C/2025/6563

8.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6563)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

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

EU:s referensnummer: PDO-ES-A0746-AM02 – 10 september 2025

1. **Produktens namn**

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

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SGB

☑ SUB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Generaldirektoratet för livsmedel, undergeneraldirektoratet för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel.

6. **Klassificering som standardändring**

Den behöriga myndigheten bedömer att denna ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia är en standardändring. Den kan inte betraktas som en unionsändring eftersom den inte utgör någon av de situationer som avses i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar, eftersom den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen, riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

ANGIVELSE AV DE KATEGORIER SOM DE SKYDDADE PRODUKTERNA TILLHÖR

Beskrivning

I avsnittet där vinerna beskrivs har följande inledande mening lagts till: ”Kategori 1 – Vin (vitt, rosé, rött, vitt vin av typen Berezia, rosévin av typen Berezia, rött vin av typen Berezia samt vin av typen Berezia med uttrycket ’aparta’)”. Genom detta förtydligas att vinerna tillhör kategori 1, i enlighet med bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 (om en samlad marknadsordning), och vilka typer av produkter det rör sig om.

Ändringen gäller punkt 2 i produktspecifikationen. Den påverkar inte det sammanfattande dokumentet, eftersom det där redan har angetts att det rör sig om produkter i kategori 1.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR I DEN ANALYTISKA OCH ORGANOLEPTISKA BESKRIVNINGEN AV VINERNA

Beskrivning

Vintypen ”fatjäst vitt vin” har strukits ur beskrivningen och följande typer har lagts till: ”Berezia blanco” [vitt], ”Berezia tinto” [rött] och ”Berezia aparta” [orange], varav all kan vara fatjästa. För dessa viner har analytiska värden och en organoleptisk beskrivning lagts till.

Den lägsta verkliga och totala alkoholhalten för vita viner, röda viner och roséviner har höjts från 10 % till 10,5 %.

Den högsta halten av flyktiga syror har höjts från 0,6 g/l till 0,7 g/l för vita viner och roséviner och till 0,9 g/l för röda viner. Det fanns tidigare ett undantag från denna gräns för vita viner och roséviner med en alkoholhalt på över 12 %. Detta har tagits bort.

Den lägsta totala syrahalten har sänkts från 6 g/l till 5,5 g/l för de vita vinerna och från 5,5 g/l till 5 g/l för rosévinerna.

Två punkter har lagts till om förfarandet för organoleptisk klassificering av vinerna. De organoleptiska beskrivningarna av vita viner, röda viner och roséviner har ändrats genom att typen ”fatjäst vitt vin” har tagits bort och de fyra nya typerna har lagts till.

Ändringen rör punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

FÖRBUDET MOT BEVATTNING HAR TAGITS BORT

Beskrivning

Förbudet mot bevattning, med undantag, som tidigare ingick i produktspecifikationen har tagits bort.

Punkt 3.1, ”Odlingsmetoder”, i produktspecifikationen och punkt 7.1 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

BEGRÄNSNINGAR GÄLLANDE ANVÄNDNINGEN AV DRUVSORTER

Beskrivning

Det finns ingen gräns för den areal som registrerade vingårdar får använda för [odling av] de godkända sorterna pinot noir och cabernet franc samt den rekommenderade sorten hondarrabi zuri zerratia (petit courbu).

Även om det redan anges i lagstiftningen har det specificerats att när viner släpps ut på marknaden med namnet på en enda druvsort måste minst 85 % av de druvor som används vara av den sorten.

Punkt 3 i produktspecifikationen och punkt 7.1 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

FRAMSTÄLLNINGSMETODER FÖR DE NYA VINTYPERNA

Beskrivning

En beskrivning av framställningsmetoderna för de fyra nya ”Berezia”-vintyperna har lagts till.

Punkt 3 i produktspecifikationen och punkt 7.1 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRING AV DET AVGRÄNSADE GEOGRAFISKA OMRÅDET

Beskrivning

En bestämmelse om att mark inom det geografiska området endast får användas för detta ändamål om den ligger högst 400 meter över havet har tagits bort.

I texten om sambandet har därför avsnittet ”Höjd” tagits bort. Detta riskerar inte att upphäva sambandet med det geografiska området, som bygger på många andra faktorer.

Punkterna 4 och 7 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRING AV HÖGSTA AVKASTNING

Beskrivning

Gränsen för högsta druvavkastning per hektar har sänkts. Olika gränser har fastställts för gröna och blå druvor. För gröna druvor har den högsta avkastningen sänkts från 13 000 kg/ha till 11 500 kg/ha och för blå druvor har den sänkts till 9 500 kg/ha. För vinframställningen har en gräns på 70 liter vin per 100 kg skördade druvor fastställts.

Punkt 5 i produktspecifikationen och punkt 7.2 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR VAD GÄLLER DRUVSORTER

Beskrivning

Statusen för druvsorten hondarrabi zuri zerratia (petit courbu) har ändrats från godkänd till rekommenderad eller primär druvsort.

Pinot noir och cabernet franc har lagts till som godkända druvsorter.

Ändringen rör punkt 6 i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR AV ANDRA TILLÄMPLIGA BESTÄMMELSER

Beskrivning

Texten i detta avsnitt har förbättrats och två nya punkter har lagts till. I en punkt förtydligas att viner med ursprungsbeteckningen ”Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia” uteslutande framställs av druvor från vinodlingar som är registrerade där. Den andra punkten handlar om [kravet på] att kontrollorganet på förhand ska godkänna den märkning som ska användas. Kravet har ändrats så att kontrollorganet endast bedömer och eventuellt ger kommentarer.

Man har också passat på att förbättra texten om de traditionella uttryck som omfattas av denna skyddade ursprungsbeteckning. Ett av dessa har uppdaterats, och efter en nyligen genomförd ändring har namnet ändrats från ”Chacolí-Txakolina” till ”Chacolí / Txakolina / Txakoli”.

Ändringen gäller punkt 8 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÖVRIGA VINER

Beskrivning

I den tidigare produktspecifikationen föreskrevs redan möjligheten att använda det geografiska namnet ”Bizkaia” för viner som framställs av övermogna druvor och är märkta med uttrycket ”sen skörd”, samt för mousserande viner.

För dessa två kategorier av vin har nu analytiska värden och en organoleptisk beskrivning lagts till.

Punkterna 8.B.4.5 och 8.B.4.6 i produktspecifikationen har ändrats. Det sammanfattande dokumentet påverkas dock inte.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR I AVSNITTET OM KONTROLLER

Beskrivning

Texten i avsnittet ”Kontroller” har uppdaterats och förbättrats.

Ändringen gäller punkt 9 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

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

EU:s referensnummer: PDO-ES-A0746-AM02 – 10 september 2025

1. **Namn**

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

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

VITT VIN

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Ljust och klart, med undantag för txakoli-viner som säljs ofiltrerade, med nyanser som varierar från blekgul till halmgul, eventuellt med grönaktiga nyanser.

Arom

Måttlig till mycket intensiv arom. Aromatisk komplexitet: fruktig och/eller blommig och/eller örtartad och/eller mineralisk. Vinet kan ha ytterligare toner till följd av lagring eller användning av inhemsk jäst.

Smak

Måttlig till mycket intensiv smak. Balanserad och frisk. Smakkomplexitet: fruktig och/eller blommig och/eller örtartad och/eller mineralisk. Lång och eventuellt något bitter eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10,5
Lägsta totala syrahalt:	5,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	11,66
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	180

Ytterligare information om analytiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

ROSÉVIN

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart och ljust, med undantag för txakoli-viner som släpps ut på marknaden ofiltrerade, rosa till färgen med violetta nyanser som varierar från hallon- till laxrosa.

Arom

Måttlig till mycket intensiv arom. Aromatisk komplexitet: fruktig och/eller blommig och/eller örtartad och/eller mineralisk.

Smak

Måttlig till mycket intensiv smak. Balanserad och frisk. Smakkomplexitet: fruktig och/eller blommig och/eller örtartad och/eller mineralisk. Lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10,5
Lägsta totala syrahalt:	5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	11,66
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	180

Ytterligare information om analytiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

RÖTT VIN

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rött, med violetta nyanser som varierar från rödviolett till körsbärsrött.

Arom

Måttlig till mycket intensiv arom. Aromatisk komplexitet: fruktig och/eller blommig och/eller örtartad och/eller mineralisk. Lång eftersmak.

Smak

Måttlig till mycket intensiv smak. Balanserad och tanninrik. Smakkomplexitet: fruktig och/eller blommig och/eller örtartad och/eller mineralisk. Långlivad.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10,5
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	15
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	140

Ytterligare information om analytiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

VITT VIN AV TYPEN BEREZIA

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Ljust och klart, med undantag för txakoli-viner som släpps ut på marknaden ofiltrerade, med nyanser som varierar från blekgul till gyllengul, eventuellt med grönaktiga nyanser.

Arom

Måttlig till mycket intensiv arom. Aromatisk komplexitet: samma aromer som anges för unga vita viner i kombination med aromer som härrör från de olika lagringsmetoder som används inom ramen för beteckningen: kryddor och/eller balsamvinäger och/eller nötter och/eller rökiga toner och/eller bröd och/eller mjölk och/eller rostade toner.

Smak

Måttlig till mycket intensiv smak. Balanserad med anmärkningsvärd fyllighet. Smakkomplexitet: samma inslag som anges för unga vita viner i kombination med smaker som härrör från de olika lagringsmetoder som används inom ramen för beteckningen: kryddor och/eller balsamvinäger och/eller nötter och/eller rökiga toner och/eller bröd och/eller mjölk och/eller rostade toner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,5
Lägsta totala syrahalt:	5,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	-
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	180

Ytterligare information om analytiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

ROSÉVIN AV TYPEN BEREZIA

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klart och ljust. Rosa med nyanser som varierar från hallonrosa till lökskalsfärgat.

Arom

Måttlig till mycket intensiv arom. Aromatisk komplexitet: samma aromer som anges för unga roséviner i kombination med aromer som härrör från de olika lagringsmetoder som används inom ramen för beteckningen: kryddor och/eller balsamvinäger och/eller nötter och/eller rökiga toner och/eller bröd och/eller mjölk och/eller rostade toner.

Smak

Måttlig till mycket intensiv smak. Balanserad med anmärkningsvärd fyllighet. Smakkomplexitet: samma inslag som anges för unga roséviner i kombination med smaker som härrör från de olika lagringsmetoder som används inom ramen för beteckningen: kryddor och/eller balsamvinäger och/eller nötter och/eller rökiga toner och/eller bröd och/eller mjölk och/eller rostade toner. Lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,5
Lägsta totala syrahalt:	5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	-
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	180

Ytterligare information om analytiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

RÖTT VIN AV TYPEN BEREZIA

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rött, med nyanser som varierar från rödviolett till körsbärsrött.

Arom

Måttlig till mycket intensiv arom. Aromatisk komplexitet: samma aromer som i unga röda viner i kombination med aromer som härrör från de olika lagringsmetoder som används för beteckningen: kryddor och/eller balsamvinäger och/eller nötter och/eller rökiga toner och/eller bröd och/eller mjölk och/eller rostade toner.

Smak

Måttlig till mycket intensiv smak. Balanserad, tanninrik och med anmärkningsvärd fyllighet. Smakkomplexitet: samma toner som i unga röda viner i kombination med smaker som härrör från de olika lagringsmetoder som används för beteckningen: kryddor och/eller balsamvinäger och/eller nötter och/eller rökiga toner och/eller bröd och/eller mjölk och/eller rostade toner. Lång eftersmak.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,5
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	-
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	140

Ytterligare information om analytiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

VIN AV TYPEN BEREZIA APARTA

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Ljust och klart, med undantag för de viner som släpps ut på marknaden ofiltrerade, med nyanser som varierar från blekgul till bärnstensgul och orange, till följd av skalmaceration, eventuellt med grönaktiga nyanser.

Doft

Medelhög till hög intensitet. Aromatisk komplexitet: samma aromer som anges i kategorin ”Berezia”: kryddor och/eller balsamvinäger och/eller nötter och/eller rökiga toner och/eller bröd och/eller mjölk och/eller rostade toner, i kombination med oxidativa eller reduktiva toner som härrör från de olika framställningsmetoderna.

Smak

Måttlig till mycket intensiv smak. Lätta välstrukturerade viner, eventuellt med tanninslag. Smakkomplexitet: samma aromer som anges i kategorin ”Berezia”: kryddor och/eller balsamvinäger och/eller nötter och/eller rökiga toner och/eller bröd och/eller mjölk och/eller rostade toner, i kombination med oxidativa eller reduktiva toner som härrör från de olika framställningsmetoderna.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	-
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	180

Ytterligare information om analytiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

”title”

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Det finns en gräns för den areal som får upptas av de druvsorter som betraktas som ”godkända” i produktspecifikationen, med undantag för pinot noir och cabernet franc.

Vid framställning av viner som släpps ut på marknaden med namnet på en enda druvsort får endast rekommenderade druvsorter användas, och minst 85 % av de druvor som används måste vara av de druvsorterna.

Minst 50 % av de druvor som används vid framställningen av roséviner ska vara av blå druvsorter.

Användning av ekspån är förbjuden.

”Bereziak” txakoli-viner ska lagras i minst fem månader i behållare av olika material såsom cement, keramik eller trä. Viner som jästs på träfat släpps ut på marknaden med uttrycket ”fatjäst”. ”Aparta”-viner är viner som har genomgått en särskild framställningsprocess.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	11 500
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	80,5
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	9 500
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	66,5
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— CABERNET FRANC

— CHARDONNAY

— FOLLE BLANCHE

— GROS MANSENG

— HONDARRABI BELTZA

— HONDARRABI ZURI

— PETIT COURBU

— PETIT MANSENG

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Produktionsområdet för viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen omfattar mark som ligger inom någon av kommunerna i Bizkaia och som kontrollorganet och den behöriga myndigheten anser vara lämplig för odling av godkända druvsorter med den kvalitet som krävs för att framställa viner med de särskilda egenskaperna hos den skyddade ursprungsbeteckningen, och som är registrerade i enlighet därmed.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukt

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Alkoholhalten på mellan 10,5 och 11,5 volymprocent är resultatet av ett fuktigt och tempererat Atlantklimat med svala somrar och huvudsakligen sydliga vindar, vilket påverkar druvornas mognad. Färre soltimmar i kombination med svala medeltemperaturer på sommaren gör att druvorna i området mognar långsamt. Detta ger i sin tur viner med en slutlig total syrahalt som är högre än i andra områden samt viner med medelhög aromatisk komplexitet och dominerande aromer av vita frukter, citrus och örter. Vinerna har en bitter eftersmak som är typisk för den primära druvsorten.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

MÄRKNING

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Skyddet av beteckningens namn har utvidgats till att även omfatta dess olika kombinationer såväl som namnen på distrikt, orter och platser i produktions-, berednings- och buteljeringsområdet som har en koppling till orden ”Txakoli”, ”Chacolí”, ”Chacolin”, ”Txakolin” och ”Txakolina”. Numrerade etiketter och sekundära etiketter ska godkännas av kontrollorganet innan de får användas.

Rubrik för kravet/undantaget

BUTELJERING

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

De viner som omfattas av beteckningen ska buteljeras och märkas uteslutande på de registrerade vingårdar som har godkänts av kontrollorganet. Skälet till detta krav är att kontrollorganet har ett särskilt förfarande för att kontrollera de skyddade vinernas kvantitet och kvalitet, från framställning till utsläppande på marknaden. Dessutom omfattar buteljering utanför produktionsområdet transport och andra vinrelaterade åtgärder som skulle kunna ändra vinets egenskaper.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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