C/2025/6563

8.12.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6563)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

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

Número de referência da UE: PDO-ES-A0746-AM02 — 10.9.2025

1. **Nome do produto**

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

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação]. Dirección General de Alimentación [Direção-Geral da Alimentação]. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdireção-Geral do Controlo da Qualidade Alimentar e dos Laboratórios Agroalimentares].

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que a presente alteração do caderno de especificações da DOP «Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia» é uma alteração normalizada. A mesma não pode ser considerada uma alteração da União, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 relativo às indicações geográficas, ou seja: não inclui uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica; não apresenta o risco de anulação da relação com a área geográfica; não implica novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

ESPECIFICAM-SE AS CATEGORIAS DOS PRODUTOS PROTEGIDOS.

Descrição

Na descrição dos vinhos, adita-se a seguinte frase a título de introdução: «Categoria 1 — Vinho (branco, rosado, tinto, Berezia branco, Berezia rosado, Berezia tinto e Berezia "aparta")». Desta forma, especifica-se que os vinhos pertencem à categoria 1, em conformidade com o anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM), e especifica-se os tipos de vinho.

A alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e não afeta o documento único uma vez que a categoria 1 já se encontra especificada no mesmo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÃO DA DESCRIÇÃO ANALÍTICA E ORGANOLÉTICA DOS VINHOS

Descrição

Suprime-se da descrição o tipo de vinho «branco fermentado em barrica», e introduzem-se os seguintes tipos: «Berezia blanco» [branco], «Berezia tinto» [tinto] e «Berezia aparta» [laranja], podendo qualquer um deles ser fermentado em barrica. Estabelecem-se os limites analíticos e a descrição organolética destes vinhos.

O título alcoométrico adquirido e total mínimo dos vinhos branco, tinto e rosado passa de 10 % para 10,5 %.

A acidez volátil máxima aumenta de 0,6 g/l para 0,7 g/l no caso dos vinhos brancos e rosados e para 0,9 g/l no caso dos vinhos tintos. Anteriormente, existia uma exceção a este limite para os vinhos branco e rosados com um título alcoométrico superior a 12 %. Esta exceção é anulada.

A acidez total mínima diminui de 6 g/l para 5,5 g/l para os vinhos brancos e de 5,5 g/l para 5 g/l para os vinhos rosados.

Introduzem-se dois parágrafos sobre o procedimento de classificação organolética dos vinhos. Alteram-se as descrições organoléticas dos vinhos brancos, tintos e rosados, com a supressão do tipo «branco fermentado em barrica» e a inclusão dos quatro novos tipos.

A alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e ao ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

SUPRIME-SE A PROIBIÇÃO DA REGA

Descrição

Suprime-se a proibição da rega, com exceções, anteriormente prevista no caderno de especificações.

Altera-se o ponto 3.1 «Práticas de cultivo» e o ponto 7.1 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

LIMITES À UTILIZAÇÃO DE CASTAS

Descrição

Não existe limite no que se refere à superfície explorada pelas adegas registadas para [cultivar] as castas autorizadas *pinot-noir* e *cabernet-franc*, bem como a casta recomendada *hondarrabi-zuri-zerratia* (*petit-courbu*).

Embora já seja mencionado na legislação, especifica-se que os vinhos comercializados com o nome de uma única casta, terão de conter, pelo menos, 85 % de uvas da referida casta.

Altera-se o ponto 3 do caderno de especificações e o ponto 7.1 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DOS NOVOS TIPOS DE VINHO

Descrição

Descrevem-se as práticas de produção para os quatro novos tipos de vinho denominados «Berezia».

Altera-se o ponto 3 do caderno de especificações e o ponto 7.1 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

Descrição

É suprimida uma disposição que limitava os terrenos elegíveis dentro da área geográfica a uma altitude igual ou inferior a 400 m acima do nível do mar.

Por conseguinte, na redação relativa à relação, suprime-se a secção «Altitude». Esta supressão não representa qualquer risco de anular a relação com a área geográfica, que se baseia em muitos outros fatores.

Alteram-se os pontos 4 e 7 do caderno de especificações e o ponto 9 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÃO DO RENDIMENTO MÁXIMO

Descrição

Reduz-se o limite máximo de produção de uva por hectare. Estabelecem-se limites diferentes para as uvas brancas e tintas, diminuindo de 13 000 kg/ha para 11 500 kg/ha no caso das uvas brancas e para 9 500 kg/ha no caso das uvas tintas. Relativamente ao rendimento de extração, fixa-se um limite de 70 litros de vinho por cada 100 kg de uvas colhidas.

Altera-se o ponto 5 do caderno de especificações e o ponto 7.2 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÕES RELATIVAS ÀS CASTAS DE UVA

Descrição

A casta *hondarrabi-zuri-zerratia* (*petit-courbu*) passa de casta autorizada a casta recomendada ou principal.

Acrescentam-se as castas *pinot-noir* e *cabernet-franc* como castas autorizadas.

A alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações e ao ponto 8 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÕES DE OUTRAS DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS

Descrição

Introduzem-se melhorias de redação desta secção, bem como dois novos parágrafos. Um parágrafo esclarece que os vinhos com direito a usar a denominação de origem «Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia» são elaborados exclusivamente a partir de uvas provenientes das vinhas aí registadas. O outro parágrafo diz respeito à [exigência de] autorização prévia por parte do Conselho Regulador relativamente aos rótulos a utilizar. Esta alteração é introduzida no sentido de prever apenas a avaliação e, eventualmente, a formulação de observações.

Aproveita-se igualmente a oportunidade para melhorar a redação das menções tradicionais a que esta DOP tem direito. Uma delas é atualizada sendo que, na sequência de uma alteração recente, a denominação passou de «Chacolí-Txakolina» para «Chacolí / Txakolina / Txakoli».

A alteração diz respeito ao ponto 8 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

OUTROS VINHOS

Descrição

O caderno de especificações já previa a possibilidade de utilizar a denominação geográfica «Bizkaia» para os vinhos obtidos a partir de uvas sobreamadurecidas que ostentam a menção «colheita tardia», bem como para os vinhos espumantes.

Introduzem-se agora os limites analíticos e a descrição organolética para estas duas categorias de vinhos.

Alteram-se os pontos 8.B.4.5 e 8.B.4.6 do caderno de especificações, mas o documento único não é afetado.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÕES NA SECÇÃO RELATIVA AOS CONTROLOS

Descrição

A redação da secção «Controlos» é melhorada e atualizada.

A alteração diz respeito ao ponto 9 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

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

Número de referência da UE: PDO-ES-A0746-AM02 — 10.9.2025

1. **Nome(s)**

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

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

BRANCO

Características organoléticas

Aspeto visual

Brilhante e límpido, com exceção dos vinhos «txakoli» que se comercializam como vinhos não filtrados, apresentando tonalidades que variam entre o amarelo-pálido e o amarelo-palha, podendo apresentar tons esverdeados.

Nariz

Intensidade aromática média a elevada. Complexidade aromática: frutado e/ou floral e/ou herbáceo e/ou mineral. Podem surgir notas adicionais resultantes do envelhecimento ou da utilização de leveduras nativas.

Boca

Intensidade gustativa média a elevada. Equilibrado e fresco. Complexidade do sabor: frutado e/ou floral e/ou herbáceo e/ou mineral. Persistente, podendo conter um ligeiro amargor residual.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	10,5
Acidez total mínima:	5,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	11,66
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	180

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

ROSADO

Características organoléticas

Aspeto visual

Límpido e brilhante, com exceção dos vinhos «txakoli» que se comercializam como vinhos não filtrados, apresentando uma cor rosada, com tonalidades de cor violeta entre o framboesa e o rosa-salmão.

Nariz

Intensidade aromática média a elevada. Complexidade aromática: frutado e/ou floral e/ou herbáceo e/ou mineral.

Boca

Intensidade gustativa média a elevada. Equilibrado e fresco. Complexidade do sabor: frutado e/ou floral e/ou herbáceo e/ou mineral. Persistente.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	10,5
Acidez total mínima:	5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	11,66
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	180

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

TINTO

Características organoléticas

Aspeto visual

Vermelho, com tonalidades de cor violeta que variam entre o vermelho-violeta e o vermelho-cereja.

Nariz

Intensidade aromática média a elevada. Complexidade aromática: frutado e/ou floral e/ou herbáceo e/ou mineral. Persistente.

Boca

Intensidade gustativa média a elevada. Equilibrado e tânico. Complexidade do sabor: frutado e/ou floral e/ou herbáceo e/ou mineral. Persistente.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	10,5
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	140

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

BEREZIA BRANCO

Características organoléticas

Aspeto visual

Brilhante e límpido, com exceção dos vinhos «txakoli» que se comercializam como vinhos não filtrados, apresentando tonalidades que variam entre o amarelo-pálido e o amarelo-dourado, podendo apresentar tons esverdeados.

Nariz

Intensidade aromática média a elevada. Complexidade aromática: aromas como os descritos para o vinho branco jovem, combinados com os aromas resultantes dos diferentes métodos de envelhecimento utilizados na denominação, a saber, de especiarias e/ou balsâmicos e/ou de frutos secos e/ou fumados e/ou de panificação e/ou de laticínios e/ou tostados.

Boca

Intensidade gustativa média a elevada. Equilibrado e encorpado. Complexidade do sabor: notas, conforme as descritas para o vinho branco jovem, combinadas com os sabores resultantes dos diferentes métodos de envelhecimento utilizados na denominação, a saber, de especiarias e/ou balsâmicos e/ou de frutos secos e/ou fumados e/ou de panificação e/ou de laticínios e/ou tostados.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,5
Acidez total mínima:	5,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	180

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

BEREZIA ROSADO

Características organoléticas

Aspeto visual

Límpido e brilhante. Cor-de-rosa, com tonalidades entre o rosa-framboesa e a casca de cebola.

Nariz

Intensidade aromática média a elevada. Complexidade aromática: aromas como os descritos para o vinho rosado jovem, combinados com os aromas resultantes dos diferentes métodos de envelhecimento utilizados na denominação, a saber, de especiarias e/ou balsâmicos e/ou de frutos secos e/ou fumados e/ou de panificação e/ou de laticínios e/ou tostados.

Boca

Intensidade gustativa média a elevada. Equilibrado e encorpado. Complexidade do sabor: notas conforme as descritas para o vinho rosado jovem, combinadas com os sabores resultantes dos diferentes métodos de envelhecimento utilizados na denominação, a saber, de especiarias e/ou balsâmicos e/ou de frutos secos e/ou fumados e/ou de panificação e/ou de laticínios e/ou tostados. Persistente.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,5
Acidez total mínima:	5
Unidade de medida da acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	180

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

BEREZIA TINTO

Características organoléticas

Aspeto visual

Vermelho, com tonalidades entre o vermelho-violeta e o vermelho-tijolo.

Nariz

Intensidade aromática média a elevada. Complexidade aromática: aromas como os descritos para o vinho tinto jovem, combinados com os aromas resultantes dos diferentes métodos de envelhecimento utilizados na denominação, a saber, de especiarias e/ou balsâmicos e/ou de frutos secos e/ou fumados e/ou de panificação e/ou de laticínios e/ou tostados.

Boca

Intensidade gustativa média a elevada. Equilibrado, tânico e encorpado. Complexidade do sabor: notas conforme as descritas para o vinho tinto jovem, combinadas com os sabores resultantes dos diferentes métodos de envelhecimento utilizados na denominação, a saber, de especiarias e/ou balsâmicos e/ou de frutos secos e/ou fumados e/ou de panificação e/ou de laticínios e/ou tostados. Persistente.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	140

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

BEREZIA APARTA

Características organoléticas

Aspeto visual

Brilhante e límpido, com exceção dos que se comercializam como vinhos não filtrados, apresentando tonalidades que variam entre o amarelo-pálido e o âmbar e laranja, resultantes do contacto com as películas, podendo apresentar tons esverdeados.

Nariz

Intensidade média a elevada. Complexidade aromática: aromas como os descritos na categoria «Berezia», a saber, de especiarias e/ou balsâmicos e/ou frutas secos e/ou fumados e/ou de panificação e/ou de laticínios e/ou tostados, combinados com notas de oxidação ou redução resultantes dos diferentes métodos de produção.

Boca

Intensidade gustativa média a elevada. Vinhos de estrutura leve, eventualmente com toques tânicos. Complexidade do sabor: aromas como os descritos na categoria «Berezia», a saber, de especiarias e/ou balsâmicos e/ou frutas secos e/ou fumados e/ou de panificação e/ou de laticínios e/ou tostados, combinados com notas de oxidação ou redução resultantes dos diferentes métodos de produção.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11
Acidez total mínima:	4
Unidade de medida da acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	180

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Existe um limite para a superfície ocupada pelas castas consideradas «autorizadas» no caderno de especificações, com exceção das castas *pinot-noir* e *cabernet-franc*.

Para a produção dos vinhos comercializados com o nome de uma única casta, apenas podem ser utilizadas as castas recomendadas sendo que, pelo menos, 85 % das uvas utilizadas devem provir de uma dessas castas.

Pelo menos 50 % das uvas utilizadas na elaboração dos vinhos rosados devem ser de casta tinta.

É proibida a utilização de aparas de madeira de carvalho.

Os vinhos «Bereziak» *txakoli* são envelhecidos durante um período mínimo de cinco meses em recipientes feitos de vários materiais, como cimento, cerâmica ou madeira. Os vinhos fermentados em barrica de madeira são comercializados com a menção «fermentado em barrica». Os vinhos «aparta» são os vinhos que passaram por um processo de elaboração especial.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	11 500
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	80,5
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	9 500
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	66,5
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— cabernet-franc

— chardonnay

— folle-blanche

— gros-manseng

— hondarrabi-beltza

— hondarrabi-zuri

— petit-courbu

— petit-manseng

— pinot noir

— riesling

— sauvignon-blanc

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área de produção dos vinhos abrangidos pela DOP é constituída pelos terrenos situados em qualquer um dos municípios de Bizkaia, que o Conselho Regulador e a autoridade competente considerem adequados para a produção das castas de uva autorizadas, com a qualidade necessária para produzir vinhos com as características específicas da DOP, e que estejam devidamente registados.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produto vitivinícola

1. Vinho

Resumo da relação

O título alcoométrico compreendido entre 10,5 º e 11,5 º resulta de um clima atlântico húmido e temperado, com verões frescos e predominância de ventos de Sul que influenciam a maturação das uvas. O baixo nível de insolação da região, associado a temperaturas médias amenas no verão, resulta numa maturação lenta das uvas, o que, por sua vez, dá origem a vinhos com uma acidez total final superior à de outras regiões e a vinhos com uma complexidade aromática média e aromas dominantes de notas de fruta branca, citrinos e herbáceas. Os vinhos apresentam um amargor final típico da casta principal.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

ROTULAGEM

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

A proteção do nome da denominação é alargada às suas diferentes combinações, bem como aos nomes dos distritos, localidades e lugares da área de produção, elaboração e acondicionamento, associados às menções «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» e «Txakolina». Os rótulos numerados e os contrarrótulos são autorizados pelo organismo de controlo antes da sua utilização.

Título do requisito/derrogação

ENGARRAFAMENTO

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Os vinhos abrangidos pela denominação devem ser engarrafados e rotulados exclusivamente nas adegas registadas autorizadas pelo Conselho Regulador. Este requisito justifica-se pelo facto de o Conselho dispor de um procedimento de controlo estabelecido para a quantidade e a qualidade dos vinhos protegidos, desde a produção até à comercialização. Além disso, o engarrafamento fora da área de produção implica o transporte e outras operações enológicas que podem alterar as características do vinho.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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