C/2025/6563

8.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6563)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

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

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0746-AM02 - 10/09/2025 r.

1. **Nazwa produktu**

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

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChOG

☑ ChNP

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności. Dyrekcja Generalna ds. Żywności. Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych.

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uznaje tę zmianę w specyfikacji produktu objętego ChNP Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia za zmianę standardową; nie można jej uznać za zmianę na poziomie Unii, ponieważ nie odpowiada ona żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych. W szczególności: nie obejmuje zmiany w nazwie ani stosowaniu nazwy, ani w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym; nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonej zmiany standardowej/zatwierdzonych zmian standardowych**

Nagłówek

OKREŚLENIE KATEGORII PRODUKTÓW CHRONIONYCH.

Opis

W opisie win dodaje się zdanie pierwsze w brzmieniu: „Kategoria 1 – Wino (białe, różowe, czerwone, białe Berezia, różowe Berezia, czerwone Berezia i Berezia »aparta«)". Określono w nim, że wina należą do kategorii 1, zgodnie z załącznikiem VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (WORR) oraz określono rodzaje.

Ta zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument, ponieważ kategoria 1 jest już w nim określona.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

ZMIANA OPISU ANALITYCZNEGO I ORGANOLEPTYCZNEGO WIN

Opis

Z opisu usunięto sformułowanie „wino białe fermentowane w beczkach" i uwzględniono następujące rodzaje: „Berezia blanco" [białe], „Berezia tinto" [czerwone] i „Berezia aparta" [pomarańczowe], z których każde może być fermentowane w beczkach. Ustanowiono limity analityczne i opis organoleptyczny tych win.

Zwiększono z 10 % do 10,5 % minimalną rzeczywistą i całkowitą zawartość alkoholu w winach białych, czerwonych i różowych

Maksymalny poziom kwasowości lotnej zwiększono z 0,6 g/l do 0,7 g/l w przypadku win białych i różowych oraz do 0,9 g/l w przypadku win czerwonych. Wcześniej istniał wyjątek od tego limitu dla win białych i różowych o zawartości alkoholu przekraczającej 12 %. Ten wyjątek obecnie zniesiono.

Minimalną kwasowość ogólną zmniejszono z 6 g/l do 5,5 g/l w przypadku win białych oraz z 5,5 g/l do 5 g/l w przypadku win różowych.

Dodano dwa akapity dotyczące procedury klasyfikacji organoleptycznej win. Zmieniono opisy organoleptyczne win białych, czerwonych i różowych poprzez usunięcie rodzaju „białe fermentowane w beczkach" oraz włączenie czterech nowych rodzajów.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

ZNIESIENIE ZAKAZU NAWADNIANIA

Opis

Zniesiono zawarty wcześniej w specyfikacji produktu zakaz nawadniania, z wyjątkami.

Zmieniono pkt 3.1 specyfikacji produktu („Praktyki uprawy") oraz pkt 7.1 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

OGRANICZENIA W STOSOWANIU ODMIAN

Opis

Nie obowiązują żadne ograniczenia dotyczące powierzchni zajmowanych przez zarejestrowane piwnice winiarskie pod uprawę zatwierdzonych odmian Pinot Noir i Cabernet Franc, a także zalecanej odmiany Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu).

Chociaż wspomniano już o tym w przepisach, określono, że w przypadku gdy wina wprowadzane są do obrotu pod nazwą jednej odmiany, co najmniej 85 % wykorzystanych winogron musi stanowić tę odmianę.

Zmieniono pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 7.1 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

PRAKTYKI PRODUKCYJNE W ODNIESIENIU DO NOWYCH RODZAJÓW WINA

Opis

Opisano praktyki produkcyjne w odniesieniu do czterech nowych rodzajów win o nazwie „Berezia".

Zmieniono pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 7.1 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

ZMIANA WYZNACZONEGO OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

Opis

Uchylono przepis ograniczający kwalifikujące się grunty w obrębie obszaru geograficznego do wysokości 400 m n.p.m. lub niższej.

W związku z tym w sformułowaniu dotyczącym związku usunięto fragment dotyczący wysokości nad poziomem morza. Nie grozi to unieważnieniem związku z obszarem geograficznym, który opiera się na wielu innych czynnikach.

Zmieniono pkt 4 i 7 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

ZMIANA MAKSYMALNEJ WYDAJNOŚCI

Opis

Zmniejszono maksymalny limit produkcji winogron na hektar. Ustalono różne limity dla winogron białych i czerwonych, zmniejszone z 13 000 kg/ha do 11 500 kg/ha w przypadku winogron białych i do 9 500 kg/ha w przypadku winogron czerwonych. W odniesieniu do wydajności ekstrakcji określono limit 70 litrów wina na każde 100 kg zebranych winogron.

Zmieniono pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 7.2 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

ZMIANY W ODMIANACH WINOROŚLI

Opis

Zmieniono status odmiany Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu) z odmiany zatwierdzonej na zalecaną lub główną.

Jako zatwierdzone odmiany dodano Pinot Noir i Cabernet Franc.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

ZMIANY W INNYCH MAJĄCYCH ZASTOSOWANIE PRZEPISACH

Opis

Poprawiono brzmienie tego punktu i wprowadzono dwa nowe akapity. W jednym z akapitów wyjaśniono, że wina uprawnione do opatrzenia nazwą pochodzenia „Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia" są produkowane w całości z winogron pochodzących z zarejestrowanych tam winnic. Drugi akapit dotyczy [wymogu] wydania przez Radę Regulacyjną uprzedniej zgody na stosowanie etykiet. Wymóg ten zmieniono na jedynie ocenę i ewentualne komentarze.

Skorzystano również z okazji, aby poprawić sformułowanie dotyczące określeń tradycyjnych, do uprawnione są wina objęte przedmiotową ChNP. Jedno z takich określeń zaktualizowano, a po niedawnej zmianie nazwę zmieniono z „Chacolí-Txakolina" na „Chacolí / Txakolina / Txakoli".

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

INNE WINA

Opis

W specyfikacji produktu przewidziano już możliwość stosowania nazwy geograficznej „Bizkaia" w odniesieniu do win produkowanych z przejrzałych winogron opatrzonych określeniem „vendimia tardía" [późny zbiór], a także w odniesieniu do win musujących.

W odniesieniu do tych dwóch kategorii wina wprowadzono obecnie limity analityczne i opis organoleptyczny.

Zmieniono zatem pkt 8.B.4.5 i 8.B.4.6 specyfikacji produktu, ale zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

ZMIANY W PUNKCIE DOTYCZĄCYM KONTROLI

Opis

Poprawiono i zaktualizowano sformułowanie w punkcie „Kontrole".

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

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

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0746-AM02 - 10/09/2025 r.

1. **Nazwa lub nazwy**

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

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

WINO BIAŁE

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd

Wino jasne i klarowne, z wyjątkiem win Txakoli sprzedawanych jako niefiltrowane, z odcieniami od bladożółtego do słomkowożółtego, możliwe odcienie zielonkawe.

Aromat

O średniej lub dużej intensywności. Złożoność aromatyczna: owocowy lub kwiatowy, lub ziołowy, lub mineralny. Mogą występować dodatkowe niuanse wynikające z leżakowania lub stosowania rodzimych drożdży.

Smak

O średniej lub dużej intensywności. Zrównoważony i świeży. Złożoność smaku: owocowy lub kwiatowy, lub ziołowy, lub mineralny. Długo utrzymujący się, z ewentualnym lekko gorzkim posmakiem.

Dodatkowe informacje dotyczące organoleptycznych cech charakterystycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	5,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	11,66
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	180

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

-

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO RÓŻOWE

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd

Wino jasne i klarowne, z wyjątkiem win Txakoli wprowadzanych do obrotu jako niefiltrowane, różowe z odcieniami fioletu od malinowego po łososiowy róż.

Aromat

O średniej lub dużej intensywności. Złożoność aromatyczna: owocowy lub kwiatowy, lub ziołowy, lub mineralny.

Smak

O średniej lub dużej intensywności. Zrównoważony i świeży. Złożoność smaku: owocowy lub kwiatowy, lub ziołowy, lub mineralny. Długo utrzymujący się.

Dodatkowe informacje dotyczące organoleptycznych cech charakterystycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	11,66
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	180

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

-

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO CZERWONE

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd

Barwa czerwona, z odcieniami fioletu od fioletowo-czerwonego po wiśniowy.

Aromat

O średniej lub dużej intensywności. Złożoność aromatyczna: owocowy lub kwiatowy, lub ziołowy, lub mineralny. Długo utrzymujący się.

Smak

O średniej lub dużej intensywności. Zrównoważony i taniczny. Złożoność smaku: owocowy lub kwiatowy, lub ziołowy, lub mineralny. Trwały.

Dodatkowe informacje dotyczące organoleptycznych cech charakterystycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	140

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

-

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO BIAŁE BEREZIA

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd

Wino jasne i klarowne, z wyjątkiem win Txakoli wprowadzonych do obrotu jako niefiltrowane, z odcieniami od bladożółtego do złotożółtego, możliwe odcienie zielonkawe.

Aromat

O średniej lub dużej intensywności. Złożoność aromatyczna: aromaty opisane dla młodego wina białego połączone z aromatami wynikającymi z różnych metod leżakowania stosowanych w winach objętych daną nazwą: korzenne lub balsamiczne, lub orzechowe, lub dymne, lub aromaty wypieków, lub nabiałowe, lub tostowe.

Smak

O średniej lub dużej intensywności. Zrównoważony, zauważalnie cielisty. Złożoność smaku: uwagi opisane dla młodego wina białego połączone ze smakami wynikającymi z różnych metod leżakowania stosowanych w winach objętych daną nazwą: korzenne lub balsamiczne, lub orzechowe, lub dymne, lub aromaty wypieków, lub nabiałowe, lub tostowe.

Dodatkowe informacje dotyczące organoleptycznych cech charakterystycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	5,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	180

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

-

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO RÓŻOWE BEREZIA

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd

Wino klarowne i jasne. Barwa różowa z odcieniami od malinoworóżowego po barwę łuski cebuli.

Aromat

O średniej lub dużej intensywności. Złożoność aromatyczna: aromaty opisane dla młodego wina różowego połączone z aromatami wynikającymi z różnych metod leżakowania stosowanych w winach objętych daną nazwą: korzenne lub balsamiczne, lub orzechowe, lub dymne, lub aromaty wypieków, lub nabiałowe, lub tostowe.

Smak

O średniej lub dużej intensywności. Zrównoważony, zauważalnie cielisty. Złożoność smaku: uwagi opisane dla młodego wina różowego połączone ze smakami z różnych metod leżakowania stosowanych w winach objętych daną nazwą: korzenne lub balsamiczne, lub orzechowe, lub dymne, lub aromaty wypieków, lub nabiałowe, lub tostowe. Długo utrzymujący się.

Dodatkowe informacje dotyczące organoleptycznych cech charakterystycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	180

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

-

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO CZERWONE BEREZIA

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd

Barwa czerwona, z odcieniami od fioletowoczerwonego po ceglasty.

Aromat

O średniej lub dużej intensywności. Złożoność aromatyczna: aromaty opisane dla młodego wina czerwonego połączone z aromatami wynikającymi z różnych metod leżakowania stosowanych w winach objętych daną nazwą: korzenne lub balsamiczne, lub orzechowe, lub dymne, lub aromaty wypieków, lub nabiałowe, lub tostowe.

Smak

O średniej lub dużej intensywności. Zrównoważony, taninowy, zauważalnie cielisty. Złożoność smaku: uwagi opisane dla młodego wina czerwonego połączone ze smakami z różnych metod leżakowania stosowanych w winach objętych daną nazwą: korzenne lub balsamiczne, lub orzechowe, lub dymne, lub aromaty wypieków, lub nabiałowe, lub tostowe. Długo utrzymujący się.

Dodatkowe informacje dotyczące organoleptycznych cech charakterystycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	140

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

-

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO BEREZIA APARTA

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

Wygląd

Wino jasne i klarowne, z wyjątkiem win wprowadzonych do obrotu jako niefiltrowane, z odcieniami od bladożółtego do bursztynowego i pomarańczowego, możliwe odcienie zielonkawe wynikające z kontaktu ze skórkami.

Aromat

O średniej lub dużej intensywności. Złożoność aromatyczna: aromaty opisane w kategorii „Berezia": korzenne, lub balsamiczne, lub orzechowe, lub dymne, lub aromat wypieków, lub nabiałowe, lub tostowe, w połączeniu z nutami utleniania lub nutami redukcyjnymi wynikającymi z różnych metod produkcji.

Smak

O średniej lub dużej intensywności. Wina o lekkiej strukturze, z możliwymi tanicznymi akcentami. Złożoność smaku: aromaty opisane w kategorii „Berezia": korzenne, lub balsamiczne, lub orzechowe, lub dymne, lub aromat wypieków, lub nabiałowe, lub tostowe, w połączeniu z nutami utleniania lub nutami redukcyjnymi wynikającymi z różnych metod produkcji.

Dodatkowe informacje dotyczące organoleptycznych cech charakterystycznych

-

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	180

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

-

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki winiarskie

-

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

W specyfikacji produktu ograniczono powierzchnię upraw zajmowaną przez odmiany uznane za „zatwierdzone", z wyjątkiem Pinot Noir i Cabernet Franc.

Do produkcji win wprowadzanych do obrotu pod nazwą jednej odmiany można stosować jedynie zalecane odmiany winorośli, a co najmniej 85 % wykorzystanych winogron musi stanowić te odmiany.

Co najmniej 50 % winogron wykorzystywanych do produkcji win różowych musi należeć do odmiany czerwonej.

Zabrania się stosowania zrębków dębowych.

Wina „Bereziak" Txakoli dojrzewają przez co najmniej pięć miesięcy w naczyniach wykonanych z różnych materiałów, takich jak cement, ceramika czy drewno. Wina fermentowane w drewnianych beczkach są wprowadzane do obrotu z oznaczeniem „Fermentado en barrica" [fermentowane w beczkach]. Wina „aparta" zostały poddane specjalnemu procesowi produkcji.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/rodzaj

Białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	11 500
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/rodzaj

Białe odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	80,5
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	9 500
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Czerwone odmiany winorośli

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność	66,5
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— FOLLE BLANCHE

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszar produkcji win objętych ChNP obejmuje grunty znajdujące się w obrębie którejkolwiek z gmin prowincji Bizkaia, które to grunty Rada Regulacyjna i właściwy organ uznają za odpowiednie do produkcji zatwierdzonych odmian winorośli o jakości niezbędnej do produkcji win o szczególnych cechach win objętych ChNP i które zostały zarejestrowane jako takie.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Zawartość alkoholu wynosząca od 10,5° do 11,5° wynika z wilgotnego i umiarkowanego klimatu atlantyckiego z chłodnymi latami i wiatrami głównie z kierunku południowego, które wpływają na przebarwianie jagód. Niższy poziom nasłonecznienia na tym obszarze oraz niskie średnie temperatury latem prowadzą do powolnego przebarwiania jagód. To z kolei pozwala na produkcję wina o końcowej kwasowości całkowitej większej niż na innych obszarach oraz wina o średniej złożoności aromatycznej i dominujących aromatach owoców białych i cytrusowych oraz nut ziołowych. Wina charakteryzują się gorzkim finiszem typowym dla głównej odmiany.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

ETYKIETOWANIE

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Ochrona nazwy zostaje rozszerzona na jej różne kombinacje oraz na nazwy okręgów, miejscowości i miejsc na obszarze produkcji, przygotowania i butelkowania, powiązanych ze słowami „Txakoli", „Chacolí", „Chacolin", „Txakolin" i „Txakolina". Numerowane etykiety i etykiety dodatkowe są zatwierdzane przez jednostkę kontrolną przed użyciem.

Tytuł wymogu/odstępstwa

BUTELKOWANIE

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu/odstępstwa

Wina objęte nazwą należy pakować i etykietować wyłącznie w zarejestrowanych piwnicach winiarskich zatwierdzonych przez Radę Regulacyjną. Wymóg ten jest uzasadniony, ponieważ Rada ma ustaloną procedurę kontroli ilości i jakości chronionych win, od produkcji do wprowadzenia do obrotu. Ponadto butelkowanie poza obszarem produkcji wiąże się z transportem i innymi czynnościami związanymi z winem, które mogą zmienić właściwości wina.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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