C/2025/6563

8.12.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/6563)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

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

ELi viitenumber: PDO-ES-A0746-AM02 – 10.9.2025

1. **Toote nimetus**

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

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KGT

☑ KPN

☐ GT

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☑ Vein

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduainete ministeerium, toiduainete eest vastutav peadirektoraat, toiduainete kvaliteedikontrolli ja põllumajandusliku toidutööstuse laborite osakond.

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Pädev asutus on seisukohal, et käesolev kaitstud päritolunimetuse „Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia“ tootespetsifikaadi muudatus on standardmuudatus; seda ei saa pidada liidu muudatuseks, sest see ei vasta ühelegi geograafilisi tähiseid käsitleva määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 3 viidatud olukorrale. Eeskätt ei kaasne sellega muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias; sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga; see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

TÄPSUSTATUD ON KAITSTUD TOODETE KATEGOORIAID

Kirjeldus

Veinide kirjelduses on esimese lausena lisatud järgmine: „1. kategooria – vein (valge, roosa, punane, valge Berezia, roosa Berezia, punane Berezia ja Berezia „aparta“)“. Sellega täpsustatakse, et veinid kuuluvad 1. kategooriasse kooskõlas määruse (EL) nr 1308/2013 (ühine turukorraldus) VII lisaga ja täpsustatakse liigid.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 2, muudatus ei mõjuta koonddokumenti, sest 1. kategooria on selles juba täpsustatud.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

VEINIDE ANALÜÜTILISE JA ORGANOLEPTILISE KIRJELDUSE MUUTMINE

Kirjeldus

Kirjeldusest on välja jäetud liik „vaadis kääritatud valge“ vein ja lisatud on järgmised liigid: „Berezia blanco“ [valge], „Berezia tinto“ [punane] ja „Berezia aparta“ [oranž], millest igaüks võib olla vaadis kääritatud. Sätestatud on nende veinide analüütilised piirnormid ja organoleptiline kirjeldus.

Valgete, punaste ja roosade veinide minimaalne tegelik ja üldalkoholisisaldus on tõstetud 10 %-lt 10,5 %-le.

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus on valgete ja roosade veinide puhul tõstetud 0,6 grammilt liitri kohta 0,7 grammini liitri kohta ja punaste veinide puhul 0,9 grammini liitri kohta. Varem oli enam kui 12 % alkoholisisaldusega valgete ja roosade veinide puhul selle piirmäära puhul kehtestatud erand. See erand on tühistatud.

Minimaalne üldhappesus on langenud 6 grammilt liitri kohta 5,5 grammini liitri kohta valgete veinide puhul ja 5,5 grammilt liitri kohta 5 grammini liitri kohta roosade veinide puhul.

On lisatud kaks lõiku veinide organoleptilise liigitamise korra kohta. Muudetud on valgete, punaste ja roosade veinide organoleptilisi kirjeldusi; välja on jäetud liik „vaadis kääritatud valge“ ja lisatud on neli uut liiki.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 ja muudetakse koonddokumendi punkti 6.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

VÄLJA ON JÄETUD NIISUTAMISE KEELD

Kirjeldus

Varem tootespetsifikaadis olnud niisutuskeeld koos eranditega on välja jäetud.

Sellega on muudetud punkti 3.1 „Kultiveerimistavad“ ja muudetakse koonddokumendi punkti 7.1.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

SORTIDE KASUTAMISE PIIRANGUD

Kirjeldus

Registreeritud veinivalmistusettevõtete puhul ei ole lubatud viinamarjasortide „Pinot Noir“ ja „Cabernet Franc“, samuti soovitatud viinamarjasordi „Hondarrabi Zuri Zerratia“ („Petit Courbu“) [kasvatamisel] pindala piiranguid.

Ehkki seda on õigusaktides juba nimetatud, täpsustatakse, et kui veinid viiakse turule ühe viinamarjasordi nimetusega, siis peavad vähemalt 85 % viinamarjadest olema sellest sordist.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 3 ja muudetakse koonddokumendi punkti 7.1.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

UUT LIIKI VEINIDE TOOTMISTAVAD

Kirjeldus

Tootmistavasid on kirjeldatud nelja uue veiniliigi puhul, mis kannavad nimetust „Berezia“.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 3 ja muudetakse koonddokumendi punkti 7.1.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

MÄÄRATLETUD PIIRKONNA MUUDATUS

Kirjeldus

Välja on jäetud säte, mis näeb geograafilises piirkonnas sobiva maa kõrguseks ette kõrguse merepinnast kuni 400 m.

Seega on seost puudutavas sõnastuses välja jäetud osa „Kõrgus“. Sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga, mis tugineb paljudele teistele teguritele.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkte 4 ja 7 ning muudetakse koonddokumendi punkti 9.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

MAKSIMAALSE SAAGIKUSE MUUTMINE

Kirjeldus

Viinamarjade maksimaalse toodangu piirmäära hektari kohta on vähendatud. Valgete ja punaste viinamarjade jaoks on kehtestatud erinevad piirmäärad; valgete viinamarjade piirmäär on langetatud 13 000 kilogrammilt hektari kohta 11 500 kilogrammile hektari kohta ja punaste viinamarjade piirmäär 9 500 kilogrammile hektari kohta. Ekstraheerimissaagise piirmääraks on kehtestatud 70 liitrit veini iga 100 kg koristatud viinamarjade kohta.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 5 ja muudetakse koonddokumendi punkti 7.2.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

VIINAMARJASORTIDE MUUDATUSED

Kirjeldus

Viinamarjasordi „Hondarrabi Zuri Zerratia“ („Petit Courbu“) staatus on muutunud lubatud sordist soovitatavaks või põhisordiks.

Lubatud sortidena on lisatud „Pinot Noir“ ja „Cabernet Franc“.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 6 ja muudetakse koonddokumendi punkti 8.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

TEISTE KOHALDATAVATE SÄTETE MUUDATUSED

Kirjeldus

Selle osa sõnastust on parandatud ja lisatud on kaks uut lõiku. Ühes lõikudest selgitatakse, et veinid, mille puhul on lubatud kasutada päritolunimetust „Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia“, on täielikult valmistatud seal registreeritud viinamarjaistandustest pärit viinamarjadest. Teine lõik puudutab [nõuet], et reguleeriv asutus peab andma märgiste kasutamiseks eelneva loa. Seda on muudetud nii, et see piirduks pelgalt hindamise ja võimaliku märkuste esitamisega.

Samuti on kasutatud võimalust parandada nende traditsiooniliste nimetuste sõnastust, mida selle kaitstud päritolunimetuse puhul võib kasutada. Ühte neist on ajakohastatud ja pärast hiljutist muudatust on nimetust muudetud ning nimetuse „Chacolí-Txakolina“ asemel on „Chacolí / Txakolina / Txakoli“.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 8, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

MUUD VEINID

Kirjeldus

Tootespetsifikaat sisaldab juba võimalust kasutada geograafilist nimetust „Bizkaia“ üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinide puhul, mis kannavad märget „hiliskorjevein“, samuti vahuveinide puhul.

Nende kahe veinikategooria puhul on nüüd lisatud analüütilised piirnormid ja organoleptiline kirjeldus.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkte 8.B.4.5 ja 8.B.4.6, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

KONTROLLI KÄSITLEVA JAOTISE MUUDATUSED

Kirjeldus

Jaotise „Kontrollid“ sõnastust on täiustatud ja ajakohastatud.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 9, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Kõnealune muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

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

ELi viitenumber: PDO-ES-A0746-AM02 – 10.9.2025

1. **Nimetus(ed)**

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

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

Viinamarjasaadus

VALGE VEIN

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Särav ja selge, välja arvatud veinid Txakoli, mida müüakse filtreerimata kujul ja mille värving varieerub kahvatukollasest õlgkollaseni, võimalikud rohekad varjundid.

Lõhn

Keskmise kuni suure intensiivsusega, kompleksne: puuvilja- ja/või lille- ja/või rohu- ja/või mineraalsete nootidega. Võib olla ka täiendavaid nüansse, mis tulenevad laagerdumisest või kohalike pärmide kasutamisest.

Maitse

Keskmise kuni suure intensiivsusega. Tasakaalus ja värske. Kompleksne maitse: puuvilja- ja/või lille- ja/või rohu- ja/või mineraalsete nootidega. Kauakestev, võib omada kergelt kibedat järelmaitset.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	„maxAlcoholStrength“
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	5,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	11,66
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	180

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

ROOSA VEIN

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Puhas ja kirgas, välja arvatud veinid Txakoli, mida müüakse filtreerimata kujul; roosa värvus violetsete toonidega, vaarikaroosast kuni lõheroosani.

Lõhn

Keskmise kuni suure intensiivsusega, kompleksne: puuvilja- ja/või lille- ja/või rohu- ja/või mineraalsete nootidega.

Maitse

Keskmise kuni suure intensiivsusega. Tasakaalus ja värske. Kompleksne maitse: puuvilja- ja/või lille- ja/või rohu- ja/või mineraalsete nootidega. Kauakestev.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	„maxAlcoholStrength“
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	11,66
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	180

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

PUNANE VEIN

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Punane, violetsete toonidega lillakaspunasest kirsipunaseni.

Lõhn

Keskmise kuni suure intensiivsusega, kompleksne: puuvilja- ja/või lille- ja/või rohu- ja/või mineraalsete nootidega. Kauakestev.

Maitse

Keskmise kuni suure intensiivsusega. Tasakaalustatud ja tanniinine. Kompleksne maitse: puuvilja- ja/või lille- ja/või rohu- ja/või mineraalsete nootidega. Püsiv.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	„maxAlcoholStrength“
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	4
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	15
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	140

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

VALGE VEIN BEREZIA

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Särav ja selge, välja arvatud veinid Txakoli, mida müüakse filtreerimata kujul ja mille värving varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni, võimalikud rohekad varjundid.

Lõhn

Keskmise kuni suure intensiivsusega; kompleksne: noorte valgete veinide puhul kirjeldatud aroomid koos aroomidega, mis tulenevad erinevatest laagerdamismeetoditest, mida nimetuse puhul kasutatakse: vürtsise ja/või palsamiäädika ja/või pähklise ja/või suitsuse ja/või küpsetiste ja/või piimatoodete ja/või röstise noodiga.

Maitse

Keskmise kuni suure intensiivsusega. Tasakaalustatud ja märkimisväärselt täidlane. Kompleksne maitse: noorte valgete veinide puhul kirjeldatud nüansid koos maitsetega, mis tulenevad erinevatest laagerdamismeetoditest, mida nimetuse puhul kasutatakse: vürtsise ja/või palsamiäädika ja/või pähklise ja/või suitsuse ja/või küpsetiste ja/või piimatoodete ja/või röstise noodiga.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	„maxAlcoholStrength“
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	5,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	180

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

ROOSA VEIN BEREZIA

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Puhas ja kirgas. Värvus, mille varjundid ulatuvad vaarikaroosast sibulakoore toonini.

Lõhn

Keskmise kuni suure intensiivsusega; kompleksne: noorte roosade veinide puhul kirjeldatud aroomid koos aroomidega, mis tulenevad erinevatest laagerdamismeetoditest, mida nimetuse puhul kasutatakse: vürtsise ja/või palsamiäädika ja/või pähklise ja/või suitsuse ja/või küpsetiste ja/või piimatoodete ja/või röstise noodiga.

Maitse

Keskmise kuni suure intensiivsusega. Tasakaalustatud ja märkimisväärselt täidlane. Kompleksne maitse: noorte roosade veinide puhul kirjeldatud nüansid koos maitsetega, mis tulenevad erinevatest laagerdamismeetoditest, mida nimetuse puhul kasutatakse: vürtsise ja/või palsamiäädika ja/või pähklise ja/või suitsuse ja/või küpsetiste ja/või piimatoodete ja/või röstise noodiga. Kauakestev.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	„maxAlcoholStrength“
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	5
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	180

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

PUNANE VEIN BEREZIA

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Punane, lillakaspunaste kuni telliskivipunaste varjunditega.

Lõhn

Keskmise kuni suure intensiivsusega; kompleksne: noorte punaste veinide puhul kirjeldatud aroomid koos aroomidega, mis tulenevad erinevatest laagerdamismeetoditest, mida nimetuse puhul kasutatakse: vürtsise ja/või palsamiäädika ja/või pähklise ja/või suitsuse ja/või küpsetiste ja/või piimatoodete ja/või röstise noodiga.

Maitse

Keskmise kuni suure intensiivsusega. Tasakaalus, tanniinine ja märkimisväärselt täidlane. Kompleksne maitse: noorte punaste veinide puhul kirjeldatud nüansid koos maitsetega, mis tulenevad erinevatest laagerdamismeetoditest, mida nimetuse puhul kasutatakse: vürtsise ja/või palsamiäädika ja/või pähklise ja/või suitsuse ja/või küpsetiste ja/või piimatoodete ja/või röstise noodiga. Kauakestev.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	„maxAlcoholStrength“
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	4
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	140

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

APARTA BEREZIA

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Särav ja selge, välja arvatud filtreerimata kujul turule viidavad veinid, mille värving varieerub kahvatukollasest merevaigu- ja apelsinitoonini, kokkupuutel kestaga võimalikud rohekad varjundid.

Lõhn

Keskmise kuni suure intensiivsusega, kompleksne: aroomid, mida kirjeldatakse „Berezia“ kategooria puhul: vürtsise ja/või palsamiäädika ja/või pähklise ja/või suitsuse ja/või küpsetiste ja/või piimatoodete ja/või röstise varjundiga, oksüdatiivsete või redutseerivate nootidega, mis tulenevad erinevatest tootmismeetoditest.

Maitse

Keskmise kuni suure intensiivsusega. Kerge struktuuriga veinid, võimaliku tanniinise varjundiga. Kompleksne maitse: aroomid, mida kirjeldatakse „Berezia“ kategooria puhul: vürtsise ja/või palsamiäädika ja/või pähklise ja/või suitsuse ja/või küpsetiste ja/või piimatoodete ja/või röstise varjundiga, oksüdatiivsete või redutseerivate nootidega, mis tulenevad erinevatest tootmismeetoditest.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	„maxAlcoholStrength“
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	4
Minimaalse üldhappesuse ühik	–
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	180

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustavad

„title“

Veinivalmistustava liik

Konkreetne veinivalmistustava

Kirjeldus

Tootespetsifikaadis on lubatud viinamarjasortidega hõivatud pindala puhul kehtestatud piirnormid, erandiks on „Pinot Noir“ ja „Cabernet Franc“.

Ühe sordi nimetusega turule lastud veinide tootmisel võib kasutada üksnes soovitatud viinamarjasorte ning vähemalt 85 % kasutatud viinamarjadest peavad olema nendest sortidest.

Roosade veinide valmistamiseks kasutavatest viinamarjadest vähemalt 50 % peavad olema punase viinamarjasordi marjad.

Tammelaastude kasutamine on keelatud.

Txakoli veinid „Bereziak“ laagerduvad vähemalt viis kuud anumates, mis on valmistatud eri materjalidest, näiteks tsemendist, keraamilistest materjalidest või puidust. Puitvaatides kääritatud veinid lastakse turule märkega „Vaadis kääritatud“. Veinide „Aparta“ puhul on tegemist veinidega, mis on läbinud erilise tootmisprotsessi.

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

Valged viinamarjasordid

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	11 500
Maksimaalse saagikuse ühik	kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

Valged viinamarjasordid

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	80,5
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

Punased viinamarjasordid

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	9 500
Maksimaalse saagikuse ühik	kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

Punased viinamarjasordid

Maksimaalne saagis

Maksimaalne saagis	66,5
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— FOLLE BLANCHE

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud päritolunimetusega veinide tootmispiirkond hõlmab Biskaia provintsi mis tahes omavalitsuses asuvat maa-ala, mida reguleeriv amet ja pädev asutus peavad sobivaks, et toota lubatud viinamarjasorte kvaliteediga, mis on vajalik KPNiga veinidele iseloomulike eriomadustega veinide valmistamiseks ning mis on selliselt registreeritud.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

Alkoholisisaldus vahemikus 10,5–11,5° tuleneb niiskest ja mõõdukast atlantilisest kliimast, mille puhul suved on soojad ja tuuled puhuvad peamiselt lõunast, mis mõjutab viinamarjade küpsemist. Piirkonnale omane vähene päikesepaiste ja jahedad keskmised suvised temperatuurid tingivad viinamarjade aeglase küpsemise. Selle tulemusel toodetakse omakorda veine, mille lõplik üldhappesus on suurem kui teistes piirkondades, ning veine, millel on keskmine aromaatne komplekssus ja domineerivad valgete ja tsitrusviljade ning ürdinoodid. Veinidel on põhisordile iseloomulik mõrkjas järelmaitse.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

MÄRGISTAMINE

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud täiendavad sätted

Nõude/erandi kirjeldus

Nimetuse kaitset laiendatakse ka nimetuse eri kombinatsioonidele ning tootmise, valmistamise ja villimise piirkonnas asuvate piirkondade, asulate ja kohtade nimedele, mis on seotud sõnadega „Txakoli“, „Chacolí“, „Chacolin“, „Txakolin“ ja „Txakolina“. Nummerdatud märgised ja lisamärgised kinnitab enne kasutamist kontrolliasutus.

Nõude/erandi pealkiri

VILLIMINE

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Nõude/erandi kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega veinid tuleb villida ja märgistada üksnes registreeritud veinivalmistusettevõtetes, mille on heaks kiitnud reguleeriv asutus. See nõue on põhjendatud, sest kõnealune asutus on kehtestanud menetluse kaitstud veinide koguse ja kvaliteedi kontrollimiseks alates veinide tootmisest kuni nende turule viimiseni. Lisaks hõlmab villimine väljaspool tootmispiirkonda transporti ja muid veiniga seotud toiminguid, mis võivad veini omadusi mõjutada.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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