C/2025/6563

8.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6563)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0746-AM02 — 10.9.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BGB

☑ BOB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer. Generaldirektoratet for fødevarer. Undergeneraldirektoratet for fødevarekvalitetskontrol og landbrugsfødevarelaboratorier.

6. **Klassificering som standardændring**

Den kompetente myndighed anser denne ændring af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia« for at være en standardændring. Den kan ikke betragtes som en EU-ændring, da den ikke svarer til nogen af de situationer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser. Nærmere betegnet indebærer den ikke en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse, en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område eller yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

KATEGORIERNE AF PRODUKTER MED DEN BESKYTTEDE BETEGNELSE ER BLEVET PRÆCISERET

Beskrivelse

Følgende er blevet tilføjet som første sætning i beskrivelsen af vinene: »Kategori 1 – Vin (hvidvin, rosévin, rødvin, Berezia-hvidvin, Berezia-rosévin, Berezia-rødvin og Berezia »aparta«)« Dermed præciseres det, at vinene tilhører kategori 1 i overensstemmelse med bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 (forordningen om den fælles markedsordning), og vintyperne angives.

Denne ændring vedrører punkt 2 i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet, eftersom kategori 1 allerede er angivet heri.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

ÆNDRING AF DEN ANALYTISKE OG ORGANOLEPTISKE BESKRIVELSE AF VINENE

Beskrivelse

Vintypen »hvidvin gæret på fad« udgår fra beskrivelsen, og følgende vintyper er blevet medtaget: »Berezia blanco« [hvidvin], »Berezia tinto« [rødvin] og »Berezia aparta« [orange vin], som alle kan være gæret på fad. De analytiske grænseværdier og den organoleptiske beskrivelse af disse vine er blevet fastlagt.

Det minimale virkelige og totale alkoholindhold for hvidvine, rødvine og rosévine er blevet sat op fra 10 % til 10,5 %.

Det maksimale indhold af flygtige syrer er blevet sat op fra 0,6 g/l til 0,7 g/l for hvidvin og rosévin og til 0,9 g/l for rødvin. Der gjaldt tidligere en undtagelse fra denne grænseværdi for hvidvin og rosévin med et alkoholindhold på over 12 %. Denne undtagelse er blevet afskaffet.

Det minimale totale syreindhold er blevet sat ned fra 6 g/l til 5,5 g/l for hvidvine og fra 5,5 g/l til 5 g/l for rosévine.

Der er medtaget to afsnit om proceduren for organoleptisk klassificering af vinene. De organoleptiske beskrivelser af hvidvinene, rødvinene og rosévinene er blevet ændret, idet vintypen »hvidvin gæret på fad« udgår, og fire nye vintyper er blevet medtaget.

Denne ændring vedrører punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 6 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

FORBUDDET MOD KUNSTVANDING ER BLEVET OPHÆVET

Beskrivelse

Forbuddet mod kunstvanding – med visse undtagelser – der tidligere var medtaget i produktspecifikationen, er blevet ophævet.

Punkt 3.1, »Dyrkningsmetoder«, og punkt 7.1 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

BEGRÆNSNINGER FOR ANVENDELSEN AF SORTER

Beskrivelse

Der er ikke fastsat nogen grænse for det areal, som registrerede vingårde dyrker med de godkendte sorter Pinot Noir og Cabernet Franc samt den anbefalede sort Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu).

Selv om det allerede er nævnt i lovgivningen, er det blevet præciseret, at når vine markedsføres med navnet på en enkelt druesort, skal mindst 85 % af de anvendte druer være af denne sort.

Punkt 3 i produktspecifikationen og punkt 7.1 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

PRODUKTIONSMETODER FOR DE NYE VINTYPER

Beskrivelse

Produktionsmetoderne for de fire nye vintyper med benævnelsen »Berezia« er blevet beskrevet.

Punkt 3 i produktspecifikationen og punkt 7.1 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

ÆNDRING AF DET AFGRÆNSEDE GEOGRAFISKE OMRÅDE

Beskrivelse

Den bestemmelse, der begrænsede kvalificerede arealer i det geografiske område til dem med en højde over havets overflade på 400 m eller derunder, udgår.

Derfor udgår afsnittet »Højde over havets overflade« i ordlyden om tilknytningen. Dette risikerer ikke at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område, som er baseret på mange andre faktorer.

Punkt 4 og 7 i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

ÆNDRING AF DET MAKSIMALE UDBYTTE

Beskrivelse

Maksimumsgrænsen for drueproduktion pr. hektar er blevet sat ned. Der er fastsat forskellige grænser for hvide og røde druer. De er blevet sat ned fra 13 000 kg/ha til 11 500 kg/ha for hvide druer og til 9 500 kg/ha for røde druer. Hvad udvindingsudbyttet angår, er der fastsat en grænse på 70 liter vin pr. 100 kg høstede druer.

Punkt 5 i produktspecifikationen og punkt 7.2 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

ÆNDRINGER AF DRUESORTERNE

Beskrivelse

Status for sorten Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu) er blevet ændret fra godkendt til anbefalet eller primær sort.

Pinot Noir og Cabernet Franc er blevet tilføjet som godkendte sorter.

Denne ændring vedrører punkt 6 i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

ÆNDRINGER AF ANDRE GÆLDENDE BESTEMMELSER

Beskrivelse

Ordlyden i dette afsnit er blevet forbedret, og der er medtaget to nye afsnit. I det ene afsnit præciseres det, at vinene for at være berettiget til oprindelsesbetegnelsen »Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia« udelukkende skal være fremstillet af druer fra vinmarker, der er registreret der. Det andet afsnit vedrører [kravet om], at kontrolorganet skal forhåndsgodkende de etiketter, der skal anvendes. Det er blevet ændret til, at kontrolorganet blot skal vurdere og evt. fremsætte bemærkninger til dem.

Man har også benyttet lejligheden til at forbedre ordlyden om de traditionelle benævnelser, der kan anvendes i forbindelse med denne beskyttede oprindelsesbetegnelse. En af disse er blevet ajourført, og efter en nylig ændring er navnet blevet ændret fra »Chacolí-Txakolina« til »Chacolí/Txakolina/Txakoli«.

Denne ændring vedrører punkt 8 i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

ANDRE VINE

Beskrivelse

Produktspecifikationen medtog allerede muligheden for at anvende den geografiske betegnelse »Bizkaia« for vine af overmodne druer med benævnelsen »sen høst« og for mousserende vine.

De analytiske grænseværdier og den organoleptiske beskrivelse er nu blevet indført for disse to vinkategorier.

Punkt 8.B.4.5 og 8.B.4.6 i produktspecifikationen er blevet ændret, mens enhedsdokumentet forbliver uændret.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

ÆNDRINGER AF AFSNITTET OM KONTROL

Beskrivelse

Ordlyden er blevet forbedret og ajourført i afsnittet »Kontrol«.

Denne ændring vedrører punkt 9 i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0746-AM02 — 10.9.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

HVIDVIN

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lys og klar med undtagelse af de Txakoli-vine, der sælges ufiltrerede, med nuancer fra lysegul til strågul, evt. med grønlige toner.

Aroma

Moderat til høj aromaintensitet. Aromatisk kompleksitet: frugtagtig og/eller blomsteragtig og/eller urteagtig og/eller mineralsk. Der kan forekomme yderligere nuancer som følge af lagring eller brug af naturlige gærstoffer.

Smag

Moderat til høj smagsintensitet. Afbalanceret og frisk. Smagskompleksitet: frugtagtig og/eller blomsteragtig og/eller urteagtig og/eller mineralsk. Langvarig, evt. med en let bitter eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn:

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	10,5
Minimalt totalt syreindhold:	5,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	11,66
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	180

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

ROSÉVIN

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lys og klar med undtagelse af de Txakoli-vine, der markedsføres ufiltrerede, med en lyserød farve med violette toner, der går fra hindbær- til laksefarvet.

Aroma

Moderat til høj aromaintensitet. Aromatisk kompleksitet: frugtagtig og/eller blomsteragtig og/eller urteagtig og/eller mineralsk.

Smag

Moderat til høj smagsintensitet. Afbalanceret og frisk. Smagskompleksitet: frugtagtig og/eller blomsteragtig og/eller urteagtig og/eller mineralsk. Langvarig.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn:

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	10,5
Minimalt totalt syreindhold:	5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	11,66
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	180

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

RØDVIN

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rød med violette toner, der går fra violet- til kirsebærrød.

Aroma

Moderat til høj aromaintensitet. Aromatisk kompleksitet: frugtagtig og/eller blomsteragtig og/eller urteagtig og/eller mineralsk. Langvarig.

Smag

Moderat til høj smagsintensitet. Afbalanceret og tanninagtig. Smagskompleksitet: frugtagtig og/eller blomsteragtig og/eller urteagtig og/eller mineralsk. Vedvarende smag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn:

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	10,5
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	15
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	140

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

BEREZIA-HVIDVIN

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lys og klar med undtagelse af de Txakoli-vine, der markedsføres ufiltrerede, med nuancer fra lysegul til gyldengul, evt. med grønlige toner.

Aroma

Moderat til høj aromaintensitet. Aromatisk kompleksitet: Aromaer som beskrevet for ung hvidvin kombineret med aromaer, som stammer fra de forskellige lagringsmetoder, der anvendes til betegnelsen: krydderier og/eller balsamiske noter og/eller nødder og/eller røgede noter og/eller bagværk og/eller mejeriprodukter og/eller ristede noter.

Smag

Moderat til høj smagsintensitet. Afbalanceret med en markant krop. Smagskompleksitet: Noter som beskrevet for ung hvidvin kombineret med smagsnuancer, som stammer fra de forskellige lagringsmetoder, der anvendes til betegnelsen: krydderier og/eller balsamiske noter og/eller nødder og/eller røgede noter og/eller bagværk og/eller mejeriprodukter og/eller ristede noter.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn:

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,5
Minimalt totalt syreindhold:	5,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	180

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

BEREZIA-ROSÉVIN

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lys og klar. Lyserød med toner, der går fra hindbær- til løgskalsfarvet.

Aroma

Moderat til høj aromaintensitet. Aromatisk kompleksitet: Aroma som beskrevet for ung rosévin kombineret med aromaer, som stammer fra de forskellige lagringsmetoder, der anvendes til betegnelsen: krydderier og/eller balsamiske noter og/eller nødder og/eller røgede noter og/eller bagværk og/eller mejeriprodukter og/eller ristede noter.

Smag

Moderat til høj smagsintensitet. Afbalanceret med en markant krop. Smagskompleksitet: Noter som beskrevet for ung rosévin kombineret med smagsnuancer, som stammer fra de forskellige lagringsmetoder, der anvendes til betegnelsen: krydderier og/eller balsamiske noter og/eller nødder og/eller røgede noter og/eller bagværk og/eller mejeriprodukter og/eller ristede noter. Langvarig.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn:

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,5
Minimalt totalt syreindhold:	5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	180

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

BEREZIA-RØDVIN

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rød med toner, der går fra violet- til murstensrød.

Aroma

Moderat til høj aromaintensitet. Aromatisk kompleksitet: Aroma som beskrevet for ung rødvin kombineret med aromaer, som stammer fra de forskellige lagringsmetoder, der anvendes til betegnelsen: krydderier og/eller balsamiske noter og/eller nødder og/eller røgede noter og/eller bagværk og/eller mejeriprodukter og/eller ristede noter.

Smag

Moderat til høj smagsintensitet. Afbalanceret, tanninagtig og med en markant krop. Smagskompleksitet: Noter som beskrevet for ung rødvin kombineret med smagsnuancer, som stammer fra de forskellige lagringsmetoder, der anvendes til betegnelsen: krydderier og/eller balsamiske noter og/eller nødder og/eller røgede noter og/eller bagværk og/eller mejeriprodukter og/eller ristede noter. Langvarig.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn:

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,5
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	140

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

APARTA BEREZIA

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lys og klar med undtagelse af de vine, der markedsføres ufiltrerede, med nuancer fra lysegul til ravfarvet og orange som følge af kontakten med skallerne, evt. med grønlige toner.

Aroma

Moderat til høj intensitet. Aromatisk kompleksitet: Aromaer som beskrevet for kategorien »Berezia«: krydderier og/eller balsamiske noter og/eller nødder og/eller røgede noter og/eller bagværk og/eller mejeriprodukter og/eller ristede noter, kombineret med oxidative eller reduktive noter som følge af de forskellige produktionsmetoder.

Smag

Moderat til høj smagsintensitet. Let strukturerede vine, evt. med et strejf af tannin. Smagskompleksitet: Aromaer som beskrevet for kategorien »Berezia«: krydderier og/eller balsamiske noter og/eller nødder og/eller røgede noter og/eller bagværk og/eller mejeriprodukter og/eller ristede noter, kombineret med oxidative eller reduktive noter som følge af de forskellige produktionsmetoder.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn:

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	180

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Der er fastsat en grænse for det areal, der anvendes til de sorter, der betragtes som »godkendte« i produktspecifikationen, med undtagelse af Pinot Noir og Cabernet Franc.

Ved fremstillingen af vine, der markedsføres med navnet på en enkelt sort, må der kun anvendes anbefalede druesorter, og mindst 85 % af de anvendte druer skal være af disse sorter.

Mindst 50 % af de druer, der anvendes til fremstilling af rosévine, skal være af en rød sort.

Anvendelsen af egespåner er forbudt.

Txakoli-vine med benævnelsen »Berezia« lagres i mindst fem måneder i beholdere af forskellige materialer såsom cement, keramik eller træ. Vine, der er gæret på træfade, markedsføres med betegnelsen »gæret på fad«. »Aparta«-vinene er vine, der har gennemgået en særlig fremstillingsproces.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	11 500
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Hvide druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	80,5
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	9 500
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Røde druesorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	66,5
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— FOLLE BLANCHE

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB), omfatter arealer beliggende inden for en hvilket som helst kommune i Bizkaia, som kontrolorganet og den kompetente myndighed anser for egnede til dyrkning af de godkendte druesorter med den kvalitet, der er nødvendig for at fremstille vine med de særlige kendetegn for den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og som er registreret som sådan.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Alkoholindholdet på mellem 10,5° og 11,5° skyldes det fugtige og tempererede atlantiske klima med kølige somre og vinde, hovedsagelig fra syd, hvilket påvirker druernes modning. Områdets lavere antal solskinstimer kombineret med de kølige gennemsnitstemperaturer om sommeren fører til en langsom modning af druerne. Dette giver igen vine med et endeligt totalt syreindhold, der er højere end i andre områder, og vine med en moderat aromatisk kompleksitet og dominerende aromaer af hvide frugter, citrusfrugter og urtenoter. Vinene har en bitter eftersmag, der er typisk for den primære druesort.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

MÆRKNING

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type af yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Beskyttelsen af betegnelsens navn er blevet udvidet til at omfatte de forskellige kombinationer heraf samt navnene på de distrikter, lokaliteter og steder i produktions-, vinfremstillings- og aftapningsområdet, der er knyttet til ordene »Txakoli«, »Chacolí«, »Chacolin«, »Txakolin« og »Txakolina«. Nummererede etiketter og sekundære etiketter godkendes af kontrolorganet inden brug.

Kravets/undtagelsens betegnelse

AFTAPNING

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type af yderligere krav/undtagelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Vine, der er omfattet af betegnelsen, må udelukkende aftappes og mærkes på de registrerede vingårde, der er godkendt af kontrolorganet. Dette krav er berettiget, eftersom kontrolorganet har en fastlagt kontrolprocedure for mængden og kvaliteten af de beskyttede vine, lige fra produktionen til markedsføringen. Desuden indebærer aftapning uden for produktionsområdet transport og andre vinrelaterede operationer, der kan ændre vinens egenskaber.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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