Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/6777

23.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6777)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

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

Referensnummer: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025

1. **Produktens namn**

Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Dirección General de Alimentación, Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor, generaldirektoratet för hälsa och livsmedelssäkerhet, undergeneraldirektoratet för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel)

6. **Klassificering som standardändring**

Den behöriga myndigheten bedömer att denna ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava är en standardändring. Den kan inte betraktas som en unionsändring eftersom den inte motsvarar någon av de situationer som avses i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar, eftersom den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen, riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

ANGIVELSE AV DE KATEGORIER SOM DE SKYDDADE PRODUKTERNA TILLHÖR

Beskrivning

I avsnittet där vinerna beskrivs har följande inledande mening lagts till: ”Kategori 1 – Vin (vitt, rosé, rött, vitt vin av typen Berezia, rosévin av typen Berezia samt rött vin av typen Berezia)”. Genom detta förtydligas att vinerna tillhör kategori 1, i enlighet med bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 (om en samlad marknadsordning), och vilka typer av produkter det rör sig om.

Ändringen gäller punkt 2 i produktspecifikationen. Den påverkar inte det sammanfattande dokumentet, eftersom det där redan har angetts att det rör sig om produkter i kategori 1.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR I DEN ANALYTISKA OCH ORGANOLEPTISKA BESKRIVNINGEN AV VINERNA

Beskrivning

Vintypen ”fatjäst vitt vin” har strukits ur beskrivningen och följande typer har lagts till: ”Berezia blanco” (vitt), ”Berezia rosado” (rosé) och ”Berezia tinto” (rött). För dessa viner har analytiska värden och en organoleptisk beskrivning lagts till.

De vita vinerna, rosévinerna och röda vinerna är inte längre enbart torra, eftersom halvtorra, halvsöta och söta typer har lagts till. Det har lett till följande ändringar i fråga om de analytiska värdena:

— När det gäller de vita vinerna och rosévinerna har den högsta halten av flyktiga syror för söta och halvsöta viner höjts till 1,08 g/l (18 milliekvivalenter per liter). Den högsta totala halten av svaveldioxid i viner med en sockerhalt på över 5 g/l har ändrats till 240 mg/l.

— När det gäller de röda vinerna har den högsta halten av flyktiga syror för söta och halvsöta viner höjts till 1,2 g/l (20 milliekvivalenter per liter). Den högsta totala halten av svaveldioxid i viner med en sockerhalt på över 5 g/l har ändrats till 180 mg/l.

En organoleptisk beskrivning av de tre nya vintyperna har lagts till.

Ändringen gäller punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRING AV ANDELEN BLÅ DRUVOR I ROSÉVINER

Beskrivning

Procentandelen blå druvor från de druvsorter som rekommenderas för framställning av roséviner har sänkts, från 50 % till 30 %.

Ändringen gäller punkt 3.1 i produktspecifikationen och punkt 7.1 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

PRODUKTIONSMETODER FÖR DE NYA VINTYPERNA

Beskrivning

En beskrivning av produktionsmetoderna för de tre nya ”Berezia”-vintyperna har lagts till. Den text som beskrev produktionsmetoderna för de numera strukna ”fatjästa” vinerna har också tagits bort.

Punkt 3.2 i produktspecifikationen och punkt 7.1 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRING AV AVKASTNINGEN VID UTVINNING

Beskrivning

Den högsta avkastningen vid utvinning har ändrats: texten ”70 hektoliter vin per hektar” har ersatts med ”70 liter vin per 100 kg druvor”.

Punkt 5 i produktspecifikationen och punkt 7.2 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

TILLÄGG AV NYA DRUVSORTER

Beskrivning

Pinot noir och cabernet franc har lagts till som godkända druvsorter. Dessa druvsorter odlas endast på en begränsad yta, vilket är fallet för samtliga godkända sorter.

Punkterna 3.1 och 6 i produktspecifikationen och punkterna 7.1 och 8 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

FÖRBÄTTRADE KONTROLLER

Beskrivning

För att öka spårbarheten i produktionsprocessen har ett nytt register som förs av kontrollorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen lagts till: ”Register över behållare och fat av ädelträ eller andra material”.

Ändringen gäller punkt 8 c.3 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÖVRIGA VINER

Beskrivning

I den tidigare produktspecifikationen fanns redan en möjlighet att använda det geografiska namnet ”Álava” för viner framställda av övermogna druvor och märkta med uttrycket ”sen skörd”, samt för mousserande viner.

För dessa två kategorier av vin har nu krav, analytiska värden och en organoleptisk beskrivning lagts till.

Ändringen gäller punkt 8 c.3 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

SPRÅKLIGA FÖRBÄTTRINGAR OCH UPPDATERING AV VISS INFORMATION

Beskrivning

Hänvisningarna till lagstiftning har uppdaterats. I ett fall har ”tappning” ersatts med ”förpackning”, eftersom den skyddade ursprungsbeteckningen får saluföras i andra förpackningar än flaskor. I ett fall har ”förordning” (det tidigare namnet på dokumentet med regler för den skyddade ursprungsbeteckningen) ersatts med ”produktspecifikation”. Uppgifterna om den behöriga myndigheten och det delegerade organet har uppdaterats. Informationen om kontrollorganets roll vid kontroller har tagits bort. Den språkliga utformningen av texten har förbättrats.

Punkterna 8 och 9 i produktspecifikationen och punkt 11 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava

Referensnummer: PDO-ES-A0732-AM03 – 27.11.2025

1. **Namn**

Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vita viner och roséviner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

VITT VIN

Färgen varierar från blekt gult till gröngult eller halmgult. Vinet är klart och ljust, och i vissa fall går det att se en liten mängd bubblor av naturlig koldioxid.

ROSÉVIN

Färgen varierar från en blek terrakottanyans till laxrosa. Vinet är klart och ljust, och i vissa fall går det att se en liten mängd bubblor av naturlig koldioxid.

Doft

VITT VIN

Medelintensiva aromer främst av frukt (gröna äpplen, tropiska frukter och citrusfrukter) och med lätta inslag av blommor och örter.

ROSÉVIN

Medelintensiva aromer främst av frukt (gröna äpplen, tropiska frukter och citrusfrukter) och röda bär (skogsbär och körsbär) och med lätta inslag av blommor och örter.

Smak

VITT VIN

En inledande friskhet med en flyktig syra som känns på tungspetsen. Eftersmaken domineras av fruktiga aromer. Den är medellång och kan ibland vara aningen bitter.

ROSÉVIN

En inledande friskhet med en flyktig syra som känns på tungspetsen. Eftersmaken domineras av fruktiga aromer. Den är medellång och kan ibland vara aningen bitter.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	15
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	9,5
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Halten av flyktiga syror ska vara lägre än 0,8 g/l, utom när det gäller söta och halvsöta vita viner och roséviner, för vilka gränsvärdet är 1,08 g/l (18 milliekvivalenter per liter).

Svaveldioxidhalten ska vara lägre än 180 mg/l för viner med en sockerhalt under 5 g/l och lägre än 240 mg/l för viner med en sockerhalt på 5 g/l eller mer.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Röda viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färgen påminner om svarta körsbär, med intensiva violetta och purpurfärgade skiftningar. I vissa fall går det att se en liten mängd bubblor av naturlig koldioxid.

Doft

Intensiva och fruktiga aromer som domineras av toner av kökträdgårdens växter (grönpeppar och skogsbär) och med lätta inslag av blommor och örter.

Smak

En inledande friskhet med en flyktig syra som känns på tungspetsen. Eftersmaken domineras av fruktiga aromer. Den är medellång och kan ibland vara aningen bitter.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	15
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	9,5
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Halten av flyktiga syror ska vara lägre än 0,8 g/l, utom när det gäller söta och halvsöta röda viner, för vilka gränsvärdet är 1,2 g/l (20 milliekvivalenter per liter).

Den totala svaveldioxidhalten ska vara lägre än 140 mg/l för viner med en sockerhalt under 5 g/l och lägre än 180 mg/l för viner med en sockerhalt på 5 g/l eller mer.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vitt vin av typen Berezia

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färgen kan ha djupare skiftningar som drar åt guld till följd av att druvorna mognar längre eller lagras i olika behållare.

Doft

De unga vita vinerna har tydliga primära aromer som blandas med olika tertiära aromer som varierar beroende på de olika lagringsprocesser som används för denna beteckning. Bland dessa aromer ingår kryddor, balsamvinäger, nötter, rökiga toner, wienerbröd, bröd, mejeriprodukter, brända toner och mineraliska toner.

Smak

En viss syra som går väl ihop med de tertiära inslagen från lagringen.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,5
Lägsta totala syrahalt:	6,0
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	180

Ytterligare information om analytiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Rosévin av typen Berezia

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Viner som har lagrats kan ibland uppvisa laxfärgade skiftningar utmed kanten.

Doft

De unga vinerna har följande primära aromer, som blandas med tertiära aromer vid lagring: kryddor, balsamvinäger, nötter, rökiga toner, wienerbröd, bröd, mejeriprodukter, brända toner och mineraliska toner.

Smak

En viss syra som går väl ihop med de tertiära inslagen från lagringen.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,5
Lägsta totala syrahalt:	5,0
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	180

Ytterligare information om analytiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Rött vin av typen Berezia

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Viner som har lagrats kan ibland uppvisa granatröda, körsbärsröda och terrakottafärgade skiftningar utmed kanten.

Doft

Hos unga viner med beteckningen txakoli råder en god balans mellan de angivna primära aromerna och de tertiära aromerna från lagringen: kryddor, balsamvinäger, nötter, rökiga toner, wienerbröd, bröd, mejeriprodukter, brända toner och mineraliska toner.

Smak

Behagliga tanniner, måttlig struktur.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,5
Lägsta totala syrahalt:	4,0
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	140

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Vinerna har en alkoholhalt över 13 volymprocent, varför den högsta halten av flyktiga syror har fastställts till 1,20 g/l (20 mekv/l) uttryckt som vinsyra.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

”title”

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Viner med beteckningen txakolis som släpps ut på marknaden märkta med uttrycket ”Berezia” ska ha jästs och omvandlats från must till vin i behållare eller fat av olika material såsom ädelträ, keramik eller cement.

Vinframställningsmetod

”title”

Typ av oenologisk metod

Relevant restriktion för vinframställning

Beskrivning

Kontrollorganet uppmuntrar till plantering av rekommenderade sorter. Följande godkända sorter får upptar en begränsad yta: izkiriota/gros manseng, izkiriota ttippia/petit manseng, sauvignon blanc, riesling, chardonnay, pinot noir och cabernet franc. Dessa får tillsammans inte uppta mer än 20 % av ytan på de vinodlingar som förvaltas av var och en av de registrerade vingårdar som framställer viner med den skyddade beteckningen.

Minst 30 % av de druvor som används för framställning av roséviner ska tillhöra den blå druvsort som rekommenderas i denna produktspecifikation.

Kontrollorganet får tillåta bevattning av vinstockar om en extrem brist på nederbörd gör att bladverket inte kan klara sig utan detta. Kontrollorganet fastställer relaterade villkor och rekommendationer för detta, liksom tidsfrister för genomförandet.

Vid produktion av viner som släpps ut på marknaden med namnet på en enda druvsort får endast rekommenderade druvsorter användas, och minst 85 % av de druvor som används måste vara av de druvsorterna.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategorier/druvsorter/typer

FÖR ALLA VINER

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	13 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategorier/druvsorter/typer

FÖR ALLA VINER

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	91
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA – ONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI – ONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Området omfattar mark belägen i följande kommuner: Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio och Okondo. Kontrollorganet och den relevanta förvaltningen bedömer dessa områden som lämpliga för att producera druvor av de rekommenderade och godkända sorterna med den kvalitet som krävs för framställning av viner med de särskilda egenskaper som gäller för den skyddade ursprungsbeteckningen.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukt

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Produktionen sker i norra delen av Araba, med druvsorter som är anpassade till områdets något sura jordmån och Atlantklimat. Detta klimat ger druvor med en alkoholhalt på 12 volymprocent och de fysikaliska, kemiska och organoleptiska egenskaper som krävs för att viner med önskad kvalitet ska kunna framställas. Det finns ett direkt samband mellan de genomsnittliga årliga soltimmarna – 12,11 timmar – från april till oktober och vinernas alkoholhalt, syrahalt och bitterhet. I genomsnitt blåser sydliga vindar 170 dagar om året, vilket bidrar till att lufta bladverket. Genomsnittstemperaturen på 13,1 °C, med en genomsnittlig högsta temperatur på 18,7 °C och en genomsnittlig lägsta temperatur på 7,5 °C, ger viner med rund smak, låg syrahalt och aromer av citrusfrukter och örter.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

FÖRPACKNING

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

De viner som omfattas av beteckningen ska förpackas och märkas uteslutande på de registrerade vingårdar som har godkänts av kontrollorganet. Skälet till detta är att kontrollorganet har ett särskilt förfarande för att kontrollera vinets kvantitet och kvalitet, från framställning till utsläppande på marknaden. När vinerna förpackas utanför produktionsområdet medför det transporter och andra åtgärder såsom filtrering, klarning och kylning som kan ändra vinets egenskaper.

Rubrik för kravet/undantaget

MÄRKNING

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Skyddet av beteckningens namn har utvidgats till att även omfatta dess olika kombinationer såväl som namnen på distrikt, orter och platser i produktions-, berednings- och förpackningsområdet som har en koppling till orden ”Txakoli”, ”Chacolí”, ”Chacolin”, ”Txakolin” och ”Txakolina”. Numrerade etiketter och sekundära etiketter ska godkännas av kontrollorganet innan de får användas.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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