C/2025/6563

8.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/6563)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

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

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0746-AM02 – 10.9.2025

1. **Názov výrobku**

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

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva Generálne riaditeľstvo pre potraviny. Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje túto zmenu špecifikácie výrobku s CHOP „Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia“ za štandardnú zmenu, nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, pretože nezodpovedá žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu alebo používania názvu alebo zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením; nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou; neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

ŠPECIFIKOVALI SA KATEGÓRIE CHRÁNENÝCH VÝROBKOV.

Opis

Do opisu vín sa ako prvá veta doplnil tento text: „Kategória 1 – Víno (biele, ružové, červené, biele víno Berezia, ružové víno Berezia, červené víno Berezia a víno Berezia ‚aparta')". Špecifikuje sa tým, že vína patria do kategórie 1 v súlade s prílohou VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 (o SOT), a uvádzajú sa ich druhy.

Táto zmena sa týka bodu 2 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument, pretože kategória 1 je v ňom už špecifikovaná.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENA ANALYTICKÉHO A ORGANOLEPTICKÉHO OPISU VÍN

Opis

Z opisu sa vypustil druh vína „biele víno kvasené v sudoch" a začlenili sa tieto druhy: „Berezia blanco" [biele], „Berezia tinto" [červené] a „Berezia aparta" [oranžové], z ktorých každé môže byť kvasené v sudoch. Stanovili sa analytické limity a organoleptický opis týchto vín.

Minimálny skutočný a celkový obsah alkoholu v prípade bielych, červených a ružových vín sa zvýšil z 10 obj. % na 10,5 obj. %.

Maximálny obsah prchavých kyselín sa v prípade bielych a ružových vín zvýšil z 0,6 g/l na 0,7 g/l a v prípade červených vín na 0,9 g/l. V minulosti platila výnimka z tohto limitu pri bielych a ružových vínach s obsahom alkoholu vyšším ako 12 obj. %. Táto výnimka sa zrušila.

Minimálna celková kyslosť sa v prípade bielych vín znížila zo 6 g/l na 5,5 g/l a v prípade ružových vín z 5,5 g/l na 5 g/l.

Začlenili sa dva odseky o postupe organoleptickej klasifikácie vín. Zmenili sa organoleptické opisy bielych, červených a ružových vín, pričom sa vypustil druh „biele víno kvasené v sudoch" a začlenili sa štyri nové druhy.

Táto zmena sa týka bodu 2 špecifikácie výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZRUŠENIE ZÁKAZU TÝKAJÚCEHO SA ZAVLAŽOVANIA

Opis

Vypustil sa zákaz zavlažovania s výnimkami, ktorý sa predtým uvádzal v špecifikácii výrobku.

Zmenil sa bod 3.1 „Pestovateľské postupy" a bod 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

OBMEDZENIA TÝKAJÚCE SA POUŽÍVANIA ODRÔD

Opis

Neexistuje žiadne obmedzenie týkajúce sa plochy obhospodarovanej registrovanými vinárskymi podnikmi na účely [pestovania] povolených odrôd Pinot Noir a Cabernet Franc, ako aj odporúčanej odrody Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu).

Aj keď sa to už v právnych predpisoch uvádza, spresňuje sa, že ak sa víno uvádza na trh s názvom jednej odrody, z danej odrody musí byť najmenej 85 % použitého hrozna.

Zmenil sa bod 3 špecifikácie výrobku a bod 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

VÝROBNÉ POSTUPY V PRÍPADE NOVÝCH DRUHOV VÍN

Opis

Opisujú sa výrobné postupy v prípade štyroch nových druhov vín s názvom „Berezia“.

Zmenil sa bod 3 špecifikácie výrobku a bod 7.1 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENA VYMEDZENEJ ZEMEPISNEJ OBLASTI

Opis

Vypustilo sa ustanovenie, ktorým sa oprávnená pôda v zemepisnej oblasti obmedzovala na nadmorskú výšku 400 m alebo nižšiu.

Z tohto dôvodu sa zo znenia týkajúceho sa súvislosti vypustil oddiel „Nadmorská výška“. Nevzniká tým riziko narušenia súvislosti so zemepisnou oblasťou, ktorá vychádza z mnohých ďalších faktorov.

Zmenili sa body 4 a 7 špecifikácie výrobku a bod 9 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENA MAXIMÁLNEHO VÝNOSU

Opis

Znížil sa maximálny limit produkcie hrozna na hektár. Stanovili sa odlišné limity v prípade bieleho a modrého hrozna, pričom pri bielom hrozne došlo k zníženiu z 13 000 kg/ha na 11 500 kg/ha a pri modrom hrozne na 9 500 kg/ha. Pokiaľ ide o výlisnosť, stanovil sa limit 70 litrov vína na každých 100 kg zozbieraného hrozna.

Zmenil sa bod 5 špecifikácie výrobku a bod 7.2 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY V MUŠTOVÝCH ODRODÁCH

Opis

Status odrody Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu) sa zmenil z povolenej na odporúčanú alebo hlavnú.

Doplnili sa odrody Pinot Noir a Cabernet Franc ako povolené odrody.

Táto zmena sa týka bodu 6 špecifikácie výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY V INÝCH PLATNÝCH USTANOVENIACH

Opis

Znenie tohto oddielu sa vylepšilo a začlenili sa dva nové odseky. V jednom z odsekov sa objasňuje, že vína oprávnené na používanie označenia pôvodu „Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia“ sa vyrábajú výlučne z hrozna pochádzajúceho z vinohradov zaregistrovaných v danej oblasti. Druhý odsek sa týka [požiadavky] na predchádzajúce schválenie etikiet, ktoré sa majú použiť, regulačnou radou. Znenie sa zmenilo tak, že zahŕňa len posúdenie a prípadné pripomienkovanie.

Využila sa aj príležitosť zlepšiť znenie týkajúce sa tradičných pojmov, na ktoré je toto CHOP oprávnené. Jeden z nich sa aktualizoval a po nedávnej zmene sa názov zmenil z „Chacolí-Txakolina“ na „Chacolí / Txakolina / Txakoli“.

Táto zmena sa týka bodu 8 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

OSTATNÉ VÍNA

Opis

Špecifikácia výrobku už obsahovala možnosť používať zemepisný názov „Bizkaia“ v prípade vín vyrobených z prezretého hrozna s označením „neskorý zber“, ako aj v prípade šumivých vín.

Pri týchto dvoch kategóriách vína sa odteraz uvádzajú analytické limity a organoleptický opis.

Zmenili sa oddiely 8.B.4.5 a 8.B.4.6 špecifikácie výrobku, nemá to však vplyv na jednotný dokument.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY V ODDIELE O KONTROLÁCH

Opis

Vylepšilo a aktualizovalo sa znenie v oddiele „Kontroly“.

Táto zmena sa týka bodu 9 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

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

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0746-AM02 – 10.9.2025

1. **Názov (názvy)**

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

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

BIELE

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Iskrivé a číre, s výnimkou vín *txakoli*, ktoré sa predávajú nefiltrované, s odtieňmi od bledožltej po slamovožltú, prípadne zelenkastými odtieňmi.

Vôňa

Strednej až vysokej intenzity. Komplexnosť arôm: ovocné a/alebo kvetinové a/alebo bylinné a/alebo minerálne. Môžu byť cítiť ďalšie nuansy vyplývajúce z vyzrievania alebo použitia pôvodných (autochtónnych) kvasiniek.

Chuť

Chuť strednej až vysokej intenzity. Vyvážené a svieže. Komplexnosť chutí: ovocné a/alebo kvetinové a/alebo bylinné a/alebo minerálne. Dlhé, môže mať mierne horkú dochuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,5
Minimálna celková kyslosť	5,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	11,66
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	180

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Akékoľvek analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

RUŽOVÉ

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Jasné a iskrivé, s výnimkou vín *txakoli*, ktoré sa uvádzajú na trh ako nefiltrované, ružovej farby s fialovými odtieňmi od malinovej po lososovú.

Vôňa

Strednej až vysokej intenzity. Komplexnosť aróm: ovocné a/alebo kvetinové a/alebo bylinné a/alebo minerálne.

Chuť

Chuť strednej až vysokej intenzity. Vyvážené a svieže. Komplexnosť chutí: ovocné a/alebo kvetinové a/alebo bylinné a/alebo minerálne. Zemepis. dĺžka

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	-
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,5
Minimálna celková kyslosť	5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	11,66
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	180

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Akékoľvek analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

ČERVENÉ

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Červená farba s fialovými odtieňmi od fialovočervenej po čerešňovočervenú.

Vôňa

Strednej až vysokej intenzity. Komplexnosť aróm: ovocné a/alebo kvetinové a/alebo bylinné a/alebo minerálne. Zemepis. dĺžka

Chuť

Chuť strednej až vysokej intenzity. Vyvážené a tanínové. Komplexnosť chutí: ovocné a/alebo kvetinové a/alebo bylinné a/alebo minerálne. Biologicky neodbúrateľná.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

-

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	-
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,5
Minimálna celková kyslosť	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	15
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	140

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Akékoľvek analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

BIELE VÍNO BEREZIA

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Iskrivé a číre, s výnimkou vín *txakoli*, ktoré sa uvádzajú na trh ako nefiltrované, s odtieňmi od bledožltej po zlatožltú, prípadne zelenkastými odtieňmi.

Vôňa

Strednej až vysokej intenzity. Komplexnosť aróm: arómy, ako sa opisujú pri mladom bielom víne, v kombinácii s arómami vyplývajúcimi z rozličných metód vyzrievania, ktoré sa pri tomto označení používajú: koreniny a/alebo balzam a/alebo orechy a/alebo dym a/alebo pečivo a/alebo mliečne výrobky a/alebo hrianka.

Chuť

Chuť strednej až vysokej intenzity. Vyvážené s výrazným telom. Komplexnosť chutí: tóny, ako sa opisujú pri mladom bielom víne, v kombinácii s chuťami vyplývajúcimi z rozličných metód vyzrievania, ktoré sa pri tomto označení používajú: koreniny a/alebo balzam a/alebo orechy a/alebo dym a/alebo pečivo a/alebo mliečne výrobky a/alebo hrianka.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

-

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	5,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	180

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

-

☑ Akékoľvek analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

RUŽOVÉ VÍNO BEREZIA

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Jasné a iskrivé. Ružovej farby s odtieňmi od malinovej po farbu cibuľových šupiek.

Vôňa

Strednej až vysokej intenzity. Komplexnosť aróm: arómy, ako sa opisujú pri mladom ružovom víne, v kombinácii s arómami vyplývajúcimi z rozličných metód vyzrievania, ktoré sa pri tomto označení používajú: koreniny a/alebo balzam a/alebo orechy a/alebo dym a/alebo pečivo a/alebo mliečne výrobky a/alebo hrianka.

Chuť

Chuť strednej až vysokej intenzity. Vyvážené s výrazným telom. Komplexnosť chutí: tóny, ako sa opisujú pri mladom ružovom víne, v kombinácii s chuťami vyplývajúcimi z rozličných metód vyzrievania, ktoré sa pri tomto označení používajú: koreniny a/alebo balzam a/alebo orechy a/alebo dym a/alebo pečivo a/alebo mliečne výrobky a/alebo hrianka. Zemepis. dĺžka

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	180

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Akékoľvek analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

ČERVENÉ VÍNO BEREZIA

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Červená farba s odtieňmi od fialovočervenej po tehlovočervenú.

Vôňa

Strednej až vysokej intenzity. Komplexnosť aróm: arómy, ako sa opisujú pri mladom červenom víne, v kombinácii s arómami vyplývajúcimi z rozličných metód vyzrievania, ktoré sa pri tomto označení používajú: koreniny a/alebo balzam a/alebo orechy a/alebo dym a/alebo pečivo a/alebo mliečne výrobky a/alebo hrianka.

Chuť

Chuť strednej až vysokej intenzity. Vyvážené, tanínové a s výrazným telom. Komplexnosť chutí: tóny, ako sa opisujú pri mladom červenom víne, v kombinácii s chuťami vyplývajúcimi z rozličných metód vyzrievania, ktoré sa pri tomto označení používajú: koreniny a/alebo balzam a/alebo orechy a/alebo dym a/alebo pečivo a/alebo mliečne výrobky a/alebo hrianka. Zemepis. dĺžka

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	140

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Akékoľvek analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

VÍNO APARTA BEREZIA

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Iskrivé a číre, s výnimkou vín, ktoré sa uvádzajú na trh ako nefiltrované, s odtieňmi od bledožltej po jantárovú a oranžovú v dôsledku kontaktu so šupkami, prípadne so zelenkastými odtieňmi.

Vôňa

Strednej až vysokej intenzity. Komplexnosť aróm: arómy opísané v kategórii „Berezia“: koreniny a/alebo balzam a/alebo orechy a/alebo dym a/alebo pečivo a/alebo mliečne výrobky a/alebo hrianka v kombinácii s oxidatívnymi alebo reduktívnymi tónmi, ktoré sú výsledkom rôznych výrobných postupov.

Chuť

Chuť strednej až vysokej intenzity. Ľahké štruktúrované vína, prípadne s tanínovými náznakmi. Komplexnosť chutí: arómy opísané v kategórii „Berezia“: koreniny a/alebo balzam a/alebo orechy a/alebo dym a/alebo pečivo a/alebo mliečne výrobky a/alebo hrianka v kombinácii s oxidatívnymi alebo reduktívnymi tónmi, ktoré sú výsledkom rôznych výrobných postupov.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	–
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	180

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

–

☑ Akékoľvek analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

–

Druh enologického postupu

Špecifický enologický postup

Opis

Uplatňuje sa obmedzenie týkajúce sa plochy, ktorú zaberajú odrody považované v špecifikácii výrobku za „povolené“, s výnimkou odrôd Pinot Noir a Cabernet Franc.

Na výrobu vín uvádzaných na trh s názvom jednej odrody sa môžu používať len odporúčané muštové odrody, pričom z uvedených odrôd musí byť najmenej 85 % použitého hrozna.

Najmenej 50 % hrozna použitého na výrobu ružových vín musí byť z modrej odrody.

Používanie kúskov duba je zakázané.

Vína *txakoli* „Bereziak“ vyzrievajú najmenej päť mesiacov v nádobách z rôznych materiálov, ako je cement, keramika alebo drevo. Vína kvasené v drevených sudoch sa uvádzajú na trh s označením „kvasené v sude“. Vína „aparta“ sú vína, ktoré prešli špeciálnym výrobným procesom.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele muštové odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	11 500
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele muštové odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	80,5
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Modré muštové odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	9 500
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Modré muštové odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	66,5
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— FOLLE BLANCHE

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby vín s týmto CHOP zahŕňa pozemky nachádzajúce sa v ktorejkoľvek obci regiónu Bizkaia, ktoré regulačná rada a príslušný orgán považujú za vhodné na pestovanie povolených muštových odrôd s kvalitou potrebnou na výrobu vín so špecifickými vlastnosťami CHOP a ktoré sú takto zaregistrované.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Obsah alkoholu od 10,5 ° do 11,5 ° vyplýva z vlhkého a mierneho atlantického podnebia s chladnými letami a s prevažne južnými vetrami, ktoré ovplyvňujú dozrievanie hrozna. Nižšia miera slnečného svitu v tejto oblasti spolu s chladnými priemernými teplotami počas leta spôsobujú, že hrozno dozrieva pomaly. Výsledkom sú vína s vyššou konečnou celkovou kyslosťou než v iných oblastiach a vína so strednou aromatickou komplexnosťou, s dominantnými arómami bieleho ovocia, citrusových plodov a s bylinnými tónmi. Vína majú horkú koncovku typickú pre hlavnú odrodu.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky

OZNAČOVANIE

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej požiadavky/výnimky

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

Ochrana názvu označenia sa rozširuje na jeho rôzne kombinácie a na názvy okresov, lokalít a miest v oblasti výroby, prípravy a fľašovania, ktoré sú spojené s výrazmi „Txakoli“, „Chacolí“, „Chacolin“, „Txakolin“ a „Txakolina“. Číslované etikety a zadné etikety pred použitím schvaľuje kontrolný orgán.

Názov požiadavky/výnimky

FĽAŠOVANIE

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej požiadavky/výnimky

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Vína s týmto označením sa musia fľašovať a označovať výlučne v registrovaných vinárskych podnikoch, ktoré schválila regulačná rada. Táto požiadavka je opodstatnená, pretože rada má zavedený postup kontroly množstva a kvality chránených vín, a to od výroby až po uvedenie na trh. Okrem toho fľašovanie mimo oblasti výroby zahŕňa prepravu a iné činnosti súvisiace s vínom, ktoré by mohli spôsobiť zmenu vlastností vína.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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