C/2025/6563

2025.12.8.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6563)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

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

EU hivatkozási szám: PDO-ES-A0746-AM02 – 2025.9.10.

1. **A termék elnevezése**

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

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OFJ

☑ OEM

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium. Élelmiszerügyi Főigazgatóság. Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság.

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az illetékes hatóság a „Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia” OEM termékleírásának e módosítását standard módosításnak tekinti; ez nem tekinthető uniós módosításnak, mivel nem felel meg a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében említett helyzetek egyikének sem. Konkrétan, a módosítás: nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával; nem jár az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával; nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Fejezet

MEGHATÁROZTÁK AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ TERMÉKEK KATEGÓRIÁIT

Leírás

A borok leírása a következő első mondattal egészül ki: „1. kategória – Bor (fehér, rozé, vörös, fehér Berezia, rozé Berezia, vörös Berezia és Berezia »aparta«)”. Ez meghatározza, hogy a borok az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete alapján az 1. kategóriába tartoznak, és meghatározza a típusokat.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontjára vonatkozik, és nem érinti az egységes dokumentumot, mivel az 1. kategória abban már meg van határozva.

☐ Ez a módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

A BOROK ANALITIKAI ÉS ÉRZÉKSZERVI LEÍRÁSÁNAK MÓDOSÍTÁSA

Leírás

A „hordóban erjesztett fehér” bortípus kikerült a leírásból, és a következő típusok kerültek beillesztésre: „Berezia blanco” [fehér], „Berezia tinto” [vörös] és „Berezia aparta” [narancs], amelyek közül bármelyik lehet hordóban erjesztett. Megállapították e borok analitikai határértékeit és érzékszervi leírását.

A fehér-, vörös- és rozé borok minimális tényleges és összes alkoholtartalma 10 %-ról 10,5 %-ra emelkedett.

A maximális illósavtartalom a fehér- és rozé borok esetében 0,6 g/l-ről 0,7 g/l-re, a vörösborok esetében pedig 0,9 g/l-re emelkedett. A 12 térfogatszázalék feletti alkoholtartalmú fehér- és rozé boroknál korábban kivételt tettek e határérték alól. Ez a kivétel most megszűnt.

A minimális összes savtartalom a fehérborok esetében 6 g/l-ről 5,5 g/l-re, a rozé borok esetében pedig 5,5 g/l-ről 5 g/l-re csökkent.

Két bekezdés került beillesztésre a borok érzékszervi osztályozásának eljárásához. A fehér-, vörös- és rozé borok érzékszervi leírását a „hordóban erjesztett fehér” típus megszüntetésével és négy új típus felvételével módosították.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontját és az egységes dokumentum 6. pontját érinti.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

MEGSZÜNTETTÉK AZ ÖNTÖZÉSI TILALMAT

Leírás

Megszüntették a termékleírásban korábban szereplő, kivételeket is tartalmazó öntözési tilalmat.

Módosult az egységes dokumentum 3.1. pontja (Művelési gyakorlatok) és 7.1. pontja.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

FAJTAHASZNÁLATI KORLÁTOZÁSOK

Leírás

Az engedélyezett Pinot Noir és Cabernet Franc fajták, valamint az ajánlott Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu) fajta [termesztése] céljából a nyilvántartásba vett pincészetek által használt terület nagyságára nem vonatkozik korlátozás.

Bár a jogszabály már említi, pontosították, hogy amennyiben a borokat egyetlen fajta nevével hozzák forgalomba, a felhasznált szőlő legalább 85 %-ának az adott fajtából kell származnia.

Módosult a termékleírás 3. pontja és az egységes dokumentum 7.1. pontja.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

AZ ÚJ BORTÍPUSOK ELŐÁLLÍTÁSI ELJÁRÁSAI

Leírás

A „Berezia” elnevezésű négy új bortípus esetében ismertették az előállítási eljárásokat.

Módosult a termékleírás 3. pontja és az egységes dokumentum 7.1. pontja.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

A KÖRÜLHATÁROLT FÖLDRAJZI TERÜLET VÁLTOZÁSA

Leírás

Megszűnt az a rendelkezés, amely a földrajzi területen belül a megfelelő földterületet 400 méternél kisebb tengerszint feletti magasságú területekre korlátozza.

Ezért a kapcsolatot leíró részben törölték a „Tengerszint feletti magasság” szakaszt. Ez nem jár a földrajzi területtel való, számos egyéb tényezőn alapuló kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával.

Módosult a termékleírás 4. és 7. pontja, valamint az egységes dokumentum 9. pontja.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

A MAXIMÁLIS HOZAM MÓDOSÍTÁSA

Leírás

Csökkentették a szőlőtermés hektáronkénti felső határértékét. A fehér és a vörös szőlőre eltérő határértékeket állapítottak meg, amelyek a fehér szőlő esetében 13 000 kg/ha-ról 11 500 kg/ha-ra, a vörös szőlő esetében pedig 9 500 kg/ha-ra csökkentek. Az extrakciós hozam határértékét 100 kg szőlőre vetítve 70 liter borban határoztak meg.

Módosult a termékleírás 5. pontja és az egységes dokumentum 7.2. pontja.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

A SZŐLŐFAJTÁK VÁLTOZÁSAI

Leírás

Módosult a Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu) fajta státusza: engedélyezett helyett ajánlott vagy elsődleges fajtára változott.

A Pinot Noir és a Cabernet Franc fajta bekerült az engedélyezett fajták közé.

Ez a módosítás a termékleírás 6. pontját és az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

EGYÉB ALKALMAZANDÓ RENDELKEZÉSEK VÁLTOZÁSAI

Leírás

A szakasz szövegét javították, és két új bekezdéssel egészítették ki. Az egyik bekezdés pontosítja, hogy a „Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia” eredetmegjelölés használatára jogosult borok teljes egészében az ahhoz bejegyzett szőlőültetvényekről származó szőlőből készülnek. A másik bekezdés a szabályozói testület által a felhasználni kívánt címkék tekintetében megadandó előzetes engedély követelményére vonatkozik. A változtatás csupán értékelési és esetlegesen észrevételezési célokat szolgál.

Egyúttal javították az adott OEM-hez kapcsolódó hagyományos kifejezésekre vonatkozó megfogalmazást is. Ezek egyikét frissítették, így egy közelmúltbeli módosítást követően a „Chacolí–Txakolina elnevezés helyébe „Chacolí / Txakolina / Txakoli” lépett.

Ez a módosítás a termékleírás 8. pontjára vonatkozik, és nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ Ez a módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

EGYÉB BOROK

Leírás

A termékleírás már tartalmazta azt a lehetőséget, hogy a „Bizkaia” földrajzi nevet a „késői szüretelésű” megjelöléssel ellátott, túlérett szőlőből készült borok, valamint a pezsgők esetében is használják.

E két borkategóriára vonatkozóan most analitikai határértékeket és érzékszervi leírást illesztettek be.

Módosult a termékleírás 8.B.4.5. és 8.B.4.6. pontja, azonban ez nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ Ez a módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Fejezet

AZ ELLENŐRZÉSEKRŐL SZÓLÓ SZAKASZ VÁLTOZÁSAI

Leírás

A „Ellenőrzések” szakasz szövegét javították és naprakésszé tették.

Ez a módosítás a termékleírás 9. pontjára vonatkozik, és nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ Ez a módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

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

EU hivatkozási szám: PDO-ES-A0746-AM02 – 2025.9.10.

1. **Elnevezés(ek)**

Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

FEHÉR

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Élénk és világos, a szűretlen txakoli borok kivételével, a halványsárgától a szalmasárgáig terjedő árnyalatokkal, esetleg zöldes árnyalatokkal.

Aroma

Közepes/nagy aromaintenzitás. Az aroma összetettsége: gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy füves és/vagy ásványos. Az érlelésből vagy az őshonos élesztők használatából további árnyalatok adódhatnak.

Íz

Közepes/nagy ízintenzitás. Kiegyensúlyozott és üde. Az íz összetettsége: gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy füves és/vagy ásványos. Hosszú lecsengés, esetleg enyhe kesernyés utóízzel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10,5
Minimális összes savtartalom:	5,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	11,66
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	180

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

ROZÉ

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Tiszta és élénk, a szűretlenül forgalomba hozott txakoli borok kivételével, színe rózsaszín, ibolyás árnyalatokkal, a málnarózsaszín és a lazacrózsaszín közötti tartományban.

Aroma

Közepes/nagy aromaintenzitás. Az aroma összetettsége: gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy füves és/vagy ásványos.

Íz

Közepes/nagy ízintenzitás. Kiegyensúlyozott és üde. Az íz összetettsége: gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy füves és/vagy ásványos. Hosszú lecsengés.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10,5
Minimális összes savtartalom:	5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	11,66
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	180

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

VÖRÖS

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Színe vörös, ibolyás árnyalatokkal, az ibolyavöröstől a cseresznyepirosig terjedő tartományban.

Aroma

Közepes/nagy aromaintenzitás. Az aroma összetettsége: gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy füves és/vagy ásványos. Hosszú lecsengés.

Íz

Közepes/nagy ízintenzitás. Kiegyensúlyozott és tanninos. Az íz összetettsége: gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy füves és/vagy ásványos. Hosszan megmaradó.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10,5
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	140

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

FEHÉR BEREZIA

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Élénk és világos, a szűretlenül forgalomba hozott txakoli borok kivételével, halványsárgától szalmasárgáig terjedő árnyalatokkal, esetleg zöldes árnyalatokkal.

Aroma

Közepes/nagy aromaintenzitás. Az aroma összetettsége: a fiatal fehérborhoz leírt aromák és a megjelölés szerinti különböző érlelési módszerekből származó fűszeres és/vagy balzsamos és/vagy diós és/vagy füstös, és/vagy péksüteményre és/vagy tejtermékre és/vagy pirítósra emlékeztető aromák együttese.

Íz

Közepes/nagy ízintenzitás. Figyelemre méltó testesség mellett kiegyensúlyozott. Az íz összetettsége: a fiatal fehérborhoz leírt jegyek és az eredetmegjelölés szerinti különböző érlelési módszerekből származó fűszeres és/vagy balzsamos és/vagy diós és/vagy füstös, és/vagy péksüteményre és/vagy tejtermékre és/vagy pirítósra emlékeztető ízek együttese.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	5,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	180

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

ROZÉ BEREZIA

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Tiszta és élénk. Színe rózsaszín, a málnarózsaszíntől a hagymahéjig terjedő árnyalatokkal.

Aroma

Közepes/nagy aromaintenzitás. Az aroma összetettsége: a fiatal rozé borhoz leírt aromák és a megjelölés szerinti különböző érlelési módszerekből származó fűszeres és/vagy balzsamos és/vagy diós és/vagy füstös, és/vagy péksüteményre és/vagy tejtermékre és/vagy pirítósra emlékeztető aromák együttese.

Íz

Közepes/nagy ízintenzitás. Figyelemre méltó testesség mellett kiegyensúlyozott. Az íz összetettsége: a fiatal rozé borhoz leírt jegyek és a megjelölés szerinti különböző érlelési módszerekből származó fűszeres és/vagy balzsamos és/vagy diós és/vagy füstös, és/vagy péksüteményre és/vagy tejtermékre és/vagy pirítósra emlékeztető ízek együttese. Hosszú lecsengés.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	180

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

VÖRÖS BEREZIA

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Színe vörös, az ibolyavöröstől a téglavörösig terjedő árnyalatokkal.

Aroma

Közepes/nagy aromaintenzitás. Az aroma összetettsége: a fiatal vörösborhoz leírt aromák és a megjelölés szerinti különböző érlelési módszerekből származó fűszeres és/vagy balzsamos és/vagy diós és/vagy füstös, és/vagy péksüteményre és/vagy tejtermékre és/vagy pirítósra emlékeztető aromák együttese.

Íz

Közepes/nagy ízintenzitás. Figyelemre méltó testesség mellett kiegyensúlyozott, tanninos. Az íz összetettsége: a fiatal vörösborhoz leírt jegyek és a megjelölés szerinti különböző érlelési módszerekből származó fűszeres és/vagy balzsamos és/vagy diós és/vagy füstös, és/vagy péksüteményre és/vagy tejtermékre és/vagy pirítósra emlékeztető ízek együttese. Hosszú lecsengés.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	140

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

APARTA BEREZIA

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés

Élénk és világos, a szűretlenül forgalomba hozott borok kivételével, a héjjal való érintkezés miatt a halványsárgától a borostyán- és narancssárgáig terjedő árnyalatokkal, esetleg zöldes árnyalatokkal.

Aroma

Közepes/nagy aromaintenzitás. Az aroma összetettsége: A „Berezia" kategóriához leírt aromák: a fűszeres és/vagy balzsamos és/vagy diós és/vagy füstös, és/vagy péksüteményre és/vagy tejtermékre és/vagy pirítósra emlékeztető aromák és a különböző előállítási módszerekből eredő oxidatív vagy reduktív jegyek együttese.

Íz

Közepes/nagy ízintenzitás. Könnyű struktúrájú borok, esetleg tanninos felhangokkal. Az íz összetettsége: A „Berezia" kategóriához leírt aromák: a fűszeres és/vagy balzsamos és/vagy diós és/vagy füstös, és/vagy péksüteményre és/vagy tejtermékre és/vagy pirítósra emlékeztető aromák és a különböző előállítási módszerekből eredő oxidatív vagy reduktív jegyek együttese.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

-

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11
Minimális összes savtartalom:	4
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	180

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

-

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

-

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A termékleírásban szereplő „engedélyezett" fajták által elfoglalt terület nagyságára korlátozás vonatkozik, a Pinot Noir és a Cabernet Franc fajták kivételével.

Az egyetlen fajta nevével forgalomba hozott borok előállításához kizárólag az ajánlott szőlőfajták használhatók, és a felhasznált szőlő legalább 85 %-ának e fajtákból kell származnia.

A rozé borok készítéséhez felhasznált szőlő legalább 50 %-ának vörös fajtából kell származnia.

Faforgácsok használata tilos.

A „Berezia" txakoli borokat legalább öt hónapon keresztül érlelik különböző anyagokból, például cementből, kerámiából vagy fából készült edényekben. A fahordóban erjesztett borokat „Hordós erjesztésű" megjelöléssel hozzák forgalomba. Az „aparta" olyan bor, amely különleges előállítási eljáráson ment keresztül.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér szőlőfajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	11 500
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér szőlőfajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	80,5
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Vörös szőlőfajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	9 500
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Vörös szőlőfajták

Maximális hozam:

Maximális hozam:	66,5
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— FOLLE BLANCHE

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

Az OEM hatálya alá tartozó borok előállítási területe a Bizkaia bármely településén található azon földterületeket foglalja magában, amelyeket a szabályozói testület és az illetékes hatóság alkalmasnak tart az OEM sajátos jellemzőivel rendelkező borok készítéséhez szükséges minőségű és ekként bejegyzett engedélyezett szőlőfajták előállítására.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A 10,5–11,5 térfogatszázalék közötti alkoholtartalom a nedves, mérsékelt atlanti-óceáni éghajlat, a hűvös nyarak és a főként déli szelek eredménye, amelyek hatással vannak a szőlő érési folyamatára. A térség alacsonyabb napsütéses óraszáma és az átlaghőmérsékletet tekintve hűvös nyarak miatt lassan érik be a szőlő. Ezáltal a borok más térségekhez képest magasabb végső összes savtartalmat és közepesen összetett aromákat, valamint főként fehér gyümölcsös, citrusos és gyógynövényes jegyeket mutatnak. A borok kesernyés lecsengése az elsődleges fajtára jellemző.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

CÍMKÉZÉS

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az eredetmegjelöléshez tartozó elnevezés oltalma kiterjed annak különféle kombinációira, valamint a termelés, feldolgozás és palackozás területén található körzetek, települések és helyek nevére is, amennyiben azok a „Txakoli”, „Chacolí”, „Chacolin”, „Txakolin” és „Txakolina” szavakkal együtt szerepelnek. A számozott címkéket és a másodlagos címkéket használat előtt az ellenőrző szervezet engedélyezi.

A követelmény/eltérés címe

PALACKOZÁS

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

Az eredetmegjelöléssel ellátott borok palackozását és címkézését kizárólag a szabályozói testület által engedélyezett, nyilvántartásba vett pincészetek végezhetik. Ez a követelmény indokolt, mivel a testület a termeléstől a forgalomba hozatalig mennyiségi és minőségi ellenőrzési eljárást tart fenn az oltalom alatt álló borokhoz. Emellett az előállítási területen kívüli palackozás olyan szállítási és borhoz kapcsolódó egyéb műveleteket foglal magában, amelyek megváltoztathatják a bor jellemzőit.

Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére

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