C/2025/6563

8.12.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/6563)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

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

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0746-AM02 - 10.9.2025.

1. **Produkta nosaukums**

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

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ AĢIN

☑ ACVN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija, Pārtikas ģenerāldirektorāts, Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Kompetentā iestāde uzskata, ka šis grozījums ar ACVN "Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia" apzīmētā produkta specifikācijā ir standarta grozījums; to nevar uzskatīt par Savienības grozījumu, jo tas neatbilst nevienam no gadījumiem, kas minēti Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā. Konkrēti, tas: neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas; nerada risku, ka par spēkā neesošu tiks padarīta saikne ar ģeogrāfisko apgabalu; neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Temats

PRECIZĒTAS AIZSARGĀTO PRODUKTU KATEGORIJAS

Apraksts

Vīnu aprakstam ir pievienots šāds pirmais teikums: "1. kategorija "Vīns" (baltvīns, sārtvīns, sarkanvīns, *Berezia* baltvīns, *Berezia* sārtvīns, *Berezia* sarkanvīns un *Berezia aparta*)". Tajā precizē, ka vīni pieder pie 1. kategorijas saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (TKO regulas) VII pielikumu, un norāda vīnu veidus.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē, jo 1. kategorija tajā jau ir norādīta.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

GROZĪJUMS VĪNU ANALĪTISKO UN ORGANOLEPTISKO ĪPAŠĪBU APRAKSTĀ

Apraksts

Aprakstā minētais mucā raudzēta baltvīna paveids ir svītrots, un ir iekļauti šādi paveidi: *Berezia blanco* [baltvīns], *Berezia tinto* [sarkanvīns] un *Berezia aparta* [oranžais vīns]; jebkuru no tiem var raudzēt mucā. Ir noteiktas šo vīnu analītisko īpašību robežvērtības un iekļauts to organoleptisko īpašību apraksts.

Baltvīnu, sarkanvīnu un sārtvīnu minimālais faktiskais un kopējais spirta saturs no 10 % ir palielināts līdz 10,5 %.

Baltvīnu un sārtvīnu maksimālais gaistošais skābums no 0,6 g/l ir palielināts līdz 0,7 g/l, bet sarkanvīnu maksimālais gaistošais skābums – līdz 0,9 g/l. Iepriekš bija noteikts, ka šī robežvērtība neattiecas uz baltvīniem un sārtvīniem, kuru spirta saturs pārsniedz 12 %. Šis izņēmums ir atcelts.

Baltvīnu minimālais kopējais skābums no 6 g/l ir samazināts līdz 5,5 g/l, bet sārtvīniem tas no 5,5 g/l ir samazināts līdz 5 g/l.

Iekļautas divas rindkopas par vīnu organoleptiskās klasificēšanas procedūru. Mainīti baltvīnu, sarkanvīnu un sārtvīnu organoleptisko īpašību apraksti, svītrojot mucā raudzēta baltvīna paveidu un iekļaujot četrus jaunos vīna paveidus.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu un vienotā dokumenta 6. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

ATCELTS APŪDEŅOŠANAS AIZLIEGUMS

Apraksts

Atcelts apūdeņošanas aizliegums (ar izņēmumiem), kas iepriekš bija iekļauts produkta specifikācijā.

Grozīts 3.1. punkts "Audzēšanas metodes" un vienotā dokumenta 7.1. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

ŠĶIRŅU IZMANTOŠANAS IEROBEŽOJUMI

Apraksts

Nav paredzēti ierobežojumi attiecībā uz platību, ko reģistrētas vīna darītavas apstrādā nolūkā audzēt atļautās šķirnes "Pinot Noir" un "Cabernet Franc" un ieteikto šķirni "Hondarrabi Zuri Zerratia" ("Petit Courbu").

Lai gan tiesību aktos tas jau ir minēts, ir norādīts, ka, laižot tirgū vīnus, uz kuriem norādīts vienas šķirnes nosaukums, vismaz 85 % tam izmantoto vīnogu jāpieder pie attiecīgās šķirnes.

Grozīts specifikācijas 3. punkts un vienotā dokumenta 7.1. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

JAUNO PAVEIDU VĪNA RAŽOŠANAS METODES

Apraksts

Aprakstītas metodes, ko izmanto to četru jauno paveidu vīna ražošanā, kuru nosaukumā iekļauts apzīmējums *Berezia*.

Grozīts specifikācijas 3. punkts un vienotā dokumenta 7.1. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IZMAIŅAS ATTIECĪBĀ UZ NOTEIKTO ĢEOGRĀFISKO APGABALU

Apraksts

Svītrots noteikums, kas paredz, ka piemērotā zeme ģeogrāfiskajā apgabalā atrodas ne augstāk kā 400 metrus virs jūras līmeņa.

Tāpēc tekstā par saikni ir svītrota iedaļa par augstumu virs jūras līmeņa. Tas nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā, jo tās pamatā ir daudzi citi faktori.

Grozīts produkta specifikācijas 4. un 7. punkts un vienotā dokumenta 9. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IZMAIŅAS MAKSIMĀLAJĀ RAŽAS IZNĀKUMĀ

Apraksts

Pazemināta no hektāra iegūtās vīnogu ražas maksimālā robežvērtība. Noteiktas atšķirīgas robežvērtības attiecībā uz baltajām un sarkanajām vīnogām, šo robežvērtību no 13 000 kg/ha pazeminot līdz 11 500 kg/ha balto vīnogu gadījumā un līdz 9 500 kg/ha sarkano vīnogu gadījumā. Noteiktais ekstrakcijas iznākuma ierobežojums ir 70 litri vīna no katriem 100 kg novākto vīnogu.

Grozīts specifikācijas 5. punkts un vienotā dokumenta 7.2. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IZMAIŅAS VĪNOGU ŠĶIRNĒS

Apraksts

Šķirnes “Hondarrabi Zuri Zerratia” (“Petit Courbu”) statuss no “atļauta” ir mainījies uz “ieteikta” vai “galvenā”.

Kā atļautas šķirnes ir pievienotas “Pinot Noir” un “Cabernet Franc”.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 8. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IZMAIŅAS ATTIECĪBĀ UZ CITIEM PIEMĒROJAMAJIEM NOTEIKUMIEM

Apraksts

Ir uzlabots šīs iedaļas formulējums un iekļautas divas jaunas rindkopas. Vienā rindkopā ir precizēts, ka vīnus, kuriem drīkst izmantot cilmes vietas nosaukumu "Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia", gatavo tikai no vīnogām, kas iegūtas attiecīgajā cilmes vietā reģistrētos vīndārzos. Otra rindkopa attiecas uz prasību, ka regulatīvajai padomei ir iepriekš jāapstiprina izmantojamās etiķetes. Tā ir mainīta, paredzot, ka regulatīvā padome tikai sniedz novērtējumu un, iespējams, komentārus.

Izmantota arī iespēja uzlabot tekstu par tradicionālajiem apzīmējumiem, kurus drīkst izmantot kopā ar šo ACVN. Viens no tiem ir atjaunināts un pēc nesen izdarīta grozījuma mainīts no *Chacolí-Txakolina* uz *Chacolí / Txakolina / Txakoli*.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

CITI VĪNI

Apraksts

Produkta specifikācijā jau bija paredzēta iespēja vīniem, kuri ražoti no pārgatavām vīnogām un uz kuriem norādīts apzīmējums "vēlīna raža", kā arī dzirkstošajiem vīniem izmantot ģeogrāfisko nosaukumu "Bizkaia".

Tagad ir iekļautas šo divu kategoriju vīna analītisko īpašību robežvērtības un organoleptisko īpašību apraksts.

Attiecīgi grozīts produkta specifikācijas 8.B.4.5. un 8.B.4.6. punkts, bet vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IZMAIŅAS IEDAĻĀ PAR KONTROLĒM

Apraksts

Ir uzlabots un atjaunināts iedaļas "Pārbaudes" formulējums.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

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

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0746-AM02 - 10.9.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

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

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus, vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

BALTVĪNS

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Spilgts un dzidrs, izņemot *txakoli* vīnus, ko pārdod nefiltrētus, gaišdzeltenā līdz salmdzeltenā tonī, var būt zaļgans.

Aromāts

Vidēji līdz ļoti intensīvs. Aromāta sarežģītība: atgādina augļus un/vai ziedus, un/vai zālaugus, un/vai minerālus. Izturēšanas vai vietējo raugu izmantošanas rezultātā var rasties papildu nianses.

Garša

Vidēji līdz ļoti intensīva. Līdzsvarota un svaiga. Garšas sarežģītība: atgādina augļus un/vai ziedus, un/vai zālaugus, un/vai minerālus. Paliekoša, var būt rūgtena pēcgarša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

"html:technicalFile.applicationDescriptio"

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	"maxAlcoholStrength"
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	10,5
Minimālais kopējais skābums:	5,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	11,66
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	180

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

"html:technicalFile.applicationDescriptio"

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

SĀRTVĪNS

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidrs un spilgts, izņemot *txakoli* vīnus, kurus laiž tirgū kā nefiltrētus vīnus, aveņu līdz laša sārtā krāsā ar violetu nokrāsu.

Aromāts

Vidēji līdz ļoti intensīvs. Aromāta sarežģītība: atgādina augļus un/vai ziedus, un/vai zālaugus, un/vai minerālus.

Garša

Vidēji līdz ļoti intensīva. Līdzsvarota un svaiga. Garšas sarežģītība: atgādina augļus un/vai ziedus, un/vai zālaugus, un/vai minerālus. Paliekoša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

“html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	“maxAlcoholStrength”
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	10,5
Minimālais kopējais skābums:	5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	11,66
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	180

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

“html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

SARKANVĪNS

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Violeti sarkanā līdz ķiršsarkanā krāsā ar violetu nokrāsu.

Aromāts

Vidēji līdz ļoti intensīvs. Aromāta sarežģītība: atgādina augļus un/vai ziedus, un/vai zālaugus, un/vai minerālus. Paliekošs.

Garša

Vidēji līdz ļoti intensīva. Līdzsvarota un tanīniem piesātināta. Garšas sarežģītība: atgādina augļus un/vai ziedus, un/vai zālaugus, un/vai minerālus. Noturīga.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

“html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	“maxAlcoholStrength”
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	10,5
Minimālais kopējais skābums:	4
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	15
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	140

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

“html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

BEREZIA BALTVĪNS

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Spilgts un dzidrs, izņemot *txakoli* vīnus, ko laiž tirgū kā nefiltrētus vīnus, gaišdzeltenā līdz zeltaini dzeltenā tonī, var būt zaļgans.

Aromāts

Vidēji līdz ļoti intensīvs. Aromāta sarežģītība: aromāti, kas aprakstīti attiecībā uz jaunu baltvīnu, apvienojušies ar aromātiem, kuri radušies ar šo nosaukumu apzīmētā produkta gatavošanā izmantojot dažādās izturēšanas metodes, proti, atgādina garšvielas un/vai balzamu, un/vai riekstus, un/vai dūmus, un/vai maizes izstrādājumus, un/vai piena produktus, un/vai grauzdējumu.

Garša

Vidēji līdz ļoti intensīva. Līdzsvarota, ar ievērojamu miesīgumu. Garšas sarežģītība: notis, kas aprakstītas attiecībā uz jaunu baltvīnu, apvienojušās ar garšas niansēm, kuras iegūtas ar šo nosaukumu apzīmētā produkta gatavošanā izmantojot dažādās izturēšanas metodes, proti, atgādina garšvielas un/vai balzamu, un/vai riekstus, un/vai dūmus, un/vai maizes izstrādājumus, un/vai piena produktus, un/vai grauzdējumu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

“html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	“maxAlcoholStrength”
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	5,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	180

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

“html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

BEREZIA SĀRTVĪNS

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidrs un spilgts. Sārtā krāsā ar aveņsārtu līdz sīpolmizas nokrāsu.

Aromāts

Vidēji līdz ļoti intensīvs. Aromāta sarežģītība: aromāti, kas aprakstīti attiecībā uz jaunu sārtvīnu, apvienojušies ar aromātiem, kuri radušies ar šo nosaukumu apzīmētā produkta gatavošanā izmantojot dažādās izturēšanas metodes, proti, atgādina garšvielas un/vai balzamu, un/vai riekstus, un/vai dūmus, un/vai maizes izstrādājumus, un/vai piena produktus, un/vai grauzdējumu.

Garša

Vidēji līdz ļoti intensīva. Līdzsvarota, ar ievērojamu miesīgumu. Garšas sarežģītība: notis, kas aprakstītas attiecībā uz jaunu sārtvīnu, apvienojušās ar garšas niansēm, kuras iegūtas ar šo nosaukumu apzīmētā produkta gatavošanā izmantojot dažādās izturēšanas metodes, proti, atgādina garšvielas un/vai balzamu, un/vai riekstus, un/vai dūmus, un/vai maizes izstrādājumus, un/vai piena produktus, un/vai grauzdējumu. Paliekoša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

"html:technicalFile.applicationDescriptio"

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	"maxAlcoholStrength"
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	180

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

"html:technicalFile.applicationDescriptio"

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

BEREZIA SARKANVĪNS

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Sarkanā krāsā ar violeti sarkanu līdz ķiegeļsarkanu nokrāsu.

Aromāts

Vidēji līdz ļoti intensīvs. Aromāta sarežģītība: aromāti, kas aprakstīti attiecībā uz jaunu sarkanvīnu, apvienojušies ar aromātiem, kuri radušies ar šo nosaukumu apzīmētā produkta gatavošanā izmantojot dažādās izturēšanas metodes, proti, atgādina garšvielas un/vai balzamu, un/vai riekstus, un/vai dūmus, un/vai maizes izstrādājumus, un/vai piena produktus, un/vai grauzdējumu.

Garša

Vidēji līdz ļoti intensīva. Līdzsvarota, tanīniem piesātināta un ar ievērojamu miesīgumu. Garšas sarežģītība: notis, kas aprakstītas attiecībā uz jaunu sarkanvīnu, apvienojušās ar garšas niansēm, kuras iegūtas ar šo nosaukumu apzīmētā produkta gatavošanā izmantojot dažādās izturēšanas metodes, proti, atgādina garšvielas un/vai balzamu, un/vai riekstus, un/vai dūmus, un/vai maizes izstrādājumus, un/vai piena produktus, un/vai grauzdējumu. Paliekoša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

"html:technicalFile.applicationDescriptio"

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	"maxAlcoholStrength"
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	4
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	140

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

“html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

APARTA BEREZIA

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Spilgts un dzidrs, izņemot vīnu, ko laiž tirgū kā nefiltrētu vīnu, gaišdzeltenos līdz dzintarkrāsas un oranžos toņos, kurus vīns iegūst saskarē ar mizām, var būt zaļgans.

Aromāts

Vidēji līdz ļoti intensīvs. Aromāta sarežģītība: aromāti, kas aprakstīti attiecībā uz *Berezia* kategoriju, proti, garšvielu un/vai balzama, un/vai riekstu, un/vai dūmu, un/vai maizes izstrādājumu, un/vai piena produktu, un/vai grauzdējuma aromāti, apvienojumā ar oksidatīvām vai reduktīvām notīm, kas radušās, izmantojot dažādās ražošanas metodes.

Garša

Vidēji līdz ļoti intensīva. Viegli strukturēti vīni, var būt ar tanīnu niansēm. Garšas sarežģītība: aromāti, kas aprakstīti attiecībā uz *Berezia* kategoriju, proti, garšvielu un/vai balzama, un/vai riekstu, un/vai dūmu, un/vai maizes izstrādājumu, un/vai piena produktu, un/vai grauzdējuma aromāti, apvienojumā ar oksidatīvām vai reduktīvām notīm, kas radušās, izmantojot dažādās ražošanas metodes.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

“html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	“maxAlcoholStrength”
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	11
Minimālais kopējais skābums:	4
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	180

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

“html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

“title”

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Ir noteikts ierobežojums attiecībā uz platību, ko aizņem šķirnes, kuras produkta specifikācijā tiek uzskatītas par “atļautajām”, izņemot “Pinot Noir” un “Cabernet Franc”.

Lai ražotu vīnus, ko laiž tirgū, uz tiem norādot vienas šķirnes nosaukumu, var izmantot tikai ieteiktās vīnogu šķirnes, un šādam vīnam jābūt gatavotam no vismaz 85 % attiecīgās šķirnes vīnogu.

Vismaz 50 % vīnogu, ko izmanto sārtvīnu gatavošanā, jāpieder pie sarkanogu šķirnes.

Ozolkoksnes gabalu izmantošana ir aizliegta.

Bereziak txakoli vīnus vismaz piecus mēnešus iztur traukos, kas izgatavoti no dažādiem materiāliem, piemēram, cementa, keramikas vai koka. Vīnus, kas raudzēti koka mucās, laiž tirgū ar apzīmējumu "raudzēts mucā". *Aparta* vīnus iegūst īpašā ražošanas procesā.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	11 500
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	80,5
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	9 500
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	66,5
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "CABERNET FRANC"

— "CHARDONNAY"

— "FOLLE BLANCHE"

— "GROS MANSENG"

— "HONDARRABI BELTZA"

— “HONDARRABI ZURI”

— “PETIT COURBU”

— “PETIT MANSENG”

— “PINOT NOIR”

— “RIESLING”

— “SAUVIGNON BLANC”

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar ACVN apzīmēto vīnu ražošanas apgabalā ietilpst zeme, kas atrodas jebkurā no Biskajas [*Bizkaia*] pašvaldību teritorijām un ko regulatīvā padome un kompetentā iestāde uzskata par piemērotu tādas kvalitātes atļauto šķirņu vīnogu audzēšanai, kāda vajadzīga, lai ražotu ar ACVN apzīmētos vīnus ar specifiskajām īpašībām, un kas ir reģistrēta minētajam nolūkam.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Spirta saturs (10,5° līdz 11,5°) ir saistīts ar mitru un mērenu Atlantijas okeāna klimatu, kam raksturīgas vēsas vasaras un galvenokārt dienvidu vēji, kuri ietekmē vīnogu nogatavošanos. Tā kā apgabalā ir mazāks saules gaismas daudzums un vēsa vidējā temperatūra vasarā, vīnogas nogatavojas lēni. Tas savukārt veicina tādu vīnu ieguvi, kuru galīgais kopējais skābums ir lielāks nekā citu apgabalu vīniem un kuriem raksturīga vidēja aromātu sarežģītība, dominējoši balto augļu un citrusaugļu aromāti un augu notis. Vīniem ir rūgta pēcgarša, kas tipiska galvenajai šķirnei.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

MARĶĒŠANA

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi par marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Nosaukuma aizsardzību attiecina uz tā dažādajām kombinācijām un uz ražošanas, sagatavošanas un pudelēs pildīšanas apgabala rajonu, apvidu un vietu nosaukumiem, kas saistīti ar vārdiem *Txakoli*, *Chacolí*, *Chacolin*, *Txakolin* un *Txakolina*. Numurētas etiķetes un papildetiķetes pirms lietošanas apstiprina kontroles struktūra.

Prasības/atkāpes temats

PILDĪŠANA PUDELĒS

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Citas prasības/atkāpes veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Ar šo nosaukumu apzīmētie vīni jāpilda pudelēs un jāmarķē tikai reģistrētās vīna darītavās, ko apstiprinājusi regulatīvā padome. Šo prasību pamato tas, ka padome ir izveidojusi procedūru, kas nodrošina aizsargāto vīnu daudzuma un kvalitātes kontroli visā procesā – no ražošanas līdz laišanai tirgū. Turklāt pildīšana pudelēs ārpus ražošanas apgabala ietver transportēšanu un citas ar vīnu saistītas darbības, kas varētu mainīt vīna īpašības.

Elektroniska atsauce (*URL*) uz produkta specifikācijas publikāciju

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