C/2025/6563

8.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/6563)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0746-AM02 — 10.9.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia“

2. **Вид географско означение**

☐ ЗГУ

☑ ЗНП

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Министерство на земеделието, рибарството и храните, Генерална дирекция по храните, Генерална поддирекция за контрол на качеството на храните и лаборатории на хранително-вкусовата промишленост.

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Компетентният орган е на мнение, че изменението в продуктовата спецификация на ЗНП Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia е стандартно — то не може да се счита за изменение на равнището на Съюза, тъй като не отговаря на нито едно от положенията, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения. По-конкретно то не включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение, няма риск да обезсили връзката с географския район и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

ПОСОЧВАНЕ НА КАТЕГОРИИТЕ ПРОДУКТИ, ОБХВАНАТИ ОТ ЗНП

Описание

Като първо изречение в описанието на вината се добавя следното: „Категория 1 — Вино (бяло, розе, червено, бяло Berezia, розе Berezia, червено Berezia и Berezia „aparta“)“. По този начин се определя, че вината принадлежат към категория 1 в съответствие с приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 (ООП) и се посочват съответните типове.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ, тъй като категория 1 вече е посочена в него.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ИЗМЕНЕНИЕ НА АНАЛИТИЧНОТО И ОРГАНОЛЕПТИЧНОТО ОПИСАНИЕ НА ВИНАТА

Описание

В описанието се заличава типът вино „бяло, ферментирало в бъчва“ и се включват следните типове: „Berezia blanco“ [бяло], „Berezia tinto“ [червено] и „Berezia aparta“ [оранжево], всяко от които може да бъде ферментирало в бъчва. като се определят аналитичните граници и органолептичното описание на тези вина.

Минималното действително и общо алкохолно съдържание на белите и червените вина и вината розе се увеличава от 10 % на 10,5 %.

Максималното съдържание на летливи киселини се увеличава от 0,6 g/l на 0,7 g/l за белите вина и за вината розе и на 0,9 g/l за червените вина. Премахва се предишното изключение от тази граница по отношение на белите вина и вината розе с алкохолно съдържание над 12 %.

Минималната обща киселинност се намалява от 6 g/l на 5,5 g/l за белите вина и от 5,5 g/l на 5 g/l за вината розе.

Включват се два абзаца относно процедурата за органолептична класификация на вината. Органолептичните описания на белите и червените вина и вината розе се променят, като се заличава типът „бяло, ферментирало в бъчва“ и се включват четири нови типа.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация и до точка 6 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ЗАЛИЧАВАНЕ НА ЗАБРАНАТА ЗА НАПОЯВАНЕ

Описание

Заличава се забраната за напояване, включително дерогациите, включени в предишния текст на продуктовата спецификация.

Изменението се отнася до точка 3.1 — „Агротехнически практики“, и точка 7.1 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ОГРАНИЧЕНИЯ ПРИ ИЗПОЛЗВАНЕТО НА СОРТОВЕ

Описание

Няма ограничение за площта, обработвана от регистрираните винарски изби за [отглеждане на] разрешените сортове Pinot Noir и Cabernet Franc, както и на препоръчания сорт Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu).

Въпреки че съответното положение вече е установено в законодателството, се уточнява, че когато вината се предлагат на пазара като едносортови, най-малко 85 % от използваното грозде трябва да бъде от този сорт.

Изменението се отнася до точка 3 от продуктовата спецификация и точка 7.1 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРАКТИКИ НА ПРОИЗВОДСТВО ЗА НОВИТЕ ТИПОВЕ ВИНА

Описание

Описват се практиките на производство за четирите нови типа вино „Berezia“.

Изменението се отнася до точка 3 от продуктовата спецификация и точка 7.1 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРОМЯНА В ОПРЕДЕЛЕНИЯ ГЕОГРАФСКИ РАЙОН

Описание

Заличава се разпоредбата, която ограничава подходящите земи в рамките на географския район до територии под 400 m надморска височина.

Съответно в текста относно връзката се заличава разделът „Надморска височина“. Това не води до риск от обезсилване на връзката с географския район, която се основава на множество други фактори.

Изменението се отнася до точки 4 и 7 от продуктовата спецификация и точка 9 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ИЗМЕНЕНИЕ НА МАКСИМАЛНИЯ ДОБИВ

Описание

Намалява се максималната граница за производство на грозде на хектар. Установяват се различни граници по отношение на бялото и червеното грозде, като те се намаляват от 13 000 kg/ha на 11 500 kg/ha при бялото грозде и на 9 500 kg/ha при червеното грозде. По отношение на рандемана се определя граница от 70 l вино на всеки 100 kg събрано грозде.

Изменението се отнася до точка 5 от продуктовата спецификация и точка 7.2 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРОМЕНИ В СОРТОВЕТЕ ГРОЗДЕ

Описание

Статусът на сорта Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu) се променя от „разрешен“ на „препоръчан“ или „основен“.

Като разрешени сортове се включват Pinot Noir и Cabernet Franc.

Изменението се отнася до точка 6 от продуктовата спецификация и до точка 8 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРОМЕНИ В ДРУГИ ПРИЛОЖИМИ РАЗПОРЕДБИ

Описание

Текстът на този раздел се подобрява и се добавят два нови абзаца. В единия абзац се посочва, че вината, за които е разрешено използване на наименованието за произход „Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia“, трябва да бъдат произведени изцяло от грозде, което е отгледано в лозя, регистрирани в рамките на това наименование за произход. Другият абзац се отнася до [изискването] регулаторният съвет да даде предварително разрешение за етикетите, които ще бъдат използвани. След промяната е необходима само оценка и евентуален коментар.

Използвана е възможността и да се подобри текстът относно традиционните наименования, чиято употреба се разрешава във връзка с това ЗНП. Едното от тях е актуализирано, като след въведено неотдавна изменение името му е променено от „Chacolí-Txakolina“ на „Chacolí / Txakolina / Txakoli“.

Изменението се отнася до точка 8 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ДРУГИ ВИНА

Описание

В продуктовата спецификация вече беше включена възможността за използване на географското наименование „Bizkaia“ за вина, произведени от презряло грозде и обозначени като „късна реколта“, както и за пенливи вина.

С изменението се въвеждат аналитичните граници и органолептичните описания на тези две категории вино.

Изменението се отнася до точки 8.Б.4.5 и 8.Б.4.6 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРОМЕНИ В РАЗДЕЛА ОТНОСНО ПРОВЕРКИТЕ

Описание

Подобрява се текстът на раздела относно проверките и информацията в него се актуализира.

Изменението се отнася до точка 9 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0746-AM02 — 10.9.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia“

2. **Вид географско означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

БЯЛО

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистри и с блясък (с изключение на вината txakoli, които се предлагат на пазара без филтруване), с нюанси, вариращи от бледожълт до сламеножълт цвят, като е възможно наличието на зеленикави нюанси.

Аромат

Със среден до висок интензитет. Комплексност на аромата: плодов и/или цветен и/или тревист и/или минерален. Възможни са допълнителни нюанси, получени в резултат на стареенето или използването на местни дрожди.

Вкус

Със среден до висок интензитет. Балансирани и свежи. Комплексност на вкуса: плодов и/или цветен и/или тревист и/или минерален. Продължителен, като е възможно наличието на лек горчив послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	10,5
Минимална обща киселинност:	5,5
Единица за минимална обща киселинност:	в g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l):	11,66
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	180

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

РОЗЕ

Органолептични характеристики

Външен вид

Прозрачни и с блясък (с изключение на вината txakoli, които се предлагат на пазара без филтруване), розови на цвят с виолетови оттенъци, вариращи от малинов до розово-оранжев цвят.

Аромат

Със среден до висок интензитет. Комплексност на аромата: плодов и/или цветен и/или тревист и/или минерален.

Вкус

Със среден до висок интензитет. Балансирани и свежи. Комплексност на вкуса: плодов и/или цветен и/или тревист и/или минерален. Дълготраен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	10,5
Минимална обща киселинност:	5
Единица за минимална обща киселинност:	в g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l):	11,66
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	180

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

ЧЕРВЕНО

Органолептични характеристики

Външен вид

Червени с виолетови оттенъци, вариращи от виолетовочервен до черешовочервен цвят.

Аромат

Със среден до висок интензитет. Комплексност на аромата: плодов и/или цветен и/или тревист и/или минерален. Дълготраен.

Вкус

Със среден до висок интензитет. Балансиран и танинов. Комплексност на вкуса: плодов и/или цветен и/или тревист и/или минерален. Дълготраен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	10,5
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	в g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l):	15
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	140

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

БЯЛО BEREZIA

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистри и с блясък (с изключение на вината txakoli, които се предлагат на пазара без филтруване), с нюанси, вариращи от бледожълт до златистожълт цвят, като е възможно наличието на зеленикави нюанси.

Аромат

Със среден до висок интензитет. Комплексност на аромата: аромати, както са описани за младото бяло вино, съчетани с аромати, получени в резултат на различните методи на стареене, използвани в наименованието — пикантни и/или балсамови и/или ядкови и/или димни нотки и/или дъх на печива и/или млечни и/или препечени нотки.

Вкус

Със среден до висок интензитет. Балансиран, с изразено тяло. Комплексност на вкуса: нотки, както са описани за младото бяло вино, съчетани с вкусове, получени в резултат на различните методи на стареене, използвани в наименованието — пикантни и/или балсамови и/или ядкови и/или димни нотки и/или дъх на печива и/или млечни и/или препечени нотки.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	11,5
Минимална обща киселинност:	5,5
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l):	18
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	180

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

РОЗЕ BEREZIA

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистри и с блясък. Розови, с оттенъци, вариращи от малиновороз до оранжево-кафяв цвят.

Аромат

Със среден до висок интензитет. Комплексност на аромата: аромати, както са описани за младото вино розе, съчетани с аромати, получени в резултат на различните методи на стареене, използвани в наименованието — пикантни и/или балсамови и/или ядкови и/или димни нотки и/или дъх на печива и/или млечни и/или препечени нотки.

Вкус

Със среден до висок интензитет. Балансиран, с изразено тяло. Комплексност на вкуса: нотки, както са описани за младото вино розе, съчетани с вкусове, получени в резултат на различните методи на стареене, използвани в наименованието — пикантни и/или балсамови и/или ядкови и/или димни нотки и/или дъх на печива и/или млечни и/или препечени нотки. Дълготраен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	11,5
Минимална обща киселинност:	5
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l):	18
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	180

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

ЧЕРВЕНО BEREZIA

Органолептични характеристики

Външен вид

Червени, с оттенъци, вариращи от виолетовочервен до керемиденочервен цвят.

Аромат

Със среден до висок интензитет. Комплексност на аромата: аромати, както са описани за младото червено вино, съчетани с аромати, получени в резултат на различните методи на стареене, използвани в наименованието — пикантни и/или балсамови и/или ядкови и/или димни нотки и/или дъх на печива и/или млечни и/или препечени нотки.

Вкус

Със среден до висок интензитет. Балансиран, танинов и с изразено тяло. Комплексност на вкуса: нотки, както са описани за младото червено вино, съчетани с вкусове, получени в резултат на различните методи на стареене, използвани в наименованието — пикантни и/или балсамови и/или ядкови и/или димни нотки и/или дъх на печива и/или млечни и/или препечени нотки. Дълготраен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	11,5
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l):	20
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	140

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

APARTA BEREZIA

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистри и с блясък (с изключение на вината, които се предлагат на пазара без филтруване), с нюанси, вариращи от бледожълт до кехлибарен и оранжев цвят в резултат на контакт с ципата, като е възможно наличието на зеленикави нюанси.

Аромат

Среден до висок интензитет. Комплексност на аромата: аромати, описани в категорията „Berezia“ — пикантни и/или балсамови и/или ядкови и/или димни нотки и/или дъх на печива и/или млечни и/или препечени нотки, съчетани с окислителни или редуктивни нотки, получени в резултат на различните методи на производство.

Вкус

Със среден до висок интензитет. Вина с лека структура, с възможни танинови нотки. Комплексност на вкуса: аромати, описани в категорията „Berezia“ — пикантни и/или балсамови и/или ядкови и/или димни нотки и/или дъх на печива и/или млечни и/или препечени нотки, съчетани с окислителни или редуктивни нотки, получени в резултат на различните методи на производство.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (в % об.):	11
Минимална обща киселинност:	4
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l):	18
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):	180

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

„title“

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Прилага се ограничение за площта, заета от сортовете, считани за „разрешени“ в продуктовата спецификация, с изключение на Pinot Noir и Cabernet Franc.

За производството на вина, предлагани на пазара като едносортови, могат да се използват само препоръчани сортове грозде, като най-малко 85 % от влаганото грозде трябва да бъде от тези сортове.

Най-малко 50 % от гроздето, използвано за производството на вина розе, трябва да е от червен сорт.

Използването на парчета дъбова дървесина е забранено.

Вината txakoli „Bereziak“ стареят най-малко пет месеца в съдове, изработени от различни материали като цимент, керамика или дървесина. Вината, ферментирали в дървени бъчви, се предлагат на пазара с обозначението „ферментирало в бъчва“. Вината, подложени на специален производствен процес, се обозначават като „aparta“.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове грозде

Максимален добив:

Максимален добив	11 500
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове грозде

Максимален добив:

Максимален добив	80,5
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове грозде

Максимален добив:

Максимален добив	9 500
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове грозде

Максимален добив:

Максимален добив	66,5
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) лозя, от който е получено виното (вината)**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— FOLLE BLANCHE

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Кратко определение на определения географски район**

Районът на производство на вината, обхванати от ЗНП, включва земите, разположени в която и да е от общините на провинция Биская, които регулаторният съвет и компетентните органи считат за подходящи за отглеждане на разрешените сортове грозде с необходимото качество за получаване на вина със специфичните характеристики на ЗНП, и които са регистрирани за тази цел.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Алкохолното съдържание между 10,5° и 11,5° е обусловено от влажния и умерен атлантически климат с прохладни лета и ветрове предимно от южна посока, които влияят на узряването на гроздето. Това узряване настъпва по-бавно поради по-ниското ниво на слънцегреене в района и невисоките средни температури през лятото. В резултат на тези условия се произвеждат вина с крайна обща киселинност, която е по-висока в сравнение с други райони, както и вина с умерена комплекност на аромата и преобладаващи нюански на бели и цитрусови плодове и билкови нотки. Винata имат горчив финал, характерен за основния сорт.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

ЕТИКЕТИРАНЕ

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Закрилата на наименованието включва и различните му комбинации, както и имената на окръзите, общините и местностите в района на производство, подготовка и бутилиране, свързани с думите „Txakoli“, „Chacolí“, „Chacolin“, „Txakolin“ и „Txakolina“. Номерираните етикети и вторичните етикети се одобряват от контролния орган преди използването им.

Заглавие на изискването/дерогацията

БУТИЛИРАНЕ

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Опаковане в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Вината, обхванати от наименованието, трябва да бъдат бутилирани и етикетирани единствено в регистрираните винарски изби, одобрени от регулаторния съвет. Това изискване е основателно, тъй като регулаторният съвет разполага с установена процедура за контрол на количеството и качеството на вината, обхванати от ЗНП, от тяхното производство до предлагането им на пазара. Също така бутилирането извън района на производство включва транспорт и други дейности, свързани с виното, които могат да променят неговите характеристики.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/dop_txakoli_bizkaia/es_dapa/adjuntos/BIZKAIKO-TXAKOLINAren-pliegoak-20241128-consolidado.pdf