C/2025/6563

8.12.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/6563)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

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

Numărul de referință al UE: PDO-ES-A0746-AM02 - 10.9.2025

1. **Denumirea produsului**

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

2. **Tipul indicației geografice**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației Direcția Generală pentru Alimentație. Subdirecția Generală pentru Controlul Calității Alimentelor și Laboratoare Agroalimentare.

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritatea competentă consideră că această modificare a caietului de sarcini al DOP „Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia” este o modificare standard; aceasta nu poate fi considerată o modificare la nivelul Uniunii, deoarece nu corespunde niciuneia dintre situațiile menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice. Concret, aceasta: nu presupune o schimbare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică; nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic; nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Rubrica

PRECIZAREA CATEGORIILOR DE PRODUSE PROTEJATE

Descriere

În descrierea vinurilor se adaugă următorul text, ca prima propoziție: „Categoria 1 – Vin (alb, roze, roșu, Berezia alb, Berezia roze, Berezia roșu și Berezia «aparta»)". Această modificare precizează că vinurile aparțin categoriei 1, în conformitate cu anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 (OCP), și specifică tipurile.

Modificarea vizează punctul 2 din caietul de sarcini al produsului și nu vizează documentul unic, deoarece categoria 1 era deja precizată în documentul unic.

☐ Modificarea afectează documentul unic.

Rubrica

MODIFICAREA DESCRIERII ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE A VINURILOR

Descriere

Tipul de vin „alb, fermentat în butoaie" a fost eliminat din descriere și au fost incluse următoarele tipuri: „Berezia blanco" (alb), „Berezia tinto" (roșu) și „Berezia aparta" (vin orange), toate acestea putând fi fermentate în butoaie. Au fost stabilite limitele analitice și descrierea organoleptică a acestor vinuri.

Tăria alcoolică dobândită minimă și tăria totală minimă a vinurilor albe, roșii și roze au crescut de la 10 % la 10,5 %.

Aciditatea volatilă maximă a crescut de la 0,6 g/l la 0,7 g/l pentru vinurile albe și roze și la 0,9 g/l pentru vinurile roșii. Anterior, a existat o excepție în ceea ce privește această limită pentru vinurile albe și roze cu o tărie alcoolică de peste 12 %. Excepția respectivă a fost eliminată.

Aciditatea totală minimă a scăzut de la 6 g/l la 5,5 g/l pentru vinurile albe și de la 5,5 g/l la 5 g/l pentru vinurile roze.

Au fost incluse două paragrafe privind procedura de clasificare organoleptică a vinurilor. Descrierile organoleptice ale vinurilor albe, roșii și roze au fost modificate, odată cu eliminarea tipului „alb, fermentat în butoaie" și cu includerea celor patru tipuri noi.

Această modificare vizează punctul 2 din caietul de sarcini și punctul 6 din documentul unic.

☑ Modificarea afectează documentul unic.

Rubrica

A FOST ELIMINATĂ INTERZICEREA IRIGĂRII

Descriere

A fost eliminată interzicerea irigării, cu excepții, inclusă anterior în caietul de sarcini al produsului.

Au fost modificate punctul 3.1 (Practici de cultivare) și punctul 7.1 din documentul unic.

☑ Modificarea afectează documentul unic.

Rubrica

LIMITE PRIVIND UTILIZAREA SOIURILOR

Descriere

În ceea ce privește cultivarea soiurilor autorizate Pinot Noir și Cabernet Franc, precum și a soiului recomandat Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu), nu există nicio limită referitoare la suprafața exploatată de unitățile de vinificație înregistrate.

Chiar dacă este deja menționat în legislație, s-a precizat că, în cazul în care vinurile sunt introduse pe piață cu denumirea unui singur soi, cel puțin 85 % din strugurii utilizați trebuie să aparțină soiului respectiv.

Au fost modificate punctul 3 din caietul de sarcini și punctul 7.1 din documentul unic.

☑ Modificarea afectează documentul unic.

Rubrica

PRACTICI DE PRODUCȚIE PENTRU NOILE TIPURI DE VIN

Descriere

Au fost descrise practicile de producție pentru cele patru tipuri noi de vin denumite „Berezia”.

Au fost modificate punctul 3 din caietul de sarcini și punctul 7.1 din documentul unic.

☑ Modificarea afectează documentul unic.

Rubrica

MODIFICAREA AREALULUI GEOGRAFIC DELIMITAT

Descriere

A fost eliminată o dispoziție care limita terenurile eligibile din arealul geografic la o înălțime deasupra nivelului mării de maximum 400 m.

Prin urmare, în formularea referitoare la legătură a fost eliminată secțiunea privind altitudinea. Acest lucru nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic, care se bazează pe mulți alți factori.

Se modifică punctele 4 și 7 din caietul de sarcini și punctul 9 din documentul unic.

☑ Modificarea afectează documentul unic.

Rubrica

MODIFICAREA LIMITEI APLICABILE RANDAMENTELOR

Descriere

A fost redusă limita maximă pentru producția de struguri per hectar. Au fost stabilite limite diferite pentru strugurii albi și roșii; acestea au fost diminuate de la 13 000 kg/ha la 11 500 kg/ha pentru strugurii albi și la 9 500 kg/ha pentru strugurii roșii. În ceea ce privește randamentul extracției, a fost specificată o limită de 70 de litri de vin pentru fiecare 100 kg de struguri recoltați.

Au fost modificate punctul 5 din caietul de sarcini și punctul 7.2 din documentul unic.

☑ Modificarea afectează documentul unic.

Rubrica

MODIFICĂRI PRIVIND SOIURILE DE STRUGURI

Descriere

Statutul soiului Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu) s-a schimbat de la „autorizat” la „recomandat” sau „principal”.

Se adaugă Pinot Noir și Cabernet Franc ca soiuri autorizate.

Această modificare vizează punctul 6 din caietul de sarcini și punctul 8 din documentul unic.

☑ Modificarea afectează documentul unic.

Rubrica

MODIFICĂRI ALE ALTOR DISPOZIȚII APLICABILE

Descriere

A fost îmbunătățită formularea acestei secțiuni și au fost introduse două paragrafe noi. Un paragraf clarifică faptul că vinurile pentru care se poate utiliza denumirea de origine „Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia" sunt obținute în întregime din struguri de pe plantațiile viticole înregistrate pentru această denumire. Celălalt paragraf se referă la cerința potrivit căreia consiliul de reglementare acordă o autorizație prealabilă pentru etichetele care urmează să fie utilizate. Această cerință a fost modificată și se limitează în prezent la a evalua și eventual a formula observații.

De asemenea, s-a profitat de ocazie pentru a îmbunătăți formularea mențiunilor tradiționale care pot fi asociate acestei DOP. Una dintre acestea a fost actualizată; astfel, în urma unei modificări recente, „Chacolí-Txakolina" a fost înlocuită cu „Chacolí / Txakolina / Txakoli".

Modificarea vizează punctul 8 din caietul de sarcini al produsului și nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea afectează documentul unic.

Rubrica

ALTE VINURI

Descriere

Caietul de sarcini al produsului prevedea deja posibilitatea utilizării denumirii geografice „Bizkaia" pentru vinurile obținute din struguri supramaturați care poartă mențiunea „recoltă târzie", precum și pentru vinurile spumante.

Pentru aceste două categorii de vinuri au fost introduse limite analitice și descrierea organoleptică.

Se modifică punctele 8.B.4.5 și 8.B.4.6 din caietul de sarcini, însă documentul unic nu este afectat.

☐ Modificarea afectează documentul unic.

Rubrica

MODIFICĂRI ÎN SECȚIUNEA PRIVIND CONTROALELE

Descriere

A fost îmbunătățită și actualizată formularea în secțiunea referitoare la controale.

Modificarea vizează punctul 9 din caietul de sarcini al produsului și nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

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

Numărul de referință al UE: PDO-ES-A0746-AM02 - 10.9.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

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

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Spania

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

VIN ALB

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Strălucitor și limpede, cu excepția vinurilor txakoli comercializate nefiltrate, cu nuanțe care variază de la galben-pal la galben-pai, posibile nuanțe verzui.

Miros

Intensitate medie spre ridicată. Complexitatea aromei: fructată și/sau florală și/sau erbacee și/sau minerală. Pot exista nuanțe suplimentare ca urmare a învechirii sau a utilizării drojdiilor indigene.

Gust

Intensitate a gustului medie spre ridicată. Echilibrat și proaspăt. Complexitatea gustului: fructat și/sau floral și/sau erbaceu și/sau mineral. Persistent, poate avea un gust rezidual ușor amărui.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio"

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength"
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	10,5
Aciditatea totală minimă:	5,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	11,66
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	180

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio"

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

VIN ROZE

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Limpede și strălucitor, cu excepția vinurilor txakoli introduse pe piață nefiltrate, de culoare roz cu nuanțe violet, care variază de la roz-zmeură la roz-somon.

Miros

Intensitate medie spre ridicată. Complexitatea aromei: fructată și/sau florală și/sau erbacee și/sau minerală.

Gust

Intensitate a gustului medie spre ridicată. Echilibrat și proaspăt. Complexitatea gustului: fructat și/sau floral și/sau erbaceu și/sau mineral. Persistent.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	10,5
Aciditatea totală minimă:	5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	11,66
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	180

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

VIN ROȘU

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

De culoare roșie, cu nuanțe violet care variază de la roșu-violet la roșu-cireașă.

Miros

Intensitate medie spre ridicată. Complexitatea aromei: fructată și/sau florală și/sau erbacee și/sau minerală. Persistentă.

Gust

Intensitate a gustului medie spre ridicată. Echilibrat și tanic. Complexitatea gustului: fructat și/sau floral și/sau erbaceu și/sau mineral. Persistent.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	10,5
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	15
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	140

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

BEREZIA ALB

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Strălucitor și limpede, cu excepția vinurilor txakoli introduse pe piață nefiltrate, cu nuanțe care variază de la galben-pal la galben-auriu, posibile nuanțe verzui.

Miros

Intensitate medie spre ridicată. Complexitatea aromei: aromele descrise pentru vinul alb tânăr, combinate cu arome rezultate din diferitele metode de învechire utilizate în cadrul denumirii: arome de condimente și/sau balsamice și/sau de fructe cu coajă lemnoasă și/sau de produse afumate și/sau coapte și/sau de produse lactate și/sau de prăjit.

Gust

Intensitate a gustului medie spre ridicată. Echilibrat, cu corpolență notabilă. Complexitatea gustului: notele descrise pentru vinul alb tânăr, combinate cu gustul rezultat din diferitele metode de învechire utilizate în cadrul denumirii: note de condimente și/sau balsamice și/sau de fructe cu coajă lemnoasă și/sau de produse afumate și/sau coapte și/sau de produse lactate și/sau de prăjit.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,5
Aciditatea totală minimă:	5,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	180

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

BEREZIA ROZE

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Limpede și strălucitor. De culoare roz, cu nuanțe care variază de la roz-zmeură până la culoarea cojii de ceapă.

Miros

Intensitate medie spre ridicată. Complexitatea aromei: aromele descrise pentru vinul roze tânăr, combinate cu arome rezultate din diferitele metode de învechire utilizate în cadrul denumirii: arome de condimente și/sau balsamice și/sau de fructe cu coajă lemnoasă și/sau de produse afumate și/sau coapte și/sau de produse lactate și/sau de prăjit.

Gust

Intensitate a gustului medie spre ridicată. Echilibrat, cu corpolență notabilă. Complexitatea gustului: notele descrise pentru vinul roze tânăr, combinate cu gustul rezultat din diferitele metode de învechire utilizate în cadrul denumirii: note de condimente și/sau balsamice și/sau de fructe cu coajă lemnoasă și/sau de produse afumate și/sau coapte și/sau de produse lactate și/sau de prăjit. Persistent.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio"

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength"
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,5
Aciditatea totală minimă:	5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	180

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio"

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

BEREZIA ROȘU

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

De culoare roșie, cu nuanțe care variază de la roșu-violet la roșu-cărămiziu.

Miros

Intensitate medie spre ridicată. Complexitatea aromei: aromele descrise pentru vinul roșu tânăr, combinate cu arome rezultate din diferitele metode de învechire utilizate în cadrul denumirii: arome de condimente și/sau balsamice și/sau de fructe cu coajă lemnoasă și/sau de produse afumate și/sau coapte și/sau de produse lactate și/sau de prăjit.

Gust

Intensitate a gustului medie spre ridicată. Echilibrat, tanic și cu corpolență notabilă. Complexitatea gustului: notele descrise pentru vinul roșu tânăr, combinate cu gustul rezultat din diferitele metode de învechire utilizate în cadrul denumirii: note de condimente și/sau balsamice și/sau de fructe cu coajă lemnoasă și/sau de produse afumate și/sau coapte și/sau de produse lactate și/sau de prăjit. Persistent.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio"

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength"
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11,5
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	20
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	140

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

BEREZIA APARTA

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Strălucitor și limpede, cu excepția vinurilor introduse pe piață nefiltrate, cu nuanțe care variază de la galben-pal la chihlimbariu și orange, ca urmare a contactului cu pielițele strugurilor, posibile nuanțe verzui.

Miros

Intensitate medie spre ridicată. Complexitatea aromei: arome descrise în categoria „Berezia”: de condimente și/sau balsamice și/sau de fructe cu coajă lemnoasă și/sau de produse afumate și/sau coapte și/sau de produse lactate și/sau de prăjit, combinate cu note oxidative sau reductive rezultate din diferitele metode de producție.

Gust

Intensitate a gustului medie spre ridicată. Vinuri ușoare sau structurate, eventual cu note tanice. Complexitatea gustului: note descrise în categoria „Berezia”: de condimente și/sau balsamice și/sau de fructe cu coajă lemnoasă și/sau de produse afumate și/sau coapte și/sau de produse lactate și/sau de prăjit, combinate cu note oxidative sau reductive rezultate din diferitele metode de producție.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	11
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	-
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	180

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practicile oenologice specifice utilizate la producerea vinului sau a vinurilor, restricții relevante aplicabile producției*

Practică vitivinicolă

„title”

Tipul practicii oenologice

Practică oenologică specifică

Descriere

Există o limită a suprafeței ocupate de soiurile considerate „autorizate” în caietul de sarcini, cu excepția soiurilor Pinot Noir și Cabernet Franc.

Pentru producția de vinuri introduse pe piață cu denumirea unui singur soi, se pot utiliza numai soiurile de struguri recomandate și cel puțin 85 % din strugurii utilizați trebuie să aparțină acestor soiuri.

Cel puțin 50 % din strugurii utilizați pentru producerea vinurilor roze trebuie să fie dintr-un soi roșu.

Se interzice utilizarea de așchii de stejar.

Vinurile txakoli „Bereziak" sunt învechite timp de cel puțin cinci luni în recipiente fabricate din diverse materiale, cum ar fi ciment, ceramică sau lemn. Vinurile fermentate în butoaie de lemn sunt introduse pe piață cu mențiunea „Fermentado en barrica" (Fermentat în butoi). Vinurile „aparta" sunt cele care au fost supuse unui proces de producție special.

7.2. *Producții/randamente maxime*

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri de struguri albi

Producție maximă:

Producție maximă	11 500
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri de struguri albi

Randament maxim:

Randament maxim	80,5
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri de struguri roșii

Producție maximă:

Producție maximă	9 500
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile / categorie / soi / tip

Soiuri de struguri roșii

Randament maxim:

Randament maxim	66,5
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— FOLLE BLANCHE

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Arealul de producție al vinurilor cu DOP cuprinde terenuri situate în oricare dintre localitățile din Bizkaia, pe care consiliul de reglementare și autoritatea competentă le consideră adecvate pentru producerea soiurilor de struguri autorizate cu calitatea necesară pentru elaborarea vinurilor cu caracteristicile specifice DOP, și care sunt înregistrate astfel.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produse viticole

1. Vin

Rezumatul legăturii

Tăria alcoolică cuprinsă între 10,5° și 11,5° este rezultatul unei clime atlantice umede și temperate, cu veri răcoroase și vânturi mai ales dinspre sud, care influențează coacerea strugurilor. Nivelul mai scăzut de însorire din zonă, împreună cu temperaturile medii scăzute din timpul verii, duce la o coacere lentă a strugurilor. Astfel se obțin vinuri cu o aciditate totală finală mai mare decât în alte areale, vinuri cu o complexitate aromatică medie, cu arome dominante de fructe albe, de citrice și cu note erbacee. Vinurile au un gust rezidual amar, tipic soiului principal.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței / derogării

ETICHETAREA

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței / derogării

Protecția denumirii este extinsă la diferitele sale combinații, precum și la denumirile districtelor, localităților și locurilor din arealul de producție, elaborare și îmbuteliere, legate de cuvintele „Txakoli”, „Chacolí”, „Chacolin”, „Txakolin” și „Txakolina”. Etichetele numerotate și contraetichetele sunt autorizate de organismul de control înainte de a fi utilizate.

Titlul cerinței / derogării

ÎMBUTELIEREA

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței / derogării

Vinurile care beneficiază de denumire trebuie să fie îmbuteliate și etichetate exclusiv în unitățile de vinificație înregistrate autorizate de consiliul de reglementare. Această cerință este justificată deoarece consiliul dispune de o procedură de control stabilită pentru cantitatea și calitatea vinurilor protejate, de la producție până la introducerea pe piață. În plus, îmbutelierea în afara arealului de producție implică transportul și alte operațiuni legate de vin care ar putea modifica caracteristicile vinului.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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