C/2025/6563

8.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6563)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

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

EU-referentienummer: PDO-ES-A0746-AM02 — 10.9.2025

1. **Naam van het product**

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

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BGA

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening, Subdirectoraat-generaal Controle op de kwaliteit van levensmiddelen en Laboratoria voor agrovoedingsmiddelen

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De bevoegde autoriteit is van oordeel dat alle veranderingen in verband met deze wijziging van het productdossier van de BOB "Bizkaiko Txakolina/Chacolí de Bizkaia/Txakoli de Bizkaia" een standaardwijziging van het productdossier vormen. Het kan immers niet gaan om een wijziging op Unieniveau, aangezien zij niet onder een van de situaties valt als genoemd in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen, d.w.z. dat zij niet het volgende met zich meebrengt: een verandering in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen; het risico dat het verband met het geografische gebied wordt verbroken; verdere beperkingen voor de afzet van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

SPECIFICATIE VAN DE BETROKKEN PRODUCTCATEGORIEËN

Beschrijving

"Categorie 1 — Wijn (wit, rosé, rood, witte berezia, rosé-berezia, rode berezia en berezia "aparta")" wordt als eerste zin aan de beschrijving van de wijnen toegevoegd. Daarmee wordt aangegeven dat het gaat om wijnen van categorie 1 overeenkomstig deel II van bijlage VII bij Verordening (EG) nr. 1308/2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten, waarvan de soorten zijn gespecificeerd.

Punt 2 van het productdossier is gewijzigd, maar dit heeft geen gevolgen voor het enig document, aangezien categorie 1 daarin reeds is vermeld.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

WIJZIGING VAN DE BESCHRIJVING VAN DE ANALYTISCHE EN ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN VAN DE WIJNEN

Beschrijving

De soort "blanco fermentado en barrica" (wit, in het vat gegist) is uit de beschrijving geschrapt en de soorten "berezia blanco" (wit), "berezia rosado" (rosé), "berezia tinto" (rood) en "berezia aparta" (oranje) (die allemaal in vaten mogen worden gegist) zijn eraan toegevoegd, samen met hun respectieve analytische grenswaarden en organoleptische beschrijving.

Het minimale effectieve alcoholgehalte en het minimale totale alcoholgehalte van de witte, rode en roséwijnen zijn verhoogd van 10 tot 10,5 % vol.

Het maximale gehalte aan vluchtige zuren van de witte en roséwijnen is verhoogd van 0,6 tot 0,7 g/l, en die van rode wijnen tot 0,9 g/l. De uitzondering op deze grenswaarde, die gold voor witte en roséwijnen van meer dan 12 % vol, is geschrapt.

Het maximale gehalte aan vluchtige zuren is verlaagd van 6 naar 5,5 g/l voor witte wijnen en van 5,5 tot 5 g/l voor roséwijnen.

Er zijn twee alinea's over de procedure voor de organoleptische beoordeling van de wijnen toegevoegd. De organoleptische beschrijvingen van de witte, rode en roséwijnen zijn gewijzigd, de "witte, in het vat gegiste wijn" is uit de beschrijving geschrapt en er is een beschrijving toegevoegd voor de vier nieuwe soorten.

Punt 2 van het productdossier en punt 6 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

SCHRAPPING VAN HET IRRIGATIEVERBOD

Beschrijving

Het in het productdossier opgenomen verbod op irrigatie, met uitzonderingen, is geschrapt.

Punt 3.1 (teeltmethoden) en punt 7.1 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

BEPERKING OP HET GEBRUIK VAN DRUIVENRASSEN

Beschrijving

Voor de toegestane rassen pinot noir en cabernet franc en het aanbevolen ras hondarrabi zuri zerratia (petit courbu) gelden in het gebied dat door geregistreerde wijnmakerijen wordt geëxploiteerd geen beperkingen.

Hoewel dit al in de wetgeving is bepaald, wordt aangegeven dat wijnen die onder de naam van één enkel ras in de handel worden gebracht, voor ten minste 85 % uit het vermelde ras moeten zijn bereid.

Punt 3 van het productdossier en punt 7,1 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

PROCEDÉS VOOR DE BEREIDING VAN NIEUWE WIJNSOORTEN

Beschrijving

Er is een beschrijving toegevoegd van de bereidingsprocedés voor de vier nieuwe soorten wijnen met de aanduiding “berezia”.

Punt 3 van het productdossier en punt 7,1 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

WIJZIGING VAN HET AFGEBAKENDE GEOGRAFISCHE GEBIED

Beschrijving

De bepaling dat binnen het geografische gebied alleen grond op een hoogte van maximaal 400 meter boven zeeniveau in aanmerking komt, is geschrapt.

Daarom is de alinea over de hoogte geschrapt uit het deel over het verband. Er is geen risico dat hierdoor het verband met het geografische gebied wordt verbroken, aangezien dat op tal van andere aspecten is gebaseerd.

De punten 4 en 7 van het productdossier en punt 9 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

WIJZIGING VAN DE OPBRENGSTGRENS

Beschrijving

De maximale druivenproductie per hectare is verlaagd, er zijn afzonderlijke grenswaarden vastgesteld voor witte en rode druiven (van 13 000 kg/ha naar 11 500 kg/ha voor witte druiven en 9 500 kg/ha voor rode druiven) en de maximale verwerkingsopbrengst is vastgesteld op 70 liter/100 kg oogst voor de wijnen.

Punt 5 van het productdossier en punt 7,2 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

WIJZIGINGEN BETREFFENDE DRUIVENRASSEN

Beschrijving

Het ras “hondarrabi zuri zerratia” (petit courbu) heeft een andere status gekregen: niet langer is er sprake van “toegestaan ras” maar van “aanbevolen ras” of “hoofdras”

De rassen pinot noir en cabernet franc zijn toegevoegd als toegestane rassen.

Punt 6 van het productdossier en punt 8 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

WIJZIGINGEN VAN ANDERE TOEPASSELIJKE BEPALINGEN

Beschrijving

De formulering van dit lid is verbeterd en er zijn twee alinea's toegevoegd. In de eerste alinea wordt vermeld dat wijnen met de oorsprongsbenaming "Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia" uitsluitend mogen worden bereid uit druiven van wijngaarden die voor deze benaming zijn geregistreerd. In de tweede alinea is de verplichting geschrapt om vooraf toestemming van de Consejo Regulador (toezichthoudende instantie) te verkrijgen alvorens etiketten aan te brengen; de etiketten kunnen nu voor onderzoek en eventuele opmerkingen aan de Commissie worden voorgelegd.

Met deze wijziging kan de formulering van de traditionele aanduidingen die met deze BOB in verband kunnen worden gebracht, worden verbeterd; een van deze aanduidingen is bijgewerkt: als gevolg van een recente wijziging is "Chacolí-Txakolina" veranderd in "Chacolí / Txakolina / Txakoli".

Punt 8 van het productdossier is dienovereenkomstig gewijzigd; het enig document blijft onveranderd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

ANDERE WIJNEN

Beschrijving

Het productdossier voorzag reeds in de mogelijkheid om de geografische benaming "Bizkaia" te gebruiken voor wijnen van overrijpe druiven met de aanduiding "vendimia tardía" (late oogst), en ook voor mousserende wijnen.

De analytische grenswaarden en de organoleptische beschrijving voor deze twee wijncategorieën zijn toegevoegd.

De punten 8.B.4.5 en 8.B.4.6 van het productdossier zijn dienovereenkomstig gewijzigd; het enig document blijft onveranderd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

WIJZIGINGEN IN DE RUBRIEK CONTROLES

Beschrijving

De formulering van de rubriek "Controles" is verbeterd en bijgewerkt.

Punt 9 van het productdossier is dienovereenkomstig gewijzigd; het enig document blijft onveranderd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

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

EU-referentienummer: PDO-ES-A0746-AM02 — 10.9.2025

1. **Naam/Namen**

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

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ BGA

3. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

WIT

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Glanzend en kristalhelder, met uitzondering van ongefilterd in de handel gebrachte txakoli-wijnen, met tinten variërend van lichtgeel tot strogeel en mogelijk groenachtige nuances.

Bouquet

Gemiddelde of sterke geur. Geurcomplexiteit: fruitig, bloemig, kruidachtig en/of mineraal; als gevolg van oudering of de toevoeging van eigen gist kunnen er andere nuances ontstaan.

Smaak

Gemiddelde of hoge aromatische intensiteit. Evenwichtig en fris. Aromatische complexiteit: fruitig, bloemig, kruidachtig en/of mineraal; blijft lang in de mond hangen en kan een licht bittere nasmaak hebben.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	5,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	11,66
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	180

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

ROSÉ

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Helder en glanzend, met uitzondering van ongefilterd in de handel gebrachte txakoli-wijnen; roze, met paarse toetsen, variërend van framboos tot zalm.

Bouquet

Gemiddelde of sterke geur. Geurcomplexiteit: fruitig, bloemig, kruidachtig en/of mineraal.

Smaak

Gemiddelde of hoge aromatische intensiteit. Evenwichtig en fris. Aromatische complexiteit: fruitig, bloemig, kruidachtig en/of mineraal; blijft lang in de mond hangen:

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	11,66
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	180

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

ROOD

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Rood, met paarsachtige tinten variërend van paarsrood tot kersenrood.

Bouquet

Gemiddelde of sterke geur. Geurcomplexiteit: fruitig en/of bloemig en/of plantaardig en/of mineraal en/of melkachtig; blijft lang in de mond hangen.

Smaak

Gemiddelde of hoge aromatische intensiteit. Evenwichtig en tannineachtig. Aromatische complexiteit: fruitig en/of bloemig en/of plantaardig en/of mineraal en/of melkachtig; blijft lang in de mond hangen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	15
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	140

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

WITTE BEREZIA

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Glanzend en kristalhelder, met uitzondering van ongefilterd in de handel gebrachte txakoli-wijnen, met tinten variërend van lichtgeel tot goudgeel en mogelijk groenachtige nuances.

Bouquet

Gemiddelde of sterke geur. Geurcomplexiteit: de voor de jonge witte wijn beschreven geuren, plus toetsen die het resultaat zijn van de verschillende opvoedingsmethoden die op het product met deze benaming worden toegepast (kruidige en/of balsemieke toetsen en/of van gedroogde vruchten en/of rokerig en/of van bakkerswaren en/of melkachtig en/of geroosterd).

Smaak

Gemiddelde of hoge aromatische intensiteit. Evenwichtig, met een stevige body. Aromatische complexiteit: de voor de jonge witte wijn beschreven aroma's, plus toetsen die het resultaat zijn van de verschillende opvoedingsmethoden die op het product met deze benaming worden toegepast (kruidige en/of balsemieke toetsen en/of van gedroogde vruchten en/of rokerig en/of van bakkerswaren en/of melkachtig en/of geroosterd).

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	5,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	180

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

ROSÉ-BEREZIA

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Helder en glanzend. Roze met toetsen variërend van framboos tot uienschil.

Bouquet

Gemiddelde of sterke geur. Geurcomplexiteit: de voor de jonge roséwijn beschreven geuren, plus toetsen die het resultaat zijn van de verschillende opvoedingsmethoden die op het product met deze benaming worden toegepast (kruidige en/of balsemieke en/of nootachtige en/of rokerige en/of broodachtige en/of melkachtige en/of geroosterde).

Smaak

Gemiddelde of hoge aromatische intensiteit. Evenwichtig, met een stevige body. Aromatische complexiteit: de voor de jonge roséwijn beschreven aroma's, plus toetsen die het resultaat zijn van de verschillende opvoedingsmethoden die op het product met deze benaming worden toegepast (kruidige en/of balsemieke toetsen en/of van gedroogde vruchten en/of rokerig en/of van bakkerswaren en/of melkachtig en/of geroosterd). Blijft lang in de mond hangen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	5
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	180

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

RODE BEREZIA

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Rood, met tinten variërend van paarsrood tot steenrood.

Bouquet

Gemiddelde of sterke geur. Geurcomplexiteit: de voor de jonge rode wijn beschreven geuren, plus toetsen die het resultaat zijn van de verschillende opvoedingsmethoden die op het product met deze benaming worden toegepast (kruidige en/of balsemieke en/of nootachtige en/of rokerige en/of broodachtige en/of melkachtige en/of geroosterde).

Smaak

Gemiddelde of hoge aromatische intensiteit. Evenwichtig, tannineachtig, met een stevige body. Aromatische complexiteit: de voor de jonge rode wijn beschreven aroma's, plus toetsen die het resultaat zijn van de verschillende opvoedingsmethoden die op het product met deze benaming worden toegepast (kruidige en/of balsemieke en/of nootachtige en/of rokerige en/of broodachtige en/of melkachtige en/of geroosterde). Blijft lang in de mond hangen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	140

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

APARTA-BEREZIA

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Glanzend en kristalhelder, met uitzondering van ongefilterd in de handel gebrachte wijnen, met toetsen variërend van lichtgeel tot amberkleurig en oranje als gevolg van contact met de schil, en mogelijk groenachtige tinten.

Bouquet

Gemiddelde of sterke geur. Geurcomplexiteit: de voor de categorie "berezia" beschreven geuren (kruidig en/of balsemiek en/of van gedroogde vruchten en/of rokerig en/of van bakkerswaren en/of melkachtig en/of geroosterd), plus toetsen van oxidatie of reductie afhankelijk van het bereidingsproces.

Smaak

Gemiddelde of hoge aromatische intensiteit. Lichte of gestructureerde wijnen, mogelijk met tanninetoetsen. Aromatische complexiteit: de voor de categorie "berezia" beschreven toetsen (kruidig en/of balsemiek en/of van gedroogde vruchten en/of rokerig en/of van bakkerswaren en/of melkachtig en/of geroosterd), plus toetsen van oxidatie of reductie afhankelijk van het bereidingsproces.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	180

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

-

Type oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

Het areaal van de "toegestane" rassen in het productdossier, met uitzondering van pinot noir en cabernet franc, is beperkt.

Wijnen die onder de naam van één enkel ras in de handel worden gebracht, mogen uitsluitend worden bereid uit de aanbevolen rassen, waarbij de wijnen voor ten minste 85 % uit een van deze rassen bestaan.

Ten minste 50 % van de roséwijnen wordt gemaakt van druiven van een rood druivenras.

Het gebruik van stukjes eikenhout is verboden.

"Bereziak"-txakoli-wijnen worden ten minste vijf maanden geouderd in recipiënten van verschillende materialen, zoals cement, keramiek, hout enz. In houten vaten gegiste wijnen worden in de handel gebracht met de aanduiding "Fermentado en barrica" (in het vat gegist). De "aparta" -wijnen hebben een speciale bereidingswijze ondergaan.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte druivenrassen

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst	11 500
Maximumopbrengst per hectare	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte druivenrassen

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst	80,5
Maximumopbrengst per hectare	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rode druivenrassen

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	9 500
Maximumopbrengst per hectare	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rode druivenrassen

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	66,5
Maximumopbrengst per hectare	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— FOLLE BLANCHE

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de BOB-wijnen bestaat uit grond die gelegen is in een van de gemeenten van Biscaje en die de Consejo Regulador en de bevoegde instantie geschikt achten voor de productie van druiven van toegestane rassen met de kwaliteiten die nodig zijn voor de productie van wijnen met de specifieke kenmerken van de BOB, en die als zodanig is geregistreerd.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Het alcoholgehalte van wijnen tussen 10,5° en 11,5° wordt bepaald door een vochtig en gematigd Atlantisch klimaat, met koele zomers en met overwegend zuidelijke winden die bijdragen tot de rijping van de druiven. Aangezien het geografische gebied in de zomer minder zonneschijn en gemiddeld lage temperaturen heeft, rijpen de druiven langzaam en hebben de wijnen een hogere uiteindelijke totale zuurgraad dan in andere gebieden. Ook hebben ze een complexe en gemiddelde aromatische intensiteit die voornamelijk wordt gekenmerkt door aroma's van wit fruit en citrusvruchten en kruidachtige toetsen. De wijnen hebben een bittere eindsmaak die typisch is voor het hoofdras.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Beschrijving van de vereiste/afwijking

ETIKETTERING

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type aanvullende vereiste of afwijking

Aanvullende voorschriften voor de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

De bescherming van de benaming geldt voor de verschillende combinaties ervan en voor de namen van de districten, gebieden of plaatsen van productie, bereiding en botteling die verband houden met de schrijfwijzen "Txakoli", "Chacolí", "Chacolin", "Txakolin" en "Txakolina". Genummerde etiketten en rugetiketten moeten vóór gebruik door de controle-instantie worden goedgekeurd.

Titel van de vereiste/afwijking

VERPAKKING

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Verpakking in het afgebakend geografisch gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Wijnen met de benaming mogen uitsluitend worden gebotteld en geëtiketteerd in wijnmakerijen die zijn geregistreerd en goedgekeurd door de Consejo Regulador. Deze verplichting wordt gerechtvaardigd door het feit dat de Consejo Regulador een procedure voor de controle van de kwantiteit en kwaliteit van beschermde wijnen heeft ingevoerd, die van toepassing is vanaf de productie tot het in de handel brengen. Bovendien zijn voor het bottelen buiten het productiegebied vervoer en andere wijnbereidingsactiviteiten nodig die de kenmerken van de wijn kunnen veranderen.

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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