C/2025/6563

8.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6563)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

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

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0746-AM02 – 10.9.2025.

1. **Naziv proizvoda**

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

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOZP

☑ ZOI

☐ OZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane. Glavna uprava za hranu. Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije.

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Nadležno tijelo smatra da je ova izmjena specifikacije proizvoda sa ZOI-jem Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia standardna izmjena. Ne može se smatrati izmjenom na razini Unije jer ne odgovara nijednom od slučajeva iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla. Konkretno, ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije jednog ili više proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla, ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem i ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

NAVOĐENJE KATEGORIJA ZAŠTIĆENIH PROIZVODA

Opis

U opis vina dodana je sljedeća prva rečenica: „Kategorija 1. – vino (bijelo, ružičasto, crno, bijelo Berezia, ružičasto Berezia, crno Berezia i Berezia ‚aparta').” Time se navodi da vina pripadaju kategoriji 1. u skladu s Prilogom VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 (ZOT) te se navode vrste vina.

Izmjena se odnosi na točku 2. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument jer je u njemu već navedena kategorija 1.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENA ANALITIČKOG I ORGANOLEPTIČKOG OPISA VINA

Opis

Vrsta bijelog vina koje je „fermentirano u bačvi” uklonjena je iz opisa, a uključene su sljedeće vrste vina: „Berezia blanco” [bijelo vino], „Berezia tinto” [crno vino] i „Berezia aparta” [narančasto vino]. Sva ta vina mogu fermentirati u bačvi. Utvrđena su analitička ograničenja i organoleptički opis tih vina.

Najmanja stvarna i ukupna alkoholna jakost bijelih, crnih i ružičastih vina povećana je s 10 na 10,5 %.

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina povećan je s 0,6 na 0,7 g/l za bijela i ružičasta vina odnosno na 0,9 g/l za crna vina. Ukinuta je prijašnja iznimka od te granične vrijednosti za bijela i ružičasta vina alkoholne jakosti iznad 12 %.

Najmanja ukupna kiselost smanjena je sa 6 na 5,5 g/l za bijela vina odnosno s 5,5 na 5 g/l za ružičasta vina.

Dodana su dva odlomka o postupku organoleptičke klasifikacije vina. Izmijenjeni su organoleptički opisi bijelih, crnih i ružičastih vina, pri čemu je uklonjena vrsta „bijelo vino fermentirano u bačvi” i dodane su četiri nove vrste vina.

Izmjena se odnosi na točku 2. specifikacije proizvoda i točku 6. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

UKIDANJE ZABRANE NAVODNJAVANJA

Opis

Ukinuta je zabrana navodnjavanja, uz iznimke, koja je ranije bila navedena u specifikaciji proizvoda.

Izmijenjena je točka 3.1. „Postupci uzgoja” i točka 7.1. u jedinstvenom dokumentu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

OGRANIČENJA UPOTREBE SORTI

Opis

Nema ograničenja površine koju obrađuju registrirane vinarije za [uzgoj] odobrenih sorti pinot noir (pinot crni) i cabernet franc, kao ni za preporučenu sortu hondarrabi zuri zerratia (petit courbu).

Iako je to već spomenuto u zakonodavstvu, navedeno je da vina koja se stavljaju na tržište s nazivom samo jedne sorte moraju biti proizvedena od najmanje 85 % grožđa te sorte.

Izmijenjena je točka 3. specifikacije i točka 7.1. u jedinstvenom dokumentu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

POSTUPCI PROIZVODNJE NOVIH VRSTA VINA

Opis

Za četiri nove vrste vina pod nazivom „Berezia” opisani su postupci proizvodnje.

Izmijenjena je točka 3. specifikacije i točka 7.1. u jedinstvenom dokumentu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

PROMJENA RAZGRANIČENOG ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Opis

Uklonjena je odredba kojom se prihvatljivo zemljište na zemljopisnom području ograničava na nadmorsku visinu od 400 m ili manje.

Stoga je iz teksta o povezanosti uklonjen odjeljak „Nadmorska visina”. Zbog toga ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem, koja se temelji na mnogim drugim čimbenicima.

Izmijenjene su točke 4. i 7. specifikacije proizvoda i točka 9. u jedinstvenom dokumentu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENA NAJVEĆEG PRINOSA

Opis

Smanjen je najveći prinos proizvedenog grožđa po hektaru. Utvrđene su različite granične vrijednosti za bijelo i crno grožđe, koje su smanjene s 13 000 kg/ha na 11 500 kg/ha za bijelo grožđe odnosno na 9 500 kg/ha za crno grožđe. Za prinos pri ekstrakciji utvrđeno je ograničenje od 70 litara vina na 100 kg ubranog grožđa.

Izmijenjena je točka 5. specifikacije i točka 7.2. u jedinstvenom dokumentu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENE SORTI GROŽĐA

Opis

Status sorte hondarrabi zuri zerratia (petit courbu) promijenjen je iz odobrene u preporučenu ili glavnu.

Kao dopuštene sorte dodani su pinot noir i cabernet franc.

Izmjena se odnosi na točku 6. specifikacije proizvoda i točku 8. u jedinstvenom dokumentu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENE DRUGIH PRIMJENJIVIH ODREDBI

Opis

Dorađen je tekst ovog odjeljka i dodana su dva nova odlomka. U jednom odlomku pojašnjava se da se vina koja imaju pravo nositi oznaku izvornosti „Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia" u cijelosti proizvode od grožđa iz vinograda registriranih na tom području. Drugi stavak odnosi se na [zahtjev] da Regulatorni odbor prethodno odobri etikete vina. To je izmijenjeno, pa sad Regulatorni odbor samo ocjenjuje etikete i može iznijeti primjedbe.

Dorađen je i tekst o tradicionalnim izrazima koji se mogu navoditi uz ovaj ZOI. Jedan od njih ažuriran je i nakon nedavne izmjene naziv je promijenjen iz „Chacolí-Txakolina" u „Chacolí / Txakolina / Txakoli".

Izmjena se odnosi na točku 8. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

OSTALA VINA

Opis

Specifikacija proizvoda već je uključivala mogućnost navođenja zemljopisnog naziva „Bizkaia" za vina od prezrelog grožđa s izrazom „kasna berba", kao i za pjenušava vina.

Za te dvije kategorije vina sada su dodane analitičke granične vrijednosti i organoleptički opis.

Izmijenjene su točke 8.B.4.5. i 8.B.4.6. specifikacije proizvoda, ali izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

IZMJENE ODJELJKA O KONTROLAMA

Opis

Dorađen je i ažuriran tekst odjeljka „Kontrole".

Izmjena se odnosi na točku 9. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

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

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0746-AM02 – 10.9.2025.

1. **Naziv(i)**

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

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježeg grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

BIJELO VINO

Organoleptička svojstva

Izgled

Vina su bistra i prozirna, uz iznimku vina txakoli koja se prodaju nefiltrirana. Njihova boja varira od blijedožute do slamnatožute nijanse, s mogućim zelenkastim nijansama.

Aroma

Intenzitet varira od srednjeg do jakog. Složenost aroma: voćne i/ili cvjetne i/ili biljne i/ili mineralne arome. Mogu se javiti dodatne nijanse nastale dozrijevanjem ili upotrebom autohtonih kvasaca.

Okus

Intenzitet varira od srednjeg do jakog. Uravnotežen i svjež. Složenost okusa: voćni i/ili cvjetni i/ili biljni i/ili mineralni okusi. Dugotrajan, može imati blago gorak naknadni okus.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	10,5
Najmanja ukupna kiselost:	5,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	11,66
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	180

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

RUŽIČASTO VINO

Organoleptička svojstva

Izgled

Vina su bistra i svijetla, uz iznimku vina txakoli koja se stavljaju na tržište nefiltrirana. Ružičaste su boje s ljubičastim nijansama od boje maline do boje lososa.

Aroma

Intenzitet varira od srednjeg do jakog. Složenost aroma: voćne i/ili cvjetne i/ili biljne i/ili mineralne arome.

Okus

Intenzitet varira od srednjeg do jakog. Uravnotežen i svež. Složenost okusa: voćni i/ili cvjetni i/ili biljni i/ili mineralni okusi. Dugotrajan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	10,5
Najmanja ukupna kiselost:	5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	11,66
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	180

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

CRNO VINO

Organoleptička svojstva

Izgled

Vina su crvene boje s ljubičastim nijansama u rasponu od ljubičastocrvene do crvene boje trešnje.

Aroma

Intenzitet varira od srednjeg do jakog. Složenost aroma: voćne i/ili cvjetne i/ili biljne i/ili mineralne arome. Dugotrajna.

Okus

Intenzitet varira od srednjeg do jakog. Uravnotežen i trpak. Složenost okusa: voćni i/ili cvjetni i/ili biljni i/ili mineralni okusi. Dugotrajan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	10,5
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	15
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	140

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

BIJELO VINO BEREZIA

Organoleptička svojstva

Izgled

Vina su bistra i prozirna, uz iznimku vina txakoli koja se stavljaju na tržište nefiltrirana. Boja varira od blijedožute do zlatnožute nijanse, s mogućim zelenkastim nijansama.

Aroma

Intenzitet varira od srednjeg do jakog. Složenost aroma: arome odgovaraju aromama opisanima za mlado bijelo vino u kombinaciji s aromama nastalim zbog različitih metoda dozrijevanja vina s ovom oznakom. Uključuju arome začina i/ili balzamične arome i/ili arome orašastih plodova i/ili dima i/ili peciva i/ili mliječnih proizvoda i/ili prepečenih proizvoda.

Okus

Intenzitet varira od srednjeg do jakog. Uravnotežen i pun. Složenost okusa: note odgovaraju notama opisanima za mlado bijelo vino u kombinaciji s okusima nastalima zbog različitih metoda dozrijevanja vina s ovom oznakom. Uključuju arome začina i/ili balzamične arome i/ili arome orašastih plodova i/ili dima i/ili peciva i/ili mliječnih proizvoda i/ili prepečenih proizvoda.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanja ukupna kiselost:	5,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	180

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

RUŽIČASTO VINO BEREZIA

Organoleptička svojstva

Izgled

Vina su prozirna i bistra. Boja je ružičasta s nijansama u rasponu od ružičaste boje maline do boje kože luka.

Aroma

Intenzitet varira od srednjeg do jakog. Složenost aroma: arome odgovaraju aromama opisanima za mlado ružičasto vino u kombinaciji s aromama nastalim zbog različitih metoda dozrijevanja vina s ovom oznakom. Uključuju arome začina i/ili balzamične arome i/ili arome orašastih plodova i/ili dima i/ili peciva i/ili mliječnih proizvoda i/ili prepečenih proizvoda.

Okus

Intenzitet varira od srednjeg do jakog. Uravnotežen i pun. Složenost okusa: note odgovaraju notama opisanima za mlado ružičasto vino u kombinaciji s okusima nastalima zbog različitih metoda dozrijevanja vina s ovom oznakom. Uključuju arome začina i/ili balzamične arome i/ili arome orašastih plodova i/ili dima i/ili peciva i/ili mliječnih proizvoda i/ili prepečenih proizvoda. Dugotrajan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanja ukupna kiselost:	5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	180

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

CRNO VINO BEREZIA

Organoleptička svojstva

Izgled

Vina su crvene boje s nijansama u rasponu od ljubičastocrvene do crvene boje cigle.

Aroma

Intenzitet varira od srednjeg do jakog. Složenost aroma: arome odgovaraju aromama opisanima za mlado crno vino u kombinaciji s aromama nastalim zbog različitih metoda dozrijevanja vina s ovom oznakom. Uključuju arome začina i/ili balzamične arome i/ili arome orašastih plodova i/ili dima i/ili peciva i/ili mliječnih proizvoda i/ili prepečenih proizvoda.

Okus

Intenzitet varira od srednjeg do jakog. Uravnotežen, trpak i pun. Složenost okusa: note odgovaraju notama opisanima za mlado crno vino u kombinaciji s okusima nastalima zbog različitih metoda dozrijevanja koje se primjenjuju za vina s ovom oznakom. Uključuju arome začina i/ili balzamične arome i/ili arome orašastih plodova i/ili dima i/ili peciva i/ili mliječnih proizvoda i/ili prepečenih proizvoda. Dugotrajan.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	140

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

APARTA BEREZIA

Organoleptička svojstva

Izgled

Vina su bistra i prozirna, uz iznimku vina koja se stavljaju na tržište nefiltrirana. Zbog dodira s kožicama grožđa, boja varira od blijedožute do jantarne i narančaste nijanse, s mogućim zelenkastim nijansama.

Aroma

Intenzitet varira od srednjeg do jakog. Složenost aroma: arome opisane u kategoriji „Berezia”: arome začina i/ili balzamične arome i/ili arome orašastih plodova i/ili dima i/ili peciva i/ili mliječnih proizvoda i/ili tostiranih proizvoda, u kombinaciji s oksidativnim ili reduktivnim notama nastalima zbog različitih metoda proizvodnje.

Okus

Intenzitet varira od srednjeg do jakog. Lagana strukturirana vina, s mogućim trpkim notama. Složenost okusa: arome opisane u kategoriji „Berezia”: arome začina i/ili balzamične arome i/ili arome orašastih plodova i/ili dima i/ili peciva i/ili mliječnih proizvoda i/ili tostiranih proizvoda, u kombinaciji s oksidativnim ili reduktivnim notama nastalima zbog različitih metoda proizvodnje.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

-

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	-
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11
Najmanja ukupna kiselost:	4
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	180

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

-

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

7. **Enološki postupci**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

-

Vrsta enološkog postupka

Posebni enološki postupak

Opis

Ograničena je površina na kojoj se uzgajaju sorte koje se u specifikaciji proizvoda smatraju „odobrenima”, uz iznimku sorti pinot noir i cabernet franc.

Vina koja se stavljaju na tržište s naznakom da su proizvedena od samo jedne sorte mogu se proizvoditi samo od preporučenih sorti grožđa, čiji udio mora iznositi najmanje 85 %.

Najmanje 50 % grožđa za proizvodnju ružičastih vina moraju biti crne sorte.

Zabranjena je upotreba hrastovih strugotina.

Vina txakoli „Bereziak" dozrijevaju najmanje pet mjeseci u posudama od različitih materijala kao što su cement, keramika ili drvo. Vina fermentirana u drvenim bačvama stavljaju se na tržište s naznakom „fermentirano u bačvi". Vina „aparta" proizvode se posebnim postupkom.

7.2. *Najveći prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte bijelog grožđa

Najveći prinos:

Najveći prinos	11 500
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte bijelog grožđa

Najveći prinos:

Najveći prinos	80,5
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte crnog grožđa

Najveći prinos:

Najveći prinos	9 500
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte crnog grožđa

Najveći prinos:

Najveći prinos	66,5
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos	hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— FOLLE BLANCHE

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje vina obuhvaćenih ZOI-jem obuhvaća zemljište koje se nalazi u bilo kojoj općini područja Bizkaia i koje Regulatorni odbor i nadležno tijelo smatraju prikladnima za proizvodnju odobrenih sorti grožđa kvalitete potrebne za proizvodnju vina s posebnim svojstvima ZOI-ja, koje je tako registrirano.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Alkoholna jakost od 10,5 do 11,5 ° posljedica je vlažne i umjerene atlantske klime s hladnim ljetima i uglavnom južnim vjetrovima koji utječu na dozrijevanje grožđa. Na tom području grožđe sporije dozrijeva zbog manje osunčanosti i nižih prosječnih temperatura ljeti. Zbog toga je konačna ukupna kiselost vina koja se ondje proizvode veća nego na drugim područjima, a vina se odlikuju srednjom aromatskom složenošću i dominantnim aromama bijelog voća i agruma te biljnim notama. Vina imaju gorak završni okus karakterističan za glavnu sortu.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

OZNAČIVANJE

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Zaštita naziva oznake proširena je na njezine različite kombinacije te na nazive okruga, lokaliteta i mjesta na području proizvodnje, pripreme i punjenja u boce, koji su povezani s riječima „Txakoli”, „Chacolí”, „Chacolin”, „Txakolin” i „Txakolina”. Numerirane etikete i sekundarne etikete prije upotrebe odobrava kontrolno tijelo.

Vrsta zahtjeva/odstupanja

PUNJENJE U BOCE

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

Vina s ovom oznakom moraju se puniti u boce i označivati etiketama isključivo u registriranim vinarijama koje je ovlastio Regulatorni odbor. Taj je zahtjev opravdan jer je Odbor uspostavio postupak kojim se količina i kvaliteta zaštićenih vina kontrolira od proizvodnje do stavljanja na tržište. Osim toga, punjenje u boce izvan područja proizvodnje uključuje prijevoz i druge postupke povezane s vinima koji bi mogli promijeniti njihova svojstva.

Upućivanje na elektroničku adresu (url) objave specifikacije

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