C/2025/6563

8.12.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6563)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

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

Número de referencia UE: PDO-ES-A0746-AM02 - 10.9.2025

1. **Nombre del producto**

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

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

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

6. **Calificación de modificación normal**

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

SE ESPECIFICAN LAS CATEGORÍAS DE PRODUCTOS AMPARADOS.

Descripción

En la descripción de los vinos se introducen esta primera frase «Categoría 1 - Vino (blanco, rosado, tinto, berezia blanco, berezia rosado, berezia tinto y berezia aparta)». Con ello se especifica que se trata de vinos de la categoría 1, según el anexo VII parte II del Reglamento 1308/2013, OCM única y se especifican los tipos.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único puesto que en éste sí se especificaba ya la categoría 1.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

MODIFICACIÓN DE LA DESCRIPCIÓN ANALÍTICA Y ORGANOLÉPTICA DE LOS VINOS.

Descripción

En la descripción se elimina el tipo de vino «blanco fermentado en barrica» y se introducen los tipos «berezia blanco», «berezia rosado», «berezia tinto» y «berezia aparta» (pudiendo cualquiera de ellos ser fermentados en barrica) cuyos límites analíticos y descripción organoléptica se establecen.

El límite mínimo del grado alcohólico adquirido y total, de blanco, tintos y rosados, se eleva de 10 a 10,5%vol.

La acidez volátil máxima de blancos y rosados sube de 0,6 a 0,7 g/l; y en tintos, a 0,9 g/l. Y se elimina una excepción que se contemplaba en ese límite para los blancos y rosados de más de 12%vol.

La acidez total mínima de los blancos baja de 6 a 5,5 g/l; y en rosados de 5,5 a 5 g/l.

Se introducen dos párrafos sobre el procedimiento de calificación organoléptica de los vinos. Se cambian las descripciones organolépticas de los blancos, tintos y rosados, elimina del tipo de vino eliminado (blanco fermentado en barrica) y se introduce la descripción de los nuevos cuatro tipos.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

SE ELIMINA LA PROHIBICIÓN DE REGAR.

Descripción

La prohibición de regar, con excepciones, que contemplaba el pliego de condiciones, se elimina.

Modifica el punto 3.1, prácticas de cultivo, y el 7.1 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

LIMITACIONES EN EL USO DE VARIEDADES

Descripción

No tendrán limitación en superficie procesada por bodega inscrita las variedades autorizadas Pinot Noir y Cabernet Franc, así como la variedad recomendada Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu).

Se especifica, aún cuando ya lo dice la normativa, que los vinos que se comercialicen con el nombre de una única variedad la contendrán en, al menos, un 85 %.

Modifica el punto 3 del pliego de condiciones y 7.1 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE LOS NUEVOS TIPOS DE VINO.

Descripción

Se describen las prácticas de elaboración de los cuatro nuevos tipos de vino denominados «Berezia».

Modifica el punto 3 del pliego de condiciones y 7.1 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIO EN LA ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

Descripción

Se elimina la limitación de que, dentro de la zona geográfica, solo eran admisibles lo terrenos que estuvieran situados a una cota de altura sobre el nivel del mar inferior o igual a 400 m.

Por ello, en la redacción del vínculo se elimina el apartado referente a la «Altitud», si bien ello no supone ningún riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica, basado en otros muchos aspectos.

Modifica el punto 4 y 7 del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

MODIFICACIÓN DEL LÍMITE DE RENDIMIENTO.

Descripción

Disminuye el límite máximo de producción de uva por hectárea, se establecen límites distintos para uva blanca y tinta (se pasa de 13 000 kg/ha a 11 500 kg/ha para las blancas y 9 500 kg/ha para las tintas) y se especifica el límite de rendimiento de extracción en 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

Modifica el punto 5 del pliego de condiciones y 7.2 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN LAS VARIEDADES.

Descripción

La variedad «Hondarrabi Zuri Zerratia» (Petit Corbu) pasa de ser considerada como autorizada a considerarse recomendadas o principales.

Y se añaden como autorizadas las variedades «Pinot noir» y «Cabernet franc».

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN OTRAS DISPOSICIONES APLICABLES.

Descripción

Se mejora la redacción de este apartado y se introducen dos párrafos. Uno que clarifica que la elaboración de vinos con derecho al uso de la Denominación de Origen «Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia» se efectuará íntegramente a partir de uvas procedentes del viñedo registrado en la misma. Y otro que cambia la autorización previa, por el Consejo Regulador, de las etiquetas que se vayan a usar, por sólo su valoración y posibles observaciones.

Así mismo se aprovecha para mejorar la redacción sobre los términos tradicionales a los que tiene derecho esta DOP y se actualiza uno de ellos que, tras una reciente modificación del mismo, ha pasado de denominarse «Chacolí-Txakolina» a «Chacolí / Txakolina / Txakoli».

Modifica el punto 8 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

OTROS VINOS.

Descripción

El pliego de condiciones ya contemplaba la posibilidad de que el nombre geográfico «Bizkaia» pueda emplearse para vinos obtenidos de uva sobremadurada que ostenten la mención «vendimia tardía», así como para vinos espumosos.

Ahora se introducen los límites analíticos y la descripción organoléptica de estas dos categorías de vinos.

Modifica los puntos 8.B.4.5 y 8.B.4.6 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN EL APARTADO DE CONTROLES

Descripción

Se mejora y actualiza la redacción del apartado de «Comprobaciones».

Modifica el punto 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino

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

Número de referencia UE: PDO-ES-A0746-AM02 - 10.9.2025

1. **Nombre(s)**

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

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

BLANCO

Características organolépticas

Apariencia visual

Brillante y cristalino, a excepción de los txakolis que se comercialicen como no filtrados, con tonalidades que van del amarillo pálido al amarillo pajizo, pudiendo presentar tonalidades verdosas.

Aroma

Intensidad de olor media o alta. Complejidad de olor: frutal y/o floral y/o herbácea y/o mineral. Podrían aparecer matices complementarios derivados de la añada o de la utilización de levaduras autóctonas

Sabor

Intensidad de aroma media o alta. Equilibrados y frescos. Complejidad de aroma: frutal y/o floral y/o herbácea y/o mineral. Persistente, pudiendo presentar un postgusto ligeramente amargo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	5,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,66
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

ROSADO

Características organolépticas

Apariencia visual

Limpio y brillante, a excepción de los txakolis que se comercialicen como no filtrados, de color rosa con matices violáceos que van del rosa frambuesa al rosa salmón.

Aroma

Intensidad de olor media o alta. Complejidad de olor: frutal y/o floral y/o herbácea y/o mineral.

Sabor

Intensidad de aroma media o alta. Equilibrados y frescos. Complejidad de aroma: frutal y/o floral y/o herbácea y/o mineral. Persistente.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,66
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

TINTO

Características organolépticas

Apariencia visual

Rojo, con matices violáceos que van del rojo violáceo al rojo picota.

Aroma

Intensidad de olor media o alta. Complejidad de olor: frutal y/o floral y/o vegetal y/o mineral y/o láctico. Persistente.

Sabor

Intensidad de aroma media o alta. Equilibrado y tánico. Complejidad de aroma: frutal y/o floral y/o vegetal y/o mineral y/o láctico. Persistente.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

BLANCO BEREZIA

Características organolépticas

Apariencia visual

Brillante y cristalino, a excepción de los txakolis que se comercialicen como no filtrados, con tonalidades que van del amarillo pálido al amarillo dorado, pudiendo presentar tonalidades verdosas.

Aroma

Intensidad de olor media o alta. Complejidad de olor: olores descritos en el blanco joven integrados con olores derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados).

Sabor

Intensidad de aroma media o alta. Equilibrado y con cuerpo notable. Complejidad de aroma: notas descritas en el blanco joven integradas con aromas derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados).

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	5,5
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

ROSADO BEREZIA

Características organolépticas

Apariencia visual

Limpio y brillante. De color rosa con matices que van del rosa frambuesa a piel de cebolla.

Aroma

Intensidad de olor media o alta. Complejidad de olor: olores descritos en el vino rosado joven integrados con olores derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados).

Sabor

Intensidad de aroma media o alta. Equilibrado y con cuerpo notable. Complejidad de aroma: notas descritas en el tipo rosado joven integradas con aromas derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados). Persistente.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	5
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

TINTO BEREZIA

Características organolépticas

Apariencia visual

Rojo, con matices que van del rojo violáceo al rojo teja.

Aroma

Intensidad de olor media o alta. Complejidad de olor: olores descritos en el tipo tinto joven integrados con olores derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados).

Sabor

Intensidad de aroma media o alta. Equilibrado, tánico y con cuerpo notable. Complejidad de aroma: notas descritas en el tipo tinto joven integradas con aromas derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados). Persistente.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

APARTA BEREZIA

Características organolépticas

Apariencia visual

Brillante y cristalino, a excepción de aquellos que se comercialicen como no filtrados, con tonalidades que van del amarillo pálido al ambarino y naranjas fruto del contacto con las pieles, pudiendo presentar tonalidades verdosas.

Aroma

Intensidad media o alta. Complejidad de olor: olores descritos en la categoría berezia (especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados), integrados con notas de oxidación o reducción fruto de las diferentes elaboraciones

Sabor

Intensidad de aroma media o alta. Vinos ligeros o estructurados, y con posibles toques de tanicidad. Complejidad de aroma: notas descritas en la categoría berezia (especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados) integrados con notas de oxidación o reducción fruto de las diferentes elaboraciones.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

-

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Las variedades que el pliego de condiciones considera como «autorizadas», tienen limitada su superficie, salvo la Pinot Noir y la Cabernet Franc.

Para la elaboración de vinos que se comercialicen con el nombre de una única variedad, solo se podrá utilizar uvas de las variedades recomendadas, debiendo de utilizarse una de dichas variedades en un mínimo del 85 %.

Los vinos rosados se elaborarán con un mínimo del 50 % de una variedad tinta.

Se prohíbe la utilización de virutas de roble.

Los txakolis «Bereziak» estarán envejecidos durante un mínimo de 5 meses en depósitos construidos en materiales diversos como cemento, cerámica, madera, etc., y los vinos fermentados en barrica de madera serán comercializados con la indicación «Fermentado en barrica». Los «aparta» son los que han tenido un proceso de elaboración especial.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	11 500
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	80,5
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	9 500
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	66,5
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— FOLLE BLANCHE

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

La zona de producción de los vinos amparados por la DOP está constituida por los terrenos ubicados en cualquiera de los términos municipales de Bizkaia y que el Consejo Regulador y la administración competente considere aptos para la producción de uva de las variedades autorizadas con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de la DOP, y que así se registren.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

La graduación alcohólica entre los 10,5º y 11,5º la determina un clima atlántico, húmedo y templado con veranos frescos y predominio de vientos de componente sur en la maduración de la uva. La menor insolación de la zona junto con temperaturas medias frescas en verano provoca una maduración lenta de la uva que da lugar a vinos con una acidez total final mayor que los de otras zonas, y a vinos de intensidad aromática media y compleja con predominio de aromas con notas de fruta blanca, cítricos y herbáceos. Los vinos presentan un amargor final, típico de la variedad principal.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

La protección del nombre de la Denominación se extiende a sus diferentes combinaciones, y a los nombres de las comarcas, localidades o lugares de la zona de producción, elaboración, y embotellado, ligados a las grafías «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» y «Txakolina». Las etiquetas y contraetiquetas numeradas se autorizan por el organismo de control antes de su utilización.

Título del requisito o la excepción

ENVASADO

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

Los vinos amparados por la Denominación se deben embotellar y etiquetar exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador. Esta obligación se justifica porque el Consejo tiene establecido un procedimiento de control desde la producción hasta la comercialización de la cantidad y calidad de los vinos protegidos. Además, el embotellado fuera de la zona de producción incluye el transporte y otras operaciones enológicas que podrían modificar las características del vino.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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