C/2025/6563

8.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6563)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

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

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0746-AM02 - 10.9.2025

1. **Dénomination du produit**

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

2. **Type d'indication géographique**

☐ IGP

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation Direction générale de l'alimentation Sous-direction générale du contrôle de la qualité alimentaire et des laboratoires agroalimentaires

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que tous les changements apportés dans le cadre de la présente modification du cahier des charges de l'AOP «Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia» relèvent d'une modification standard du cahier des charges. En effet, il ne peut s'agir d'une modification au niveau de l'Union étant donné qu'elle ne relève d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, c'est-à-dire qu'elle n'entraîne pas: de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique; de risque d'annulation du lien avec l'aire géographique; de nouvelles restrictions à la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

PRÉCISION DES CATÉGORIES DE PRODUITS COUVERTES

Description

La phrase «Catégorie 1 — Vin (blanc, rosé, rouge, berezia blanc, berezia rosé, berezia rouge et berezia “aparta”)» est ajoutée comme première phrase à la description des vins. Il est ainsi précisé qu'il s'agit de vins de catégorie 1, conformément à l'annexe VII, partie II, du règlement (CE) nº 1308/2013 relatif à l'organisation commune des marchés, dont les types sont spécifiés.

Le point 2 du cahier des charges est modifié, ce qui n'a pas d'incidence sur le document unique, la catégorie 1 y étant déjà spécifiée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

MODIFICATION DE LA DESCRIPTION ANALYTIQUE ET ORGANOLEPTIQUE DES VINS

Description

Le type «*blanco fermentado en barrica*» [blanc fermenté en fût] a été supprimé de la description et les types «*berezia blanco*» [blanc], «*berezia rosado*» [rosé], «*berezia tinto*» [rouge] et «*berezia aparta*» [orange] y ont été ajoutés (tous pouvant être fermentés en fûts), accompagnés de leurs limites analytiques et description organoleptique respectives.

Le titre alcoométrique acquis minimal et le titre alcoométrique total minimal des vins blancs, rouges et rosés ont été portés de 10 à 10,5 % vol.

L'acidité volatile maximale des vins blancs et rosés est relevée de 0,6 à 0,7 g/l; et celle des vins rouges à 0,9 g/l. L'exception à cette limite, qui s'appliquait aux vins blancs et rosés de plus de 12 % vol, est supprimée.

L'acidité totale minimale des vins blancs est ramenée de 6 à 5,5 g/l; et de 5,5 à 5 g/l pour les vins rosés.

Deux paragraphes sur la procédure de qualification organoleptique des vins ont été ajoutés. Les descriptions organoleptiques des vins blancs, rouges et rosés ont été modifiées, celle du type «vin blanc fermenté en fût» a été supprimée (ce type ayant été retiré), et une description a été ajoutée pour les quatre nouveaux types.

Le point 2 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

SUPPRESSION DE L'INTERDICTION D'IRRIGUER

Description

L'interdiction d'irriguer, assortie d'exceptions, prévue dans le cahier des charges est supprimée.

Le point 3.1 (pratiques culturales) et le point 7.1 du document unique ont été modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

LIMITATION DE L'UTILISATION DES VARIÉTÉS

Description

Aucune limitation ne s'applique dans la zone exploitée par les établissements vinicoles enregistrés en ce qui concerne les variétés autorisées Pinot Noir et Cabernet Franc ainsi que la variété recommandée Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu).

Bien que la législation le prévoie déjà, il est précisé que les vins commercialisés sous le nom d'une seule variété doivent être issus à 85 % au moins de la variété mentionnée.

Le point 3 du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

PRATIQUES D'ÉLABORATION DES NOUVEAUX TYPES DE VIN

Description

Une description des pratiques d'élaboration des quatre nouveaux types de vins portant la mention «Berezia» est ajoutée.

Le point 3 du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

MODIFICATION DE LA ZONE GÉOGRAPHIQUE DÉLIMITÉE

Description

La disposition selon laquelle, au sein de l'aire géographique, seules les terres situées à une altitude inférieure ou égale à 400 mètres au-dessus du niveau de la mer étaient admissibles a été supprimée.

Par conséquent, le paragraphe traitant de l'altitude a été supprimé de la partie consacrée au lien. Il n'y a pas de risque que cela annihile le lien avec la zone géographique, car celui-ci repose bien d'autres aspects.

Les points 4 et 7 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

MODIFICATION DE LA LIMITE APPLICABLE AUX RENDEMENTS

Description

La limite maximale de production de raisins par hectare a été abaissée, des limites distinctes ont été fixées pour les raisins blancs et rouges (qui sont passées de 13 000 kg/ha à 11 500 kg/ha pour les raisins blancs et à 9 500 kg/ha pour les raisins rouges) et le rendement de transformation maximal a été fixé à 70 litres/100 kg de récolte pour les vins.

Le point 5 du cahier des charges et le point 7.2 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

MODIFICATIONS CONCERNANT LES VARIÉTÉS

Description

La variété «Hondarrabi Zuri Zerratia» (Petit Corbu) passe du statut de «variété autorisée» à celui de «variété recommandée» ou «variété principale».

Les variétés Pinot noir et Cabernet franc ont été ajoutées en tant que variétés autorisées.

Le point 6 du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

MODIFICATIONS CONCERNANT D'AUTRES DISPOSITIONS APPLICABLES

Description

Le libellé de ce paragraphe a été amélioré et deux paragraphes ont été introduits. Dans le premier paragraphe, il est précisé que les vins bénéficiant de l'appellation d'origine «Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia» doivent être issus exclusivement de raisins de vignobles enregistrés pour cette appellation. Le second supprime l'obligation d'obtenir l'autorisation préalable du Conseil régulateur [*Consejo Regulador*] avant d'apposer des étiquettes; ces dernières peuvent désormais lui être soumises pour examen et éventuelles observations.

Il est tiré parti de cette modification pour améliorer la formulation des mentions traditionnelles pouvant être associées à cette AOP; l'une d'entre elles a été actualisée: à la suite d'une récente modification, «Chacolí-Txakolina» est devenue «Chacolí / Txakolina / Txakoli».

Le point 8 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

AUTRES VINS

Description

Le cahier des charges prévoyait déjà la possibilité d'utiliser la dénomination géographique «Bizkaia» pour les vins issus de raisins surmûris portant la mention «vendimia tardía» [vendange tardive], ainsi que pour les vins mousseux.

Les limites analytiques et la description organoleptique concernant ces deux catégories de vins sont ajoutées.

Les points 8.B.4.5 et 8.B.4.6 du cahier des charges sont modifiés en conséquence; le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

MODIFICATIONS CONCERNANT LA RUBRIQUE RELATIVE AUX CONTRÔLES

Description

Le libellé de la rubrique «Contrôles» a été amélioré et mis à jour.

Le point 9 du cahier des charges est modifié en conséquence; le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

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

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0746-AM02 - 10.9.2025

1. **Dénomination(s)**

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

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux de la position 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

BLANC

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Brillante et cristalline, à l'exception des *txakolis* commercialisés non filtrés, avec des tonalités allant du jaune pâle au jaune paille et, éventuellement, des nuances tirant sur le vert.

NEZ

Intensité olfactive moyenne ou élevée. Complexité olfactive: fruitée, florale, herbacée et/ou minérale; d'autres nuances peuvent apparaître sous l'effet du vieillissement ou de l'ajout de levures indigènes.

Bouche

Intensité aromatique moyenne ou élevée. Équilibrée et fraîche. Complexité aromatique: fruitée, florale, herbacée et/ou minérale; persistante et pouvant présenter un arrière-goût légèrement amer.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	5,5
Unité de l'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	11,66
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	180

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

ROSÉ

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Propre et brillante, à l'exception des *txakolis* commercialisés non filtrés; de couleur rose, avec des notes violacées allant du framboise au saumon.

Nez

Intensité olfactive moyenne ou élevée. Complexité olfactive: fruitée, florale, herbacée et/ou minérale.

Bouche

Intensité aromatique moyenne ou élevée. Équilibrée et fraîche. Complexité aromatique: fruitée, florale, herbacée et/ou minérale; persistante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	5
Unité de l'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	11,66
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	180

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

ROUGE

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Rouge, avec des nuances violacées allant du rouge violet au rouge cerise.

Nez

Intensité olfactive moyenne ou élevée. Complexité olfactive: fruitée et/ou florale et/ou végétale et/ou minérale et/ou lactique; persistante.

Bouche

Intensité aromatique moyenne ou élevée. Équilibrée et tannique. Complexité aromatique: fruitée et/ou florale et/ou végétale et/ou minérale et/ou lactique; persistante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	4
Unité de l'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	15
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	140

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

BEREZIA BLANC

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Brillante et cristalline, à l'exception des *txakolis* commercialisés non filtrés, avec des tonalités allant du jaune pâle au jaune doré et, éventuellement, des nuances tirant sur le vert.

Nez

Intensité olfactive moyenne ou élevée. Complexité olfactive: fragrances décrites pour le vin blanc jeune auxquelles s'ajoutent des notes résultant des différents types d'élevage appliqués dans l'appellation (notes épicées et/ balsamiques et/ou de fruits secs et/ou fumées et/ou de boulangerie et/ou lactiques et/ou grillées).

Bouche

Intensité aromatique moyenne ou élevée. Équilibrée, avec un corps présent. Complexité aromatique: arômes décrits pour le vin blanc jeune auxquels s'ajoutent des notes résultant des différents types d'élevage appliqués dans l'appellation (notes épicées et/ balsamiques et/ou de fruits secs et/ou fumées et/ou de boulangerie et/ou lactiques et/ou grillées).

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5
Acidité totale minimale:	5,5
Unité de l'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	180

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

BEREZIA ROSÉ

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Limpide et brillante. Rose avec des notes allant du framboise à la teinte pelure d'oignon.

Nez

Intensité olfactive moyenne ou élevée. Complexité olfactive: fragrances décrites pour le vin rosé jeune auxquelles s'ajoutent des notes résultant des différents types d'élevage appliqués dans l'appellation (notes épicées et/ balsamiques et/ou de fruits secs et/ou fumées et/ou de boulangerie et/ou lactiques et/ou grillées).

Bouche

Intensité aromatique moyenne ou élevée. Équilibrée, avec un corps présent. Complexité aromatique: arômes décrits pour le type rosé jeune auxquels s'ajoutent des notes résultant des différents types d'élevage appliqués dans l'appellation (notes épicées et/ balsamiques et/ou de fruits secs et/ou fumées et/ou de boulangerie et/ou lactiques et/ ou grillées). Longueur en bouche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5
Acidité totale minimale:	5
Unité de l'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	180

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

BEREZIA ROUGE

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Rouge, avec des nuances allant du rouge violacé au rouge tuilé.

Nez

Intensité olfactive moyenne ou élevée. Complexité olfactive: fragrances décrites pour le type rouge jeune auxquelles s'ajoutent des notes résultant des différents types d'élevage appliqués dans l'appellation (notes épicées et/ balsamiques et/ou de fruits secs et/ou fumées et/ou de boulangerie et/ou lactiques et/ou grillées).

Bouche

Intensité aromatique moyenne ou élevée. Équilibrée, tannique, avec un corps présent. Complexité aromatique: arômes décrits pour le type rouge jeune auxquels s'ajoutent des notes résultant des différents types d'élevage appliqués dans l'appellation (notes épicées et/ balsamiques et/ou de fruits secs et/ou fumées et/ou de boulangerie et/ou lactiques et/ ou grillées). Longueur en bouche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5
Acidité totale minimale:	4
Unité de l'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	20
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	140

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

BEREZIA APARTA

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Brillante et cristalline, à l'exception des vins commercialisés non filtrés, avec des tonalités allant du jaune pâle à l'ambré et à l'orangé résultant du contact avec les peaux, et éventuellement des nuances tirant sur le vert.

Nez

Intensité olfactive moyenne ou élevée. Complexité olfactive: fragrances décrites pour la catégorie *berezia* (épicées et/ou balsamiques et/ou de fruits secs et/ou fumées et/ou de boulangerie et/ou lactiques et/ou grillées), auxquelles s'ajoutent des notes d'oxydation ou de réduction selon les procédés d'élaboration.

Bouche

Intensité aromatique moyenne ou élevée. Vins légers ou structurés, avec éventuellement des notes tanniques. Complexité aromatique: notes décrites pour la catégorie *berezia* (épicées et/ou balsamiques et/ou de fruits secs et/ou fumées et/ou de boulangerie et/ou lactiques et/ou grillées), auxquelles s'ajoutent des notes d'oxydation ou de réduction selon les procédés d'élaboration.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	4
Unité de l'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	180

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Pratique oenologique spécifique

Description

La superficie consacrée aux variétés «autorisées» par le cahier des charges, à l'exception du Pinot Noir et du Cabernet Franc, est limitée.

Les vins commercialisés sous le nom d'une seule variété doivent être issus des seules variétés recommandées et à 85 % au moins de l'une de ces variétés.

Les vins rosés sont élaborés à partir de raisins appartenant, pour au moins 50 %, à une variété de raisin rouge.

L'utilisation de copeaux de chêne est interdite.

Les *txakolis* «Bereziak» sont vieillis pendant au moins cinq mois dans des cuves en matériaux divers, tels que ciment, la céramique, le bois, etc.. Les vins fermentés en fûts de bois sont commercialisés avec la mention «Fermenté en fût». Les vins dits «aparta» ont fait l'objet d'un processus d'élaboration particulier.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Variétés de raisin blanc

Rendement maximal:

Rendement maximal:	11 500
Rendement maximal à l'hectare	kilos de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Variétés de raisin blanc

Rendement maximal:

Rendement maximal:	80,5
Rendement maximal à l'hectare	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Variétés de raisin rouge

Rendement maximal:

Rendement maximal:	9 500
Rendement maximal à l'hectare	kilos de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Variétés de raisin rouge

Rendement maximal:

Rendement maximal:	66,5
Rendement maximal à l'hectare	hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— FOLLE BLANCHE

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

L'aire de production des vins relevant de l'AOP est constituée de terres situées dans l'une quelconque des communes de Biscaye et que le Conseil régulateur et l'administration compétente jugent aptes à la production de raisins des variétés autorisées possédant les qualités nécessaires pour servir à l'élaboration des vins présentant les caractéristiques spécifiques de l'AOP, et enregistrées en tant que telles.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégories de produits de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Le titre alcoométrique des vins compris entre le 10,5° et le 11,5° est déterminé par un climat atlantique humide et tempéré, avec des étés frais, où prédominent des vents du sud qui contribuent à la maturation des raisins. L'aire géographique enregistrant un ensoleillement plus faible et des températures moyennes fraîches en été, la maturation des raisins s'effectue lentement et les vins qui en sont issus présentent une acidité totale finale plus élevée que dans d'autres zones, ainsi qu'une intensité aromatique moyenne et complexe principalement marquée par des arômes de fruits blancs et d'agrumes et des notes herbacées. Les vins possèdent une amertume finale, typique de la variété principale.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Description de l'exigence/de la dérogation

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique:

législation nationale

Type d'exigence supplémentaire ou de dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

La protection du nom de l'appellation s'étend à ses différentes combinaisons et aux noms des districts, localités ou lieux de production, d'élaboration et de mise en bouteille liés aux graphies «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» y «Txakolina». Les étiquettes et les contre-étiquettes numérotées sont approuvées par l'organisme de contrôle avant leur utilisation.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

CONDITIONNEMENT

Cadre juridique:

législation nationale

Type d'exigence supplémentaire ou de dérogation

Conditionnement dans l'aire géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Les vins bénéficiant de l'appellation doivent être mis en bouteille et étiquetés exclusivement dans les établissements vinivoles enregistrés et agréés par le Conseil régulateur. Cette obligation est justifiée par le fait que le Conseil régulateur a mis en place une procédure de contrôle de la quantité et de la qualité des vins protégés, qui s'applique de la production à la commercialisation. En outre, la mise en bouteille en dehors de la zone de production suppose le transport et d'autres opérations vinicoles susceptibles de modifier les caractéristiques du vin.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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