C/2025/6777

23.12.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6777)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

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

Referenčna št. EU: PDO-ES-A0732-AM03 – 27. november 2025

1. **Ime proizvoda**

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

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, Generalni direktorat za prehrano, Generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pristojni organ meni, da je ta sprememba specifikacije proizvoda z ZOP „Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava“ standardna sprememba. Ni je mogoče šteti za spremembo na ravni Unije, saj ne ustreza nobenemu od primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah. Zlasti pa sprememba ne: vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo; more izničiti povezave z geografskim območjem; vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

DOLOČITEV KATEGORIJ ZAŠČITENIH PROIZVODOV

Opis

V opisu vin je kot prvi stavek dodano naslednje besedilo: „Kategorija 1 – vino (belo, rosé, rdeče, belo vino z izrazom , berezia', vino rosé z izrazom ‚berezia', rdeče vino z izrazom ‚berezia')". S tem je določeno, da vina spadajo v kategorijo 1 iz Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 (skupna ureditev trga) in katere so vrste vina.

Ta sprememba se nanaša na točko 2 specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument, saj je kategorija 1 v njem že opredeljena.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBA ANALITSKEGA IN ORGANOLEPTIČNEGA OPISA VIN

Opis

Iz opisa je bila črtana vrsta vina „belo vino z vrenjem v sodu barik", vključene pa so bile naslednje vrste vina: belo vino z izrazom „berezia", vino rosé z izrazom „berezia" in rdeče vino z izrazom „berezia". Določeni so bili analitske omejitve in organoleptični opis teh vin.

Vrste belega vina, vina rosé in rdečega vina niso več izključno suhe, saj so bile uvedene polsuhe, polsladke in sladke vrste vina, kar je privedlo do naslednjih sprememb v analitskih omejitvah:

— pri belih vinih in vinih rosé se je najvišja vsebnost hlapnih kislin v sladkih in polsladkih vrstah vina povišala na 1,08 g/l (18 miliekvivalentov na liter); najvišja vsebnost žveplovega dioksida v vinih z vsebnostjo sladkorjev več kot 5 g/l je zdaj 240 mg/l,

— pri rdečih vinih se je najvišja vsebnost hlapnih kislin v sladkih in polsladkih vrstah vina povišala na 1,2 g/l (20 miliekvivalentov na liter); najvišja vsebnost žveplovega dioksida v vinih z vsebnostjo sladkorjev več kot 5 g/l je zdaj 180 mg/l.

Vključen je bil organoleptični opis treh novih vrst vina.

Ta sprememba se nanaša na točko 2 specifikacije proizvoda in točko 6 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBA DELEŽA RDEČEGA GROZDJA V VINIH ROSÉ

Opis

Delež rdečega grozdja iz sort, priporočenih za pridelavo vin rosé, se je zmanjšal s 50 % na 30 %.

Ta sprememba se nanaša na točko 3.1 specifikacije proizvoda in točko 7.1 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

PROIZVODNE PRAKSE ZA NOVE VRSTE VINA

Opis

Opisane so proizvodne prakse za tri nove vrste vina z izrazom „berezia". Poleg tega so bile črtane proizvodne prakse za zdaj črtane vrste vina z „vrenjem v sodu barik".

Spremenjeni sta točka 3.2 specifikacije proizvoda in točka 7.1 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBE DONOSA PRI EKSTRAKCIJI

Opis

Največji donos pri ekstrakciji se je spremenil, in sicer je bilo besedilo „70 hektolitrov vina na hektar“ nadomeščeno z besedilom „70 litrov vina na 100 kg grozdja“.

Spremenjeni sta točka 5 specifikacije proizvoda in točka 7.2 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

DODANE NOVE SORTE

Opis

Kot dovoljeni sorti sta bili vključena pinot noir in cabernet franc. Površina, na katerih sta zasajeni, je omejena, kot velja za vse dovoljene sorte.

Spremenjene so točka 3.1 in točka 6 specifikacije proizvoda ter točka 7.1 in točka 8 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

IZBOLJŠANI PREGLEDI

Opis

Za izboljšanje sledljivosti proizvodnje je bil dodan nov register regulativnega sveta za ZOP: Register posod in sodov iz finega lesa ali drugih materialov.

Ta sprememba se nanaša na točko 8.c.3 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

DRUGA VINA

Opis

Specifikacija proizvoda je že vključevala možnost uporabe geografskega imena „Álava“ za vina, proizvedena iz prezrelega grozdja z izrazom „pozna trgatev“, kot tudi za peneča vina.

Za ti kategoriji vina so zdaj uvedeni zahteve, analitske omejitve in organoleptični opis.

Ta sprememba se nanaša na točko 8.c.3 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

REDAKCIJSKE IZBOLJŠAVE IN POSODOBITEV NEKATERIH PODATKOV

Opis

Posodobljeni so bili sklici na zakonodajo. V popravku je bil izraz „stekleničenje“ nadomeščen z izrazom „polnjenje“, saj ZOP dovoljuje tudi polnjenje v drugo embalažo, ne le v steklenice. V popravku je bila beseda „pravilnik“ (staro ime za pravila, ki se uporabljajo za ZOP) nadomeščena z izrazom „specifikacija proizvoda“. Posodobljeni so bili podatki o pristojnem organu in pooblaščenem nadzornem organu. Vloga regulativnega sveta pri izvajanju pregledov je bila črtana. Besedilo je bilo izboljšano.

Spremenjene so točki 8 in 9 specifikacije proizvoda ter točka 11 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

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

Referenčna št. EU: PDO-ES-A0732-AM03 – 27. november 2025

1. **Ime**

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

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Španija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Bela vina in vina rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

BELO VINO

Od blede do zelenkaste in do slamnato rumene barve, bistro in sijoče, vidna je lahko rahla prisotnost naravnega ogljikovega dioksida.

VINO ROSÉ

Od blede opečnato rdeče do lososovo rožnate, bistro in sijoče, vidna je lahko rahla prisotnost naravnega ogljikovega dioksida.

Vonj

BELO VINO

Srednje intenzivna aroma s prevladujočimi sadnimi notami (zeleno jabolko, tropsko sadje in citrusi) ter blagimi cvetličnimi in zeliščnimi notami.

VINO ROSÉ

Srednje intenzivna aroma s prevladujočimi sadnimi notami (zeleno jabolko, tropsko sadje in citrusi), notami rdečega jagodičja (gozdni sadeži in češnja) ter blagimi cvetličnimi in zeliščnimi notami.

Okus

BELO VINO

Začetna svežina v ustih, rahla kislost med okušanjem, z rahlim ščemenjem na konici jezika. V pookusu prevladujejo sadne arome. Je srednje dolg, po možnosti z zelo rahlo grenkobo v pookusu.

VINO ROSÉ

Začetna svežina v ustih, rahla kislost med okušanjem, z rahlim ščemenjem na konici jezika. V pookusu prevladujejo sadne arome. Je srednje dolg, po možnosti z zelo rahlo grenkobo v pookusu.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	15
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	9,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Vsebnost hlapnih kislin < 0,8 g/l, razen pri sladkih in polsladkih belih vinih in vinih rosé, pri katerih je mejna vrednost 1,08 g/l (18 miliekvivalentov na liter).

Žveplov dioksid < 180 mg/l za vina z vsebnostjo sladkorja pod 5 g/l in < 240 mg/l za vina z vsebnostjo sladkorja 5 g/l ali več.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeča vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva črne češnje z intenzivnimi vijoličnimi in škrlatnimi odsevi, vidna je lahko rahla prisotnost naravnega ogljikovega dioksida.

Vonj

Intenzivna sadna aroma s prevladujočimi notami vrta (zelena paprika in drobni gozdni sadeži) ter blagimi cvetličnimi in zeliščnimi notami.

Okus

Začetna svežina v ustih, rahla kislost med okušanjem, z rahlim ščemenjem na konici jezika. V pookusu prevladujejo sadne arome. Je srednje dolg, po možnosti z zelo rahlo grenkobo v pookusu.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	15
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	9,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Vsebnost hlapnih kislin < 0,8 g/l, razen pri sladkih in polsladkih rdečih vinih, pri katerih je mejna vrednost 1,2 g/l (20 miliekvivalentov na liter).

Skupna vsebnost žveplovega dioksida < 140 mg/l za vina z vsebnostjo sladkorja pod 5 g/l in < 180 mg/l za vina z vsebnostjo sladkorja 5 g/l ali več.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Belo vino z izrazom „berezia“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva lahko razvije globlje zlate odtenke zaradi daljšega zorenja grozdja ali zorenja v različnih posodah.

Vonj

Jasno zaznavne primarne arome, opisane za vrsto mladega belega vina, prepletene z različnimi terciarnimi aromami, ki izhajajo iz različnih vrst zorenja, uporabljenih v označbi. Te vonjave vključujejo začimbne, balzamične note, note po oreških, dimu, slaščicah, pekovskih izdelkih, mlečnih izdelkih, praženem in mineralne note.

Okus

Rahlo kisel, dobro povezan s terciarnimi notami zorenja.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	6,0
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	180

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino rosé z izrazom „berezia“

Organoleptične lastnosti

Videz

Na robu se lahko s staranjem pojavijo lososovi odtenki.

Vonj

Primarne arome, opisane za mlada vina, prepletene s terciarnimi aromami staranja: začimbne, balzamične note, note po oreških, dimu, slaščicah, pekovskih izdelkih, mlečnih izdelkih, praženem in mineralne note.

Okus

Rahlo kisel, dobro povezan s terciarnimi notami zorenja.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	5,0
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	180

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino z izrazom „berezia“

Organoleptične lastnosti

Videz

Na robu se lahko s staranjem pojavijo odtenki granatno ali češnjevo ali opečnate rdeče barve.

Vonj

Skladnost med primarnimi aromami, opisanimi za mlado vino „txakoli“, in terciarnimi aromami zorenja: začimbne, balzamične note, note po oreških, dimu, slaščicah, pekovskih izdelkih, mlečnih izdelkih, praženem in mineralne note.

Okus

Privlačni tanini, zmerna struktura.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,0
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	140

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Pri deležu alkohola nad 13 % je najvišja dovoljena vsebnost hlapnih kislin določena na 1,20 g/l (20 meq/l), izraženo kot ocetna kislina.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Enološki postopek

-

Vrsta enološkega postopka

Poseben enološki postopek

Opis

Za vina „txakoli“, ki se tržijo z izrazom „berezia“, morata potekati vretje in sprememba mošta v vino v posodah ali sodih iz različnih materialov, kot so plemeniti les, keramika ali cement.

Enološki postopek

-

Vrsta enološkega postopka

Ustrezne omejitve pri pridelavi vin

Opis

Regulativni svet bo spodbujal zasaditev priporočenih sort. Za naslednje dovoljene sorte se omeji površina, na kateri so zasajene: izkiriota/gros manseng, izkiriota ttippia/petit manseng, sauvignon blanc, riesling, chardonnay, pinot noir in cabernet franc. Vse skupaj ne smejo zavzemati več kot 20 % površine vinogradov, ki jih za pridelavo zaščitenega vina upravlja posamezna registrirana vinska klet.

Najmanj 30 % grozdja, uporabljenega za pridelavo vin rosé, je rdeče sorte, priporočene v specifikaciji proizvoda.

Regulativni svet lahko dovoli namakanje vinske trte, kadar zaradi izjemnega pomanjkanja dežja to zahtevajo agronomske razmere za ustrezno oskrbo listne stene. Regulativni svet določi s tem povezane pogoje in priporočila ter roke za izvedbo.

Vina, ki se dajejo na trg kot sortna, se lahko proizvajajo samo iz priporočenih sort grozdja, pri čemer je treba uporabiti najmanj 85 % grozdja navedenih sort.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina / kategorija/sorta / vrsta vina

ZA VSA VINA

Največji donos:

Največji donos:	13 000
Enota pri največjem donosu:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina / kategorija/sorta/vrsta vina

ZA VSA VINA

Največji donos:

Največji donos:	91
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA – ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI – ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Območje zajema zemljišča v naslednjih občinah: Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio in Okondo. Regulativni svet in pristojna uprava menita, da so ta območja primerna za pridelavo priporočenih in dovoljenih sort vinske trte s potrebno kakovostjo za proizvodnjo vin s posebnimi lastnostmi vin, zaščitenih z ZOP, in so registrirana kot taka.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Proizvodnja poteka v severnem delu Arabe, sorte vinske trte pa so prilagojene rahlo kisli prsti in atlantskemu podnebju. To podnebje daje grozdje z deležem alkohola 12 ° ter fizikalnimi, kemijskimi in organoleptičnimi lastnostmi, ki so primerne za kakovost vina. Obstaja neposredna povezava med povprečno dnevno osončenostjo 12,11 ure od aprila do oktobra ter deležem alkohola, vsebnostjo kislin in grenkostjo. Povprečno 170 dni južnih vetrov pomaga zračiti listno steno. Povprečna temperatura 13,1 °C s povprečnimi najvišjimi temperaturami 18,7 °C in povprečnimi najnižjimi temperaturami 7,5 °C daje zaokrožena vina z nizko vsebnostjo kislin ter z okusom po citrusih in zeliščih.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

POLNJENJE

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Vina z označbo se morajo polniti in označiti izključno v registriranih vinskih kleteh, ki jih je odobril regulativni svet. To je upravičeno, ker ima regulativni svet vzpostavljen postopek za nadzor količine in kakovosti vina, od proizvodnje do dajanja na trg. Polnjenje zunaj območja proizvodnje vključuje prevoz in druge postopke, kot so filtriranje, čiščenje in hlajenje, ki bi lahko spremenili lastnosti vina.

Naslov zahteve/odstopanja

OZNAČEVANJE

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Zaščita imena označbe se razširi na njegove različne zveze ter na imena okrožij in krajev na območju proizvodnje, priprave in polnjenja, povezana z besedami „Txakoli“, „Chacolí“, „Chacolin“, „Txakolin“ in „Txakolina“. Oštevilčene etikete in hrbtne etikete pred uporabo odobri regulativni svet.

Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda

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