóny.

Chuť

Mierne kyslé, dobre integrované s terciárnymi tónmi z vyzrievania.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

-

Analytické vlastnosti

| | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): | - |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 11,5 |
| Minimálna celková kyslosť: | 5,0 |
| Jednotka minimálnej celkovej kyslosti: | v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | 13,33 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | 180 |

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

-

☑ Akékoľvek analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

*Vinársky výrobok*

Červené víno Berezia

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Vyzrievaním sa môžu na kraji objaviť granátové, čerešňové, terakotové odtiene.

Vôňa

Harmónia medzi primárnymi arómami opísanými v prípade mladých vín *txakoli* a terciárnymi arómami z vyzrievania: koreninové, balzamové, orechové, dymové tóny, tóny pečiva, chleba, mliečnych výrobkov, hrianky a minerálne tóny.

Chuť

Chutné taníny, mierna štruktúra.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

-

Analytické vlastnosti

| | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): | - |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 11,5 |
| Minimálna celková kyslosť: | 4,0 |
| Jednotka minimálnej celkovej kyslosti: | v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) | 13,33 |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | 140 |

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Ak obsah alkoholu presahuje 13 obj. %, maximálny obsah prchavých kyselín je stanovený na 1,20 g/l (20 meq/l) vo vyjadrení ako kyselina octová.

☑ Akékoľvek analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

-

Druh enologického postupu

Špecifický enologický postup

Opis

Vína *txakolis* uvádzané na trh s označením „Berezia“ musia byť kvasené a premenené z muštu na víno v nádobách alebo kadiach z rôznych materiálov, ako je ušľachtilé drevo, keramika alebo cement.

Vinársky výrobný postup

-

Druh enologického postupu

Príslušné obmedzenie týkajúce sa výroby vína

Opis

Regulačná rada bude podporovať výsadbu odporúčaných odrôd. Obmedzenie plochy sa vzťahuje na tieto povolené odrody: Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttippia/Petit Manseng, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir a Cabernet Franc. Celkovo nesmú zaberať viac než 20 % plochy vinohradov obhospodarovaných jednotlivými registrovanými vinárskymi podnikmi na účely výroby chráneného vína.

Najmenej 30 % hrozna použitého na výrobu ružových vín je z modrej odrody odporúčanej v tejto špecifikácii výrobku.

Regulačná rada môže povoliť zavlažovanie vinohradov, pokiaľ je to v dôsledku extrémneho nedostatku dažďových zrážok z agronomického hľadiska nevyhnutné v záujme náležitej starostlivosti o listovú stenu. Regulačná rada stanoví súvisiace podmienky a odporúčania s lehotami na ich vykonanie.

Na výrobu vín uvádzaných na trh s názvom jednej odrody sa môžu používať len odporúčané muštové odrody, pričom z daných odrôd musí byť najmenej 85 % použitého hrozna.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Všetky výrobky

Maximálny výnos:

| | |
|---|---|
| Maximálny výnos: | 13 000 |
| Jednotka maximálneho výnosu: | kilogramy hrozna na hektár |

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Všetky výrobky

Maximálny výnos:

| | |
|---|---|
| Maximálny výnos: | 91 |
| Jednotka maximálneho výnosu: | hektolitre na liter |

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA – ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI – ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Oblasť zahŕňa pozemky nachádzajúce sa v týchto obciach: Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio a Okondo. Regulačná rada a príslušné správne orgány považujú tieto oblasti za vhodné na pestovanie odporúčaných a povolených muštových odrôd s potrebnou kvalitou na výrobu vín so špecifickými vlastnosťami vín chránených CHOP, pričom predmetné pozemky sú takto zaregistrované.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

*Kategória vinárskych výrobkov*

1. Víno

*Zhrnutie súvislosti*

Pestovanie sa vykonáva na severe oblasti Araba, kde sa pestujú muštové odrody prispôsobené mierne kyslej pôde a atlantickému podnebiu. Toto podnebie poskytuje hrozno s obsahom alkoholu 12 ° a s fyzikálnymi, chemickými a organoleptickými vlastnosťami vhodnými z hľadiska kvality vína. Existuje priama súvislosť medzi priemerným ročným počtom 12,11 hodiny slnečného svitu od apríla do októbra a obsahom alkoholu, kyslosťou a mierou horkosti. Priemerný počet 170 dní južných vetrov pomáha prevetrávať listovú stenu. Priemerná teplota 13,1 °C, priemerné maximálne teploty 18,7 °C a priemerné minimálne teploty 7,5 °C sú faktory, vďaka ktorým vznikajú okrúhle vína s nízkou kyslosťou, s chuťou citrusových plodov a bylín.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

*Druh ďalšej podmienky/výnimky*

BALENIE VO VYMEDZENEJ ZEMEPISNEJ OBLASTI

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej požiadavky/výnimky

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Vína s týmto označením sa musia baliť a označovať výlučne v registrovaných vinárskych podnikoch, ktoré schválila regulačná rada. Je to opodstatnené, pretože rada má zavedený postup kontroly množstva a kvality vína, a to od výroby až po uvedenie na trh. Balenie mimo oblasti výroby zahŕňa prepravu a ďalšie činnosti ako filtrácia, čírenie a chladenie, ktoré by mohli spôsobiť zmenu vlastností vína.

*Názov požiadavky/výnimky*

OZNAČOVANIE

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

Ochrana názvu označenia sa rozširuje na jeho rôzne kombinácie a na názvy okresov, lokalít a miest v oblasti výroby, prípravy a balenia, ktoré sú spojené s výrazmi „Txakoli“, „Chacolí“, „Chacolin“, „Txakolin“ a „Txakolina“. Číslované etikety a zadné etikety pred použitím schvaľuje rada.

**Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku**

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