Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/6563

8.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6563)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

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

EU-Nr.: PDO-ES-A0746-AM02 - 10.9.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

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

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.g.A.

☑ g.U.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde stuft diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia“ als Standardänderung ein. Sie kann nicht als Unionsänderung eingestuft werden, da sie keinem der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben genannten Sachverhalte entspricht. Insbesondere beinhaltet sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet wird bzw. werden, birgt sie nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, führt sie nicht zu weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Überschrift

DIE KATEGORIEN DER GESCHÜTZTEN ERZEUGNISSE WERDEN FESTGELEGT

Beschreibung

In der Beschreibung der Weine wird folgender Satz als erster Satz aufgenommen: „Kategorie 1 – Wein (Weißwein, Roséwein, Rotwein, Berezia Weißwein, Berezia Roséwein, Berezia Rotwein und Berezia ‚aparta')." Dadurch wird bestimmt, dass die Weine gemäß Anhang VII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (GMO) zu Kategorie 1 gehören. Zudem werden die Weinarten festgelegt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument, da die Kategorie 1 bereits im Einzigen Dokument spezifiziert wird.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

ÄNDERUNG DER ANALYTISCHEN UND ORGANOLEPTISCHEN BESCHREIBUNG DER WEINE

Beschreibung

Die Weinart „im Fass vergorener Weißwein" wird aus der Beschreibung gestrichen und folgende Weinarten werden aufgenommen: „Berezia blanco" (Weißwein), „Berezia tinto" (Rotwein) und „Berezia aparta" (Orangewein), die allesamt im Fass vergoren werden können. Für diese Weine werden die analytischen Grenzwerte festgelegt und die jeweilige organoleptische Beschreibung wird hinzugefügt.

Der minimale vorhandene Alkoholgehalt und der Gesamtalkoholgehalt der Weiß-, Rot- und Roséweine werden von 10 % auf 10,5 % angehoben.

Der maximale Gehalt an flüchtiger Säure wird für Weiß- und Roséweine von 0,6 g/l auf 0,7 g/l und für Rotweine auf 0,9 g/l angehoben. Zuvor war für Weiß- und Roséweine mit einem Alkoholgehalt von über 12 % vol. eine Ausnahme von diesem Höchstwert vorgesehen. Diese wird abgeschafft.

Der Mindestgesamtsäuregehalt wird bei Weißweinen von 6 g/l auf 5,5 g/l und bei Roséweinen von 5,5 g/l auf 5 g/l gesenkt.

Es werden zwei Absätze über das Verfahren für die organoleptische Klassifizierung der Weine aufgenommen. Die organoleptischen Beschreibungen der Weiß-, Rot- und Roséweine werden geändert, indem die Art „im Fass vergorener Weißwein" gestrichen wird und die vier neuen Weinarten hinzugefügt werden.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

DAS VERBOT DER BEWÄSSERUNG WIRD AUFGEHOBEN

Beschreibung

Das zuvor in der Produktspezifikation enthaltene Verbot der Bewässerung wird, unter Angabe von Ausnahmen, aufgehoben.

Diese Änderung betrifft Nummer 3.1 „Anbauverfahren" und Punkt 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

BESCHRÄNKUNGEN IN BEZUG AUF DIE VERWENDUNG VON REBSORTEN

Beschreibung

Es gibt keine Begrenzung der Anbaufläche für eingetragene Kellereien, um die zugelassenen Rebsorten Pinot Noir und Cabernet Franc sowie die empfohlene Rebsorte Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu) anzubauen.

Obwohl dies in den Rechtsvorschriften bereits erwähnt wird, wird präzisiert, dass bei Weinen, die mit dem Namen einer einzigen Rebsorte in Verkehr gebracht werden, mindestens 85 % der verwendeten Trauben von dieser Rebsorte stammen müssen.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

ERZEUGUNGSVERFAHREN FÜR DIE NEUEN WEINARTEN

Beschreibung

Es werden die Erzeugungsverfahren für die vier neuen Weinarten mit der Bezeichnung „Berezia“ beschrieben.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 7.1 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

ÄNDERUNG DES ABGEGRENZTEN GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Beschreibung

Eine Bestimmung, nach der geeignete Flächen auf Gebiete mit einer Höhe von höchstens 400 m über dem Meeresspiegel innerhalb des geografischen Gebiets beschränkt waren, wird gestrichen.

Daher wird in der Formulierung bezüglich des Zusammenhangs der Abschnitt „Höhe“ gestrichen. Dies birgt nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, da dieser auf vielen anderen Faktoren beruht.

Diese Änderung betrifft die Nummern 4 und 7 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

ÄNDERUNG DES HÖCHSTERTRAGS

Beschreibung

Der Traubenhöchstertrag pro Hektar wird gesenkt. Für weiße und rote Trauben werden unterschiedliche Höchstwerte festgelegt: Für weiße Trauben wird der Höchstwert von 13 000 kg/ha auf 11 500 kg/ha und für rote Trauben auf 9 500 kg/ha gesenkt. Für die Ertragsmenge wird ein Höchstwert von 70 Liter Wein pro 100 kg geernteter Trauben festgelegt.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 7.2 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

ÄNDERUNGEN DER REBSORTEN

Beschreibung

Der Status der Rebsorte Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu) wird von „zugelassene Rebsorte“ zu „empfohlene Rebsorte“ oder „Hauptrebsorte“ geändert.

Pinot Noir und Cabernet Franc werden als „zugelassene Rebsorten“ hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

ÄNDERUNGEN SONSTIGER ANWENDBARER BESTIMMUNGEN

Beschreibung

Der Wortlaut dieses Abschnitts wird verbessert und es werden zwei neue Absätze eingefügt. In einem Absatz wird klargestellt, dass Weine, um die Ursprungsbezeichnung „Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia“ tragen zu dürfen, ausschließlich aus Trauben erzeugt werden müssen, die von im Gebiet der Ursprungsbezeichnung eingetragenen Rebflächen stammen. Der andere Absatz betrifft die (Anforderung an) die Kontrollbehörde, die Verwendung der Etiketten vorab zu genehmigen. Sie wird dahin gehend geändert, dass die Behörde nunmehr lediglich eine Bewertung und möglicherweise einen Kommentar abgibt.

Zudem wird die Gelegenheit genutzt, um den Wortlaut in Bezug auf die traditionellen Begriffe, die für Weine mit dieser g.U. verwendet werden dürfen, zu verbessern. Einer davon wurde aktualisiert und nach einer kürzlich erfolgten Änderung wird der Begriff von „Chacolí-Txakolina“ in „Chacolí / Txakolina / Txakoli“ geändert.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

ANDERE WEINE

Beschreibung

In der Produktspezifikation war bereits die Möglichkeit vorgesehen, die geografische Bezeichnung „Bizkaia“ für Weine aus überreifen Trauben mit der Angabe „Spätlese“ sowie für Schaumweine zu verwenden.

Für diese beiden Weinkategorien werden nun die analytische Grenzwerte festgelegt und die jeweilige organoleptische Beschreibung wird hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft die Nummern 8.B.4.5 und 8.B.4.6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

ÄNDERUNGEN IM ABSCHNITT ZU DEN KONTROLLEN

Beschreibung

Der Wortlaut im Abschnitt „Kontrollen“ wird verbessert und aktualisiert.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

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

EU-Nr.: PDO-ES-A0746-AM02 - 10.9.2025

1. **Name(n)**

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

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

WEIßWEIN

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Hell und klar, mit Ausnahme der Txakoli-Weine, die ungefiltert in Verkehr gebracht werden, mit einem Farbspektrum, das von blassgelb bis strohgelb reicht, möglicherweise mit grünlichen Schattierungen.

Geruch

Mittlere bis hohe Aromaintensität. Aromakomplexität: fruchtig und/oder blumig und/oder krautig und/oder mineralisch. Aufgrund der Reifungsprozesse oder der Verwendung von Naturhefen können weitere Nuancen vorhanden sein.

Geschmack

Mittlere bis hohe Geschmacksintensität. Ausgewogen und frisch. Geschmackskomplexität: fruchtig und/oder blumig und/oder krautig und/oder mineralisch. Lang anhaltend, möglicherweise leicht bitter im Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10,5
Mindestgesamtsäure:	5,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	11,66
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	180

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

ROSÉWEIN

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar und hell, mit Ausnahme der Txakoli-Weine, die ungefiltert in Verkehr gebracht werden, rosafarben mit violetten Reflexen, die von himbeer- bis lachsrosafarben reichen.

Geruch

Mittlere bis hohe Aromaintensität. Aromakomplexität: fruchtig und/oder blumig und/oder krautig und/oder mineralisch.

Geschmack

Mittlere bis hohe Geschmacksintensität. Ausgewogen und frisch. Geschmackskomplexität: fruchtig und/oder blumig und/oder krautig und/oder mineralisch. Lang anhaltend.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10,5
Mindestgesamtsäure:	5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	11,66
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	180

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

ROTWEIN

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rot, mit violetten Reflexen, die von rotviolett bis kirschrot reichen.

Geruch

Mittlere bis hohe Aromaintensität. Aromakomplexität: fruchtig und/oder blumig und/oder krautig und/oder mineralisch. Lang anhaltend.

Geschmack

Mittlere bis hohe Geschmacksintensität. Ausgewogen und tanninbetont. Geschmackskomplexität: fruchtig und/oder blumig und/oder krautig und/oder mineralisch. Anhaltend.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10,5
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	140

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

BEREZIA WEIßWEIN

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Hell und klar, mit Ausnahme der Txakoli-Weine, die ungefiltert in Verkehr gebracht werden, mit einem Farbspektrum, das von blassgelb bis goldgelb reicht, möglicherweise mit grünlichen Schattierungen.

Geruch

Mittlere bis hohe Aromaintensität. Aromakomplexität: Aromen, wie für jungen Weißwein beschrieben, in Verbindung mit Aromen, die sich aus den verschiedenen Reifungsverfahren ergeben, die für die Weine mit der Bezeichnung verwendet werden: würzige Aromen und/oder balsamische Aromen und/oder Nussaromen und/oder Raucharomen und/oder Gebäckaromen und/oder Aromen von Milcherzeugnissen und/oder Röstaromen.

Geschmack

Mittlere bis hohe Geschmacksintensität. Ausgewogen mit bemerkenswertem Körper. Geschmackskomplexität: Noten, wie für jungen Weißwein beschrieben, in Verbindung mit Noten, die sich aus den verschiedenen Reifungsverfahren ergeben, die für die Weine mit der Bezeichnung verwendet werden: würzige Aromen und/oder balsamische Aromen und/oder Nussaromen und/oder Raucharomen und/oder Gebäckaromen und/oder Aromen von Milcherzeugnissen und/oder Röstaromen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,5
Mindestgesamtsäure:	5,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	180

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

BEREZIA ROSÉWEIN

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Klar und hell. Rosafarben mit Reflexen, die von himbeerrosa- bis zwiebelschalenfarben reichen.

Geruch

Mittlere bis hohe Aromaintensität. Aromakomplexität: Aromen, wie für jungen Roséwein beschrieben, in Verbindung mit Aromen, die sich aus den verschiedenen Reifungsverfahren ergeben, die für die Weine mit der Bezeichnung verwendet werden: würzige Aromen und/oder balsamische Aromen und/oder Nussaromen und/oder Raucharomen und/oder Gebäckaromen und/oder Aromen von Milcherzeugnissen und/oder Röstaromen.

Geschmack

Mittlere bis hohe Geschmacksintensität. Ausgewogen mit bemerkenswertem Körper. Geschmackskomplexität: Noten, wie für jungen Roséwein beschrieben, in Verbindung mit Noten, die sich aus den verschiedenen Reifungsverfahren ergeben, die für die Weine mit der Bezeichnung verwendet werden: würzige Aromen und/oder balsamische Aromen und/oder Nussaromen und/oder Raucharomen und/oder Gebäckaromen und/oder Aromen von Milcherzeugnissen und/oder Röstaromen. Lang anhaltend.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,5
Mindestgesamtsäure:	5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	180

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

BEREZIA ROTWEIN

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rot, mit violettroten bis ziegelroten Reflexen.

Geruch

Mittlere bis hohe Aromaintensität. Aromakomplexität: Aromen, wie für jungen Rotwein beschrieben, in Verbindung mit Aromen, die sich aus den verschiedenen im Gebiet der Ursprungsbezeichnung verwendeten Reifungsverfahren ergeben: würzige Aromen und/oder balsamische Aromen und/oder Nussaromen und/oder Raucharomen und/oder Gebäckaromen und/oder Aromen von Milcherzeugnissen und/oder Röstaromen.

Geschmack

Mittlere bis hohe Geschmacksintensität. Ausgewogen, tanninbetont und mit bemerkenswertem Körper. Geschmackskomplexität: Noten, wie für jungen Rotwein beschrieben, in Verbindung mit Noten, die sich aus den verschiedenen im Gebiet der Ursprungsbezeichnung verwendeten Reifungsverfahren ergeben: würzige Aromen und/oder balsamische Aromen und/oder Nussaromen und/oder Raucharomen und/oder Gebäckaromen und/oder Aromen von Milcherzeugnissen und/oder Röstaromen. Lang anhaltend.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,5
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	140

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

BEREZIA APARTA

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Hell und klar, mit Ausnahme von Weinen, die ungefiltert in Verkehr gebracht werden, mit einem Farbspektrum, das aufgrund der Maischestandzeit von blassgelb bis bernsteinfarben und orange reicht, möglicherweise mit grünlichen Schattierungen.

Geruch

Mittlere bis hohe Intensität. Aromakomplexität: in der Kategorie „Berezia“ beschriebene Aromen: würzige und/oder balsamische Aromen und/oder Raucharomen und/oder Röstaromen und/oder Aromen von Nüssen und/oder Gebäck und/oder Milch, in Verbindung mit oxidativen oder reduktiven Noten, die sich aus den verschiedenen Erzeugungsverfahren ergeben.

Geschmack

Mittlere bis hohe Geschmacksintensität. Leichte, strukturierte Weine, möglicherweise mit tanninhaltigen Noten. Geschmackskomplexität: in der Kategorie „Berezia“ beschriebene Aromen: würzige und/oder balsamische Aromen und/oder Raucharomen und/oder Röstaromen und/oder Aromen von Nüssen und/oder Gebäck und/oder Milch, in Verbindung mit oxidativen oder reduktiven Noten, die sich aus den verschiedenen Erzeugungsverfahren ergeben.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	180

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

-

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

In der Produktspezifikation wird die Fläche, auf der als „zugelassen“ geltende Rebsorten angebaut werden, begrenzt, mit Ausnahme von Pinot Noir und Cabernet Franc.

Für die Erzeugung von Weinen, die mit dem Namen einer einzigen Rebsorte in Verkehr gebracht werden, dürfen nur empfohlene Rebsorten verwendet werden, und mindestens 85 % der verwendeten Trauben müssen von diesen Rebsorten stammen.

Mindestens 50 % der zur Erzeugung von Roséweinen verwendeten Trauben müssen von einer Rotweinsorte stammen.

Die Verwendung von Eichenholzstücken ist untersagt.

Txakoli-Weine mit der Angabe „Bereziak“ werden mindestens fünf Monate lang in Behältnissen aus verschiedenen Materialien wie Zement, Keramik oder Holz ausgebaut. In Holzfässern vergorene Weine werden mit der Angabe „im Fass vergoren“ in Verkehr gebracht. Bei Weinen mit der Angabe „aparta“ handelt es sich um Weine, die anhand eines besonderen Erzeugungsverfahrens hergestellt wurden.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißweinsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	11 500
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißweinsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	80,5
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rotweinsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	9 500
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rotweinsorten

Höchstertrag:

Höchstertrag	66,5
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— FOLLE BLANCHE

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der g.U. umfasst Flächen innerhalb einer der Gemeinden von Bizkaia, die nach Auffassung der Kontrollbehörde und der zuständigen Behörde für die Erzeugung der zugelassenen Rebsorten mit der Qualität geeignet sind, die für die Erzeugung von Weinen mit den besonderen Merkmalen der g.U. erforderlich und entsprechend eingetragen ist.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Alkoholgehalt zwischen 10,5° und 11,5° rührt von dem feuchten und gemäßigten Atlantikklima mit kühlen Sommern und Winden vor allem aus südlicher Richtung her, das die Reifung der Trauben beeinflusst. Die geringere Sonneneinstrahlung des Gebiets führt zusammen mit kühlen Durchschnittstemperaturen im Sommer dazu, dass die Trauben langsam reifen. Dadurch werden Weine erzeugt, die im Vergleich zu Weinen aus anderen Gebieten einen höheren Gesamtsäuregehalt aufweisen und sich durch eine mittlere Aromakomplexität und dominierende Aromen von weißfleischigen Früchten und Zitrusfrüchten sowie Kräuternoten auszeichnen. Die Weine sind bitter im Abgang – ein typisches Merkmal der Hauptrebsorte.

11. **Weitere geltende Vorschriften**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNG

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Schutz des Namens der Ursprungsbezeichnung wird auf ihre verschiedenen Kombinationen sowie auf die Namen der Bezirke, Weinlagen und Orte im Gebiet der Erzeugung, Weinbereitung und Abfüllung ausgedehnt, die mit den Wörtern „Txakoli“, „Chacolí“, „Chacolin“, „Txakolin“ und „Txakolina“ verbunden sind. Nummerierte Haupt- und Rückenetiketten werden vor ihrer Verwendung von der Kontrollstelle zugelassen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

ABFÜLLUNG

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Weine mit der Ursprungsbezeichnung dürfen ausschließlich in den von der Kontrollbehörde zugelassenen eingetragenen Kellereien abgefüllt und gekennzeichnet werden. Diese Anforderung ist gerechtfertigt, da die Kontrollbehörde über ein etabliertes Kontrollverfahren für die Menge und Qualität der geschützten Weine, von der Erzeugung bis zum Inverkehrbringen, verfügt. Darüber hinaus würde die Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets den Transport und andere Vorgänge beinhalten, was die Eigenschaften des Weins verändern könnte.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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