C/2025/6563

8.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6563)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

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

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0746-AM02 - 10.9.2025

1. **Nome del prodotto**

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

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

L'autorità competente ritiene che tutti i cambiamenti apportati con la modifica del disciplinare della DOP «Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia» costituiscano una modifica ordinaria dello stesso; infatti non può trattarsi di una modifica dell'Unione in quanto non corrisponde a nessuno dei casi contemplati all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche, ossia: non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica, non rischia di annullare il legame con la zona geografica e non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

PRECISAZIONE DELLE CATEGORIE DEI PRODOTTI COPERTI

Descrizione

La frase «Categoria 1 – Vino (bianco, rosato, rosso, *Blanco berezia*, *Rosado berezia*, *Tinto berezia* e *Aparta berezia*)» è aggiunta come introduzione alla descrizione dei vini. È precisato pertanto che si tratta di vini della categoria 1, ai sensi dell'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013 relativo all'organizzazione comune dei mercati, di cui sono specificati i tipi.

La modifica interessa il punto 2 del disciplinare e non incide sul documento unico, poiché la categoria 1 vi è già specificata.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

MODIFICA DELLA DESCRIZIONE ANALITICA E ORGANOLETTICA DEI VINI

Descrizione

Il tipo *Blanco fermentado en barrica* è eliminato dalla descrizione e sono aggiunti i tipi *Blanco berezia*, *Rosado berezia*, *Tinto berezia* e *Aparta berezia*, ognuno dei quali può essere fermentato in botte, con i rispettivi limiti analitici e la relativa descrizione organolettica.

Il titolo alcolometrico effettivo minimo e il titolo alcolometrico totale minimo dei vini bianchi, rossi e rosati sono portati dal 10 al 10,5 % vol.

L'acidità volatile massima dei vini bianchi e rosati è aumentata da 0,6 a 0,7 g/l e quella dei vini rossi a 0,9 g/l. La deroga a tale limite, applicabile ai vini bianchi e rosati con un titolo alcolometrico superiore a 12 % vol, è soppressa.

L'acidità totale minima è ridotta da 6 a 5,5 g/l per i vini bianchi e da 5,5 a 5 g/l per i vini rosati.

Sono aggiunti due paragrafi sulla procedura di qualificazione organolettica dei vini. Inoltre sono modificate le descrizioni organolettiche dei vini bianchi, rossi e rosati, è eliminata la descrizione del tipo «vino bianco fermentato in botte» (essendo stato soppresso) ed è aggiunta una descrizione per i quattro nuovi tipi.

La modifica interessa il punto 2 del disciplinare e il punto 6 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

ABOLIZIONE DEL DIVIETO DI IRRIGAZIONE

Descrizione

È eliminato il divieto di irrigazione, accompagnato da eccezioni, previsto dal disciplinare.

La modifica interessa il punto 3.1, sulle pratiche colturali, e il punto 7.1 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

RESTRIZIONI RIGUARDANTI L'USO DELLE VARIETÀ

Descrizione

Nella zona coltivata dalle aziende vitivinicole registrate non si applicano restrizioni per quanto riguarda le varietà autorizzate Pinot noir e Cabernet franc, così come per la varietà raccomandata Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu).

Sebbene già previsto dalla normativa, è specificato che i vini commercializzati con il nome di un'unica varietà devono essere prodotti per almeno l'85 % con la varietà indicata.

La modifica interessa il punto 3 del disciplinare e il punto 7.1 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

PRATICHE DI ELABORAZIONE DEI NUOVI TIPI DI VINO

Descrizione

È aggiunta una descrizione delle pratiche di elaborazione dei quattro nuovi tipi di vino chiamati *Berezia*.

La modifica interessa il punto 3 del disciplinare e il punto 7.1 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

MODIFICA DELLA ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

Descrizione

È soppressa la disposizione secondo cui all'interno della zona geografica sono ammissibili solo terreni situati ad altitudine pari o inferiore a 400 metri sul livello del mare.

Di conseguenza nel punto sul legame è eliminato il paragrafo relativo all'altitudine. Non sussiste comunque il rischio che tale soppressione annulli il legame con la zona geografica, in quanto quest'ultimo si basa su molti altri aspetti.

La modifica interessa i punti 4 e 7 del disciplinare e il punto 9 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

MODIFICA DEL LIMITE DI RESA

Descrizione

È ridotto il limite massimo di produzione delle uve per ettaro e sono fissati limiti specifici per le uve bianche e rosse (portati da 13 000 kg/ha a 11 500 kg/ha per le uve bianche e 9 500 kg/ha per le uve rosse). La resa dell'estrazione è fissata a 70 litri di vino ogni 100 kg di raccolto.

La modifica interessa il punto 5 del disciplinare e il punto 7.2 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

MODIFICHE RELATIVE ALLE VARIETÀ

Descrizione

La varietà Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu) passa da «varietà autorizzata» a «varietà raccomandata» o «varietà principale».

Le varietà Pinot noir e Cabernet franc sono aggiunte come varietà autorizzate.

La modifica interessa il punto 6 del disciplinare e il punto 8 del documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

MODIFICHE DI ALTRE DISPOSIZIONI APPLICABILI

Descrizione

La formulazione del punto in questione è migliorata e sono introdotti altri due paragrafi: nel primo è precisato che i vini che beneficiano della denominazione di origine «Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia» devono essere ottenuti esclusivamente da uve di vigneti registrati per tale denominazione; nel secondo è modificato l'obbligo di ottenere l'autorizzazione preventiva del *Consejo Regulador* prima di apporre le etichette, che sono ora solo sottoposte al suo esame per la formulazione di eventuali osservazioni.

La modifica in questione offre l'opportunità per migliorare la formulazione delle menzioni tradizionali che possono essere associate a tale DOP, aggiornando una di queste: a seguito di una recente modifica, la menzione «Chacolí-Txakolina» è diventata «Chacolí / Txakolina / Txakoli».

La modifica interessa il punto 8 del disciplinare e non incide sul documento unico.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

ALTRI VINI

Descrizione

Il disciplinare prevedeva già la possibilità di utilizzare il nome geografico «Bizkaia» per i vini ottenuti da uve stramature recanti la dicitura *vendimia tardía*, come pure per i vini spumanti.

Per tali due categorie di vini sono ora aggiunti i limiti analitici e la descrizione organolettica.

La modifica interessa i punti 8.B.4.5 e 8.B.4.6 del disciplinare. Tale modifica non incide sul documento unico.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

MODIFICHE RIGUARDANTI IL PUNTO SUI CONTROLLI

Descrizione

La formulazione del punto «Controlli» è perfezionata e aggiornata.

La modifica interessa il punto 9 del disciplinare. Tale modifica non incide sul documento unico.

☐ La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

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

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0746-AM02 - 10.9.2025

1. **Nome**

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

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 – Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

BIANCO

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Brillante e cristallino, ad eccezione dei vini *txakoli* commercializzati non filtrati, con sfumature che vanno dal giallo pallido al giallo paglierino ed eventualmente con riflessi tendenti al verde.

Odore

Intensità olfattiva media o elevata. Complessità olfattiva: fruttata e/o floreale e/o erbacea e/o minerale; possibili altre sfumature dovute all'invecchiamento o all'aggiunta di lieviti autoctoni.

Sapore

Intensità aromatica media o elevata. Equilibrato e fresco. Complessità aromatica: fruttata e/o floreale e/o erbacea e/o minerale; persistente, con un possibile retrogusto leggermente amaro.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	5,5
Unità di acidità totale minima	grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11,66
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

ROSATO

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido e brillante, ad eccezione dei vini *txakoli* commercializzati non filtrati; di colore rosa, con note violacee che vanno dal rosso lampone al rosa salmone.

Odore

Intensità olfattiva media o elevata. Complessità olfattiva: fruttata e/o floreale e/o erbacea e/o minerale.

Sapore

Intensità aromatica media o elevata. Equilibrato e fresco. Complessità aromatica: fruttata e/o floreale e/o erbacea e/o minerale; persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	5
Unità di acidità totale minima	grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11,66
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

ROSSO

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Rosso, con sfumature violacee che vanno dal rosso violetto al rosso ciliegia.

Odore

Intensità olfattiva media o elevata. Complessità olfattiva: fruttata e/o floreale e/o vegetale e/o minerale e/o lattica; persistente.

Sapore

Intensità aromatica media o elevata. Equilibrato e tannico. Complessità aromatica: fruttata e/o floreale e/o vegetale e/o minerale e/o lattica; persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	4
Unità di acidità totale minima	grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	15
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	140

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

BLANCO BEREZIA

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Brillante e cristallino, ad eccezione dei vini *txakoli* commercializzati non filtrati, con sfumature che vanno dal giallo pallido al giallo dorato ed eventualmente con riflessi tendenti al verde.

Odore

Intensità olfattiva media o elevata. Complessità olfattiva: fragranze descritte per il vino bianco giovane cui si aggiungono note risultanti dai diversi tipi di invecchiamento applicati nella denominazione (note speziate e/o balsamiche e/o di frutta secca e/o affumicate e/o di panetteria e/o di latte e/o tostate).

Sapore

Intensità aromatica media o elevata. Equilibrato, di buon corpo. Complessità aromatica: aromi descritti per il vino bianco giovane cui si aggiungono note risultanti dai diversi tipi di invecchiamento applicati nella denominazione (note speziate e/o balsamiche e/o di frutta secca e/o affumicate e/o di panetteria e/o di latte e/o tostate).

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	5,5
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

ROSADO BEREZIA

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Limpido e brillante. Rosa con note che vanno dal rosso lampone al colore della buccia di cipolla.

Odore

Intensità olfattiva media o elevata. Complessità olfattiva: fragranze descritte per il vino rosato giovane cui si aggiungono note risultanti dai diversi tipi di invecchiamento applicati nella denominazione (note speziate e/o balsamiche e/o di frutta secca e/o affumicate e/o di panetteria e/o di latte e/o tostate).

Sapore

Intensità aromatica media o elevata. Equilibrato, di buon corpo. Complessità aromatica: aromi descritti per il tipo rosato giovane cui si aggiungono note risultanti dai diversi tipi di invecchiamento applicati nella denominazione (note speziate e/o balsamiche e/o di frutta secca e/o affumicate e/o di panetteria e/o di latte e/o tostate). Persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	5
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

TINTO BEREZIA

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Rosso, con tonalità che vanno dal rosso violaceo al rosso mattone.

Odore

Intensità olfattiva media o elevata. Complessità olfattiva: fragranze descritte per il tipo rosso giovane cui si aggiungono note risultanti dai diversi tipi di invecchiamento applicati nella denominazione (note speziate e/o balsamiche e/o di frutta secca e/o affumicate e/o di panetteria e/o di latte e/o tostate).

Sapore

Intensità aromatica media o elevata. Equilibrato, tannico, di buon corpo. Complessità aromatica: aromi descritti per il tipo rosso giovane cui si aggiungono note risultanti dai diversi tipi di invecchiamento applicati nella denominazione (note speziate e/o balsamiche e/o di frutta secca e/o affumicate e/o di panetteria e/o di latte e/o tostate). Persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	140

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

APARTA BEREZIA

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Brillante e cristallino, ad eccezione dei vini commercializzati non filtrati, con tonalità che vanno dal giallo pallido all'ambra e all'arancione derivanti dal contatto con le bucce ed eventualmente sfumature tendenti al verde.

Odore

Intensità olfattiva media o elevata. Complessità olfattiva: fragranze descritte per la categoria *berezia* (note speziate e/o balsamiche e/o di frutta secca e/o affumicate e/o di panetteria e/o di latte e/o tostate), cui si aggiungono note di ossidazione o di riduzione a seconda del processo di elaborazione.

Sapore

Intensità aromatica media o elevata. Vini leggeri o strutturati, eventualmente con note tanniche. Complessità aromatica: aromi descritti per la categoria *berezia* (note speziate e/o balsamiche e/o di frutta secca e/o affumicate e/o di panetteria e/o di latte e/o tostate), cui si aggiungono note di ossidazione o di riduzione a seconda del processo di elaborazione.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

-

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

La superficie destinata alle varietà «autorizzate» nel disciplinare, ad eccezione del Pinot noir e del Cabernet franc, è limitata.

I vini commercializzati con il nome di un'unica varietà devono essere prodotti esclusivamente con le varietà raccomandate e devono essere ottenuti almeno per l'85 % da una di tali varietà.

I vini rosati devono essere prodotti con almeno il 50 % di uve appartamenti a una verità a bacca rossa.

È vietato l'uso di scaglie di rovere.

I vini *txakoli bereziak* vengono sottoposti a un invecchiamento di almeno cinque mesi in fusti di vari materiali, quali cemento, ceramica, legno ecc. I vini fermentati in botti di legno sono commercializzati con la dicitura *Fermentado en barrica*. I vini definiti *aparta* sono quelli sottoposti a un processo di elaborazione particolare.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà di uve bianche

Rese massime

Rese massime	11 500
Unità di resa massima	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà di uve bianche

Rese massime

Rese massime	80,5
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà di uve rosse

Rese massime

Rese massime	9 500
Unità di resa massima	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà di uve rosse

Rese massime

Rese massime	66,5
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— FOLLE BLANCHE

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona di produzione dei vini che rientrano nella DOP è costituita da terreni situati in uno qualsiasi dei comuni della Biscaglia e che il *Consejo Regulador* e l'amministrazione competente ritengono idonei alla produzione di uve delle varietà autorizzate con qualità necessarie per l'elaborazione di vini dalle caratteristiche specifiche della DOP e che sono registrati come tali.

10. **Legame con la zona geografica**

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

Il titolo alcolometrico dei vini, compreso tra 10,5 e 11,5 % vol, è determinato da un clima atlantico umido e temperato, con estati fresche, in cui predominano venti meridionali che contribuiscono alla maturazione delle uve. Poiché la zona geografica presenta un soleggiamento più basso e temperature medie fresche in estate, le uve maturano lentamente e i vini da esse ottenuti presentano un'acidità totale finale superiore a quella di altre zone, nonché un'intensità aromatica media e complessa caratterizzata principalmente da aromi di frutta bianca e agrumi, da note erbacee. I vini presentano un finale amaro, tipico della varietà principale.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito o della deroga

ETICHETTATURA

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito o della deroga

La protezione del nome della denominazione si estende alle varie combinazioni e ai nomi delle comarche, delle località o dei luoghi di produzione, elaborazione e confezionamento legati alle grafie «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» e «Txakolina». Le etichette e le controetichette numerate devono essere approvate dall'organismo di controllo prima di essere utilizzate.

Titolo del requisito o della deroga

CONFEZIONAMENTO

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga supplementare

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito o della deroga

I vini protetti dalla denominazione devono essere imbottigliati ed etichettati esclusivamente nelle aziende vitivinicole registrate e riconosciute dal *Consejo Regulador*. Tale obbligo è giustificato dal fatto che il *Consejo Regulador* ha istituito una procedura di controllo della quantità e della qualità dei vini protetti, che si applica dalla produzione alla commercializzazione. Inoltre l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione comporta il trasporto e altre operazioni enologiche che possono alterare le caratteristiche del vino.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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