C/2025/6563

8.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6563)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

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

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0746-AM02 – 10.9.2025

1. **Název produktu**

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

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ Zeměpisné označení

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy) Dirección General de Alimentación (Generální ředitelství pro potraviny) Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Příslušný orgán se domnívá, že všechny změny provedené v této změně specifikace produktu pro CHOP Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia představují standardní změnu – nemůže se jednat o změnu na úrovni Unie, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních: nejde o změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením; neexistuje riziko, že bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, ani změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Označení

SPECIFIKACE KATEGORIÍ CHRÁNĚNÝCH PRODUKTŮ

Popis

Do popisu vín se doplňuje první věta „Kategorie 1 – Víno (bílé víno, růžové víno, červené víno, bílé víno berezia, růžové víno berezia, červené víno berezia a víno aparta berezia)“. Tím se upřesňuje, že se jedná o vína kategorie 1, v souladu s částí II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013 o jednotné společné organizaci trhů, a uvádějí se druhy vín.

Mění se bod 2 specifikace. Jednotný dokument zůstává nedotčen, protože kategorie 1 už je v něm uvedena.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ÚPRAVA POPISU ANALYTICKÝCH A ORGANOLEPTICKÝCH VLASTNOSTÍ VÍN

Popis

V popisu se vypouští druh vína „bílé víno kvašené v sudu“. Současně se zavádějí druhy „bílé víno berezia“, „růžové víno berezia“, „červené víno berezia“ a „víno aparta berezia“ (kterékoli z nich může kvasit v sudu) a stanoví se jejich analytické limity a organoleptický popis.

Minimální skutečný a celkový obsah alkoholu u bílých, červených a růžových vín se zvyšuje z 10 % na 10,5 % objemových.

Maximální obsah těkavých kyselin se zvyšuje z 0,6 na 0,7 g/l u bílých a růžových vín a na 0,9 g/l u červených vín. Ruší se také výjimka z tohoto limitu pro bílá a růžová vína s více než 12 % obj.

Minimální celková kyselost se snižuje z 6 na 5,5 g/l u bílých vín a z 5,5 g/l na 5 g/l u růžových vín.

Doplňují se dva odstavce o organoleptické charakterizaci vín. Mění se organoleptické popisy bílých, červených a růžových vín, vypouští se popis u druhu vína, který se ruší (bílé víno kvašené v sudu) a zavádějí se popisy nových čtyř druhů.

Změna se týká oddílu 2 specifikace a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ZRUŠENÍ ZÁKAZU ZAVLAŽOVÁNÍ

Popis

Ruší se zákaz zavlažování, který byl s výjimkami stanoven ve specifikaci.

Změna se týká bodu 3.1 „Pěstitelské postupy“ a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

OMEZENÍ TÝKAJÍCÍ SE VYUŽÍVÁNÍ ODRŮD

Popis

Nebude existovat omezení, pokud jde o plochu s povolenými odrůdami Pinot Noir a Cabernet Franc a doporučenou odrůdou Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu), jejíž produkci mohou registrovaná vinařství zpracovávat.

Přestože už tak stanoví právní předpisy, v textu se upřesňuje, že vína uváděná na trh s názvem jediné odrůdy musí být touto odrůdou tvořena nejméně z 85 %.

Změna se týká bodu 3 specifikace a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

VÝROBNÍ POSTUPY U NOVÝCH DRUHŮ VÍN

Popis

Zavádí se popis výrobních postupů pro čtyři nové druhy vína nazývané „Berezia“.

Změna se týká bodu 3 specifikace a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ZMĚNA TÝKAJÍCÍ SE VYMEZENÉ ZEMĚPISNÉ OBLASTI

Popis

Ruší se omezení, že v rámci zeměpisné oblasti jsou způsobilé pouze pozemky nacházející se ve výškách do 400 m nad mořem.

Z tohoto důvodu se v oddíle o souvislosti vypouští odstavec o nadmořské výšce, aniž by tím hrozilo narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí, která se zakládá na mnoha dalších aspektech.

Změna se týká bodů 4 a 7 specifikace a bodu 9 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ÚPRAVA MAXIMÁLNÍCH VÝNOSŮ

Popis

Snižuje se maximální limit produkce hroznů na hektar, zavádí se rozdílné limity pro bílé a modré hrozny (výnos se mění z 13 000 kg/ha na 11 500 kg/ha u bílých hroznů a na 9 500 kg/ha u modrých hroznů) a stanoví se limit pro výlisnost odpovídající 70 litrům vína na 100 kg hroznů.

Změna se týká bodu 5 specifikace a bodu 7.2 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ZMĚNY V ODRŮDÁCH

Popis

Odrůda Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Corbu) se přeřazuje z povolených odrůd mezi doporučené či hlavní odrůdy.

Mezi povolené odrůdy se doplňují Pinot noir a Cabernet franc.

Změna se týká oddílu 6 specifikace a bodu 8 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ZMĚNY V JINÝCH POUŽITELNÝCH USTANOVENÍCH

Popis

Vylepšuje se text tohoto oddílu a vkládají se dva odstavce. Jeden z těchto odstavců objasňuje, že vína, u kterých se může používat označení původu „Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia“, musí být vyrobena výhradně z hroznů pocházejících z vinic, které jsou v rámci tohoto chráněného označení registrovány. Druhý odstavec mění požadavek, aby používané etikety předem schválila regulační rada. Nově bude regulační rada tyto etikety dostávat pouze k posouzení a případnému opřipomínkování.

Také se vylepšuje text o tradičních výrazech, na které má toto CHOP nárok, a jeden z těchto výrazů se aktualizuje, aby byla reflektována nedávná změna z „Chacolí-Txakolina“ na „Chacolí / Txakolina / Txakoli“.

Změna se týká bodu 8 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

JINÁ VÍNA

Popis

Specifikace již připouštěla, aby se zeměpisný název „Bizkaia“ mohl používat u vín vyrobených z přezrálých hroznů nesoucích označení „vendimia tardía“ (pozdní sklizeň) a také u šumivých vín.

Nyní se zavádí analytické limity a organoleptický popis těchto dvou kategorií vín.

Změna se týká bodů 8.B.4.5 a 8.B.4.6 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Označení

ZMĚNY V ODDÍLE O KONTROLÁCH

Popis

Vylepšuje se a aktualizuje text oddílu o kontrolách.

Změna se týká bodu 9 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

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

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0746-AM02 – 10.9.2025

1. **Název (názvy)**

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

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ Zeměpisné označení

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

BÍLÉ VÍNO

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Jiskrné a průzračné (s výjimkou vín txakoli, která jsou uváděna na trh jako nefiltrovaná), bledě žluté až slámově žluté odstíny, někdy i zelenkavé nádechy.

Vůně

Střední nebo vysoká intenzita. Komplexnost vůně: ovocná a/nebo květinová a/nebo travnatá a/nebo nerostná. Patrné mohou být doplňkové tóny vyplývající z konkrétního ročníku nebo z použití autochtonních kvasinek.

Chuť

Střední nebo vysoká intenzita. Vyvážená a svěží aromata. Komplexnost chuti: ovocná a/nebo květinová a/nebo travnatá a/nebo nerostná. Perzistentní. Někdy lehce nahořklá dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	5,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	11,66
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	180

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

RŮŽOVÉ VÍNO

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čiré a jiskrné (s výjimkou vín txakoli, která jsou uváděna na trh jako nefiltrovaná), růžová barva s nafialovělými odstíny a malinově až lososově růžovými tóny.

Vůně

Střední nebo vysoká intenzita. Komplexnost vůně: ovocná a/nebo květinová a/nebo travnatá a/nebo nerostná.

Chuť

Střední nebo vysoká intenzita. Vyvážená a svěží aromata. Komplexnost chuti: ovocná a/nebo květinová a/nebo travnatá a/nebo nerostná. Perzistentní.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	11,66
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	180

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

ČERVENÉ VÍNO

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Červená barva s nafialovělými odstíny a fialkově až třešňově červenými tóny.

Vůně

Střední nebo vysoká intenzita. Komplexnost vůně: ovocná a/nebo květinová a/nebo rostlinná a/nebo nerostná a/nebo mléčná. Perzistentní.

Chuť

Střední nebo vysoká intenzita. Vyvážená a třídlovinná. Komplexnost chuti: ovocná a/nebo květinová a/nebo rostlinná a/nebo nerostná a/nebo mléčná. Perzistentní.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	15
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	140

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

BÍLÉ VÍNO BEREZIA

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Jiskrné a průzračné (s výjimkou vín txakoli, která jsou uváděna na trh jako nefiltrovaná), bledě žluté až zlatě žluté odstíny, někdy i zelenkavé nádechy.

Vůně

Střední nebo vysoká intenzita. Komplexnost vůně: vůně popsané u mladého bílého vína propojené s vůněmi plynoucími z různých postupů zrání používaných v rámci chráněného označení (koření a/nebo balzám a/nebo suché plody a/nebo kouř a/nebo pečivo a/nebo mléko a/nebo pražení).

Chuť

Střední nebo vysoká intenzita. Vyvážená, s výrazným tělem. Komplexnost chuti: aromata popsaná u mladého bílého vína propojená s aromaty plynoucími z různých postupů zrání používaných v rámci chráněného označení (koření a/nebo balzám a/nebo suché plody a/nebo kouř a/nebo pečivo a/nebo mléko a/nebo pražení).

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	5,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	180

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

RŮŽOVÉ VÍNO BEREZIA

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čiré a jiskrné. Růžová barva s malinově růžovými odstíny až tóny cibulové slupky.

Vůně

Střední nebo vysoká intenzita. Komplexnost vůně: vůně popsané u mladého růžového vína propojené s vůněmi plynoucími z různých postupů zrání používaných v rámci chráněného označení (koření a/nebo balzám a/nebo suché plody a/nebo kouř a/nebo pečivo a/nebo mléko a/nebo pražení).

Chuť

Střední nebo vysoká intenzita. Vyvážená, s výrazným tělem. Komplexnost chuti: aromata popsaná u mladého růžového vína propojená s aromaty plynoucími z různých postupů zrání používaných v rámci chráněného označení (koření a/nebo balzám a/nebo suché plody a/nebo kouř a/nebo pečivo a/nebo mléko a/nebo pražení). Perzistentní.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	180

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

ČERVENÉ VÍNO BEREZIA

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Červená barva s fialkově až cihlově červenými tóny.

Vůně

Střední nebo vysoká intenzita. Komplexnost vůně: vůně popsané u mladého červeného vína propojené s vůněmi plynoucími z různých postupů zrání používaných v rámci chráněného označení (koření a/nebo balzám a/nebo suché plody a/nebo kouř a/nebo pečivo a/nebo mléko a/nebo pražení).

Chuť

Střední nebo vysoká intenzita. Vyvážená, třískovinná, s výrazným tělem. Komplexnost chuti: aromata popsaná u mladého červeného vína propojená s aromaty plynoucími z různých postupů zrání používaných v rámci chráněného označení (koření a/nebo balzám a/nebo suché plody a/nebo kouř a/nebo pečivo a/nebo mléko a/nebo pražení). Perzistentní.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	140

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

VÍNO APARTA BEREZIA

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Jiskrné a průzračné (s výjimkou vín, která jsou uváděna na trh jako nefiltrovaná), bledě žluté až jantarové odstíny a tóny oranžové, které jsou výsledkem kontaktu se slupkami, někdy i zelenkavé nádechy.

Vůně

Střední nebo vysoká intenzita. Komplexnost vůně: vůně popsané v kategorii berezia (koření a/nebo balzám a/nebo suché plody a/nebo kouř a/nebo pečivo a/nebo mléko a/nebo pražení) propojené s tóny oxidace či redukce vyplývajícími z různých výrobních postupů.

Chuť

Střední nebo vysoká intenzita. Lehká nebo strukturovaná vína, s možnými stopami tříslovin. Komplexnost chuti: aromata popsaná v kategorii berezia (koření a/nebo balzám a/nebo suché plody a/nebo kouř a/nebo pečivo a/nebo mléko a/nebo pražení) propojená s tóny oxidace či redukce vyplývajícími z různých výrobních postupů.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	180

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Vinařské postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Vinařský postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Odrůdy, které specifikace považuje za „povolené“, mají omezenou plochu, s výjimkou kultivarů Pinot Noir a Cabernet Franc.

K výrobě vín, která jsou uváděna na trh pod názvem jediné odrůdy, se smí používat pouze hrozny doporučených odrůd a konkrétní odrůda musí mít ve víně 85 % podíl.

Při výrobě růžových vín musí nejméně 50 % hroznů pocházet z modré odrůdy.

Je zakázáno používání dubových štěpků.

Vína txakoli „Bereziak“ zrají nejméně pět měsíců v nádržích, které mohou být z různých materiálů (beton, keramika, dřevo aj.). Vína kvašená v dřevěných sudech se uvádějí na trh s označením „Fermentado en barrica“. Vína s označením „aparta“ procházejí zvláštním výrobním procesem.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	11 500
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	80,5
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	9 500
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	66,5
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštových odrůd, ze kterých jsou vína vyrobena**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— FOLLE BLANCHE

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Oblast produkce vín, na něž se CHOP vztahuje, je tvořena pozemky, které se nacházejí v kterékoli z obcí provincie Bizkaia a které jsou podle regulační rady a příslušného správního orgánu vhodné pro produkci hroznů z povolených odrůd v kvalitě, jež je pro výrobu vín s vlastnostmi specifickými pro CHOP nezbytná, a které jsou jako takové registrovány.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Obsah alkoholu mezi 10,5° a 11,5° je dán atlantickým podnebím, které je vlhké a mírné, s nepříliš teplými léty a s převahou jižních větrů v době, kdy hrozny zrají. Vzhledem k tomu, že oblast se vyznačuje menším úhrnem slunečního svitu a teploty v létě jsou zde průměrně nižší, hrozny vyzrávají pomalu. Vína proto mají vyšší konečnou celkovou kyselost než vína odjinud, a také střední a komplexní aromatickou intenzitu s převahou tónů bílého ovoce, citrusů a trav. Zdejší vína mají hořkou dochuť, typickou pro hlavní odrůdu.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku nebo výjimky

OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku nebo výjimky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku nebo výjimky

Ochrana názvu označení se vztahuje na jeho různé kombinace s grafickými zápisy „Txakoli“, „Chacolí“, „Chacolin“, „Txakolin“ a „Txakolina“ a názvy okresů, obcí nebo míst v rámci oblasti pěstování, výroby a lahvování. Číslované etikety a kontrolní štítky musí před použitím schválit kontrolní subjekt.

Název požadavku nebo výjimky

BALENÍ

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku nebo výjimky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku nebo výjimky

Vína chráněná tímto označením se musí stáčet do lahví a štítkovat výlučně v registrovaných vinařstvích, která mají povolení od regulační rady. Důvodem pro tuto povinnost je, že regulační rada má zavedený postup, v jehož rámci se kontroluje množství a kvalita chráněných vín od výroby až po uvádění na trh. Lahvování mimo oblast produkce by navíc bylo spojeno s přepravou a dalšími enologickými úkony, které by mohly vlastnosti vína změnit.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

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