Solicitud de una nueva modificación

DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE

Denominación(es) que debe(n) registrarse

Bizkaiko Txakolina
Chacolí de Bizkaia
Txakoll de Bizkaia

2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. TERCER PAÍS AL QUE PERTENECE LA ZONA GEOGRÁFICA

No procede

4. CLASIFICACIÓN DEL VINO – CÓDIGO NOMENCLATURA COMBINADA

22042138 – 22042178

5. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

6. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Txakoli blanco

Breve descripción textual
Aspecto visual brillante y cristalino, a excepción de los txakolis que se comercialicen como no filtrados, con tonalidades que van del amarillo pálido al amarillo pajizo, pudiendo presentar tonalidades verdosas. Intensidad de olor media o alta. Complejidad de olor: frutal y/o floral y/o herbácea y/o mineral. Podrían aparecer matices complementarios derivados de la añada o de la utilización de levaduras autóctonas. Intensidad de aroma media o alta. Equilibrados y frescos. Complejidad de aroma: frutal y/o floral y/o herbácea y/o mineral. Persistente, pudiendo presentar un postgusto ligeramente amargo

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo(en % vol):	10,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	10,5
Acidez total mínima (gramos por litro de tartárico):	5,5
Acidez volátil real máxima (gramos por litro de acético):	0,7

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Txakoli rosado

Breve descripción textual
Aspecto visual limpio y brillante, a excepción de los txakolis que se comercialicen como no filtrados, de color rosa con matices violáceos que van del rosa frambuesa al rosa salmón. Intensidad de olor media o alta. Complejidad de olor: frutal y/o floral y/o herbácea y/o mineral. Intensidad de aroma media o alta. Equilibrados y frescos. Complejidad de aroma: frutal y/o floral y/o herbácea y/o mineral. Persistente

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo(en % vol):	10,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	10,5
Acidez total mínima (gramos por litro de tartárico):	5,0
Acidez volátil real máxima (gramos por litro de acético):	0,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Txakoli tinto

Breve descripción textual
Rojo, con matices violáceos que van del rojo violáceo al rojo picota. Intensidad de olor media o alta. Complejidad de olor: frutal y/o floral y/o vegetal y/o mineral y/o láctico. Persistente. Intensidad de aroma media o alta. Equilibrado y tánico. Complejidad de aroma: frutal y/o floral y/o vegetal y/o mineral y/o láctico. Persistente

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo(en % vol):	10,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	10,5

Acidez total mínima (gramos por litro de tartárico):	4
Acidez volátil real máxima (gramos por litro de acético):	0,9
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Txakoli blanco berezia

Breve descripción textual
Brillante y cristalino, salvo los que se comercialicen como no filtrados, con tonalidades del amarillo pálido al amarillo dorado, pudiendo presentar tonalidades verdosas. Intensidad de olor media o alta. Olores del blanco joven integrados con olores derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados-balsámicos-frutos secos-ahumados-panadería-lácticos-tostados). Intensidad de aroma media o alta. Equilibrado y con cuerpo notable. Notas descritas en el blanco joven integradas con aromas derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados-balsámicos-frutos secos-ahumados-panadería-lácticos-tostados).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo(en % vol):	11,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11,5
Acidez total mínima (gramos por litro de tartárico):	5,5

Acidez volátil real máxima (gramos por litro de acético):	1,08
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Txakoli rosado berezia

Breve descripción textual
Aspecto visual limpio y brillante. De color rosa con matices del rosa frambuesa a piel de cebolla. Intensidad de olor media o alta. Olores del vino rosado joven integrados con olores derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados-balsámicos-frutos secos y/o ahumados-panadería-lácticos-tostados). Intensidad de aroma media o alta. Equilibrado y con cuerpo notable. Notas del tipo rosado joven integradas con aromas derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados-balsámicos-frutos secos y/o ahumados-panadería-lácticos-tostados). Persistente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	11,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11,5
Acidez total mínima (gramos por litro de tartárico):	5,0
Acidez volátil real máxima (gramos por litro de acético):	1,08
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Txakoli tinto berezia

Breve descripción textual
Rojo, con matices del rojo violáceo al rojo teja. Intensidad de olor media o alta. Olores del tipo tinto joven integrados con olores derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados-balsámicos-frutos secos-ahumados-panadería-lácticos-tostados). Intensidad de aroma media o alta. Equilibrado, tánico y con cuerpo notable. Notas del tipo tinto joven integradas con aromas derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados-balsámicos-frutos secos-ahumados-panadería-lácticos -tostados). Persistente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo(en % vol):	11,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11,5
Acidez total mínima (gramos por litro de tartárico):	4,0
Acidez volátil real máxima (gramos por litro de acético):	1,2
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Txakoli aparta berezia

Breve descripción textual
Aspecto brillante y cristalino, a excepción de aquellos que se comercialicen como no filtrados, con tonalidades que van del amarillo pálido al ambarino y naranjas fruto del contacto con las pieles, pudiendo presentar tonalidades verdosas. Olor de intensidad media o alta, especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados), integrados con notas de oxidación o reducción fruto de las diferentes elaboraciones. Intensidad de aroma media o alta. Vinos ligeros o estructurados, y con posibles toques de tanicidad.. Aromas especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados integrados con notas de oxidación o reducción fruto de las diferentes elaboraciones.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo(en % vol):	11
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11
Acidez total mínima (gramos por litro de tartárico):	4,0
Acidez volátil real máxima (gramos por litro de acético):	1,08
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

7. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

7.1. Prácticas enológicas específicas

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica

Descripción de la práctica:
Los vinos se elaboran fundamentalmente con variedades recomendadas “Hondarrabi Zuri” y “Hondarrabi Beltza”. Las variedades “autorizadas” tienen limitada su superficie para producir vino blanco. Para la elaboración de vinos que se comercialicen como monovarietales, solo se podrá utilizar uvas de las variedades recomendadas y con un mínimo del 85 %. Se prohíben las virutas de roble. Los txakolis “Bereziak” estarán envejecidos durante un mínimo de 5 meses en depósitos construidos en materiales diversos como cemento, cerámica, madera, etc, y los vinos fermentados en barrica de madera serán comercializados con la indicación “Fermentado en barrica”.

Descripción de las restricciones:
La elaboración de vinos de la DOP se efectuará íntegramente con uvas procedentes de viñedos registrados en la misma. Las variedades autorizadas, en su conjunto tienen limitada su superficie por bodega inscrita para elaborar vino blanco. Mune Mahatsa (Folle Blanche), además, tendrá limitación de superficie por bodega inscrita. Pinot Noir, Cabernet Franc y la recomendada Petit Courbu (Hondarrabi Zuri Zerratia) no tendrán limitación por superficie por bodega inscrita. Para la elaboración de vinos que se comercialicen con el nombre de una única variedad, solo se podrán utilizar uvas de las variedades calificadas como recomendadas, debiendo de utilizarse una de dichas variedades en un mínimo del 85 %. Los rosados se elaborarán con un mínimo del 50 % de una variedad tinta. Se prohíbe usar virutas de roble.

7.2. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
11.500 Kg de uvas por hectárea en las variedades blancas (80,50 Hl/Ha) en producto final. 9.500 Kg de uvas por hectárea en las variedades tintas (66,50 Hl/Ha) en producto final. Con carácter general, al final del proceso de elaboración de los vinos el rendimiento no será superior a 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia Las fracciones del mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso poder ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos, debiendo declarar las mismas al Consejo Regulador, quien controlará su destino

8. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

Variedades recomendadas o principales	Variedades autorizadas
HONDARRABI ZURI	IZKIRIOT HAUNDI (GROS MANSENG)
HONDARRABI BELTZA	IZKIRIOTA TTIPIA (PETIT MANSENG)

HONDARRIBI ZURI ZERRATIA (PETIT COURBU)	SAUVIGNON BLANC
	RIESLING (LORE MAKALA)
	CHARDONNAY
	PINOT NOIR
	CABERNET FRANC

9. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por la DOP está constituida por los terrenos ubicados en cualquiera de los términos municipales de Bizkaia y que el Consejo Regulador y la administración competente considere aptos para la producción de uva de las variedades autorizadas con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de la DOP, y que así se registren.

10. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Descripción del (de los) vínculo (s)
La graduación alcohólica entre los 10,5º y 11,5º la determina un clima atlántico, húmedo y templado con veranos frescos y predominio de vientos de componente sur en la maduración de la uva. La menor insolación de la zona junto con temperaturas medias frescas en verano provoca una maduración lenta de la uva que da lugar a vinos con una acidez total final mayor que los de otras zonas,y a vinos de intensidad aromática media y compleja con predominio de aromas con notas de fruta blanca, cítricos y herbáceos. Los vinos presentan un amargor final, típico de la variedad principal.

11. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

11.1 Requisitos especiales

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
La protección del nombre de la Denominación se extiende a sus diferentes combinaciones, y a los nombres de las comarcas, localidades o lugares de la zona de producción, elaboración, y embotellado, ligados a las grafías «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» y «Txakolina». Las etiquetas y contraetiquetas numeradas se autorizan por el organismo de control antes de su utilización.	

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
Los vinos amparados por la Denominación se deben embotellar y etiquetar exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por elConsejo Regulador. Esta obligación se justifica porque el Consejo tiene establecido un procedimiento de control desde la producción hasta la comercialización de la cantidad y calidad de los vinos protegidos. Además, el embotellado fuera de la zona de producción incluye el transporte y otras operaciones enológicas que podrían modificar las características del vino	

11.2 Términos tradicionales

Denominación de Origen (DO)
Chacolí- Txakolina – Txacoli

ANEXOS

- Pliego de condiciones (Bizkaiko Txakolinaren pliegoak 20241128).
- Pliego de condiciones consolidado (Bizkaiko Txakolinaren pliegoak 20241128).
- Prueba jurídica de la tramitación y aprobación por la Autoridad Competente (Resolución de 14 de enero de 2025 de la Directora de Calidad y Promoción Alimentaria, por la que se emite decisión favorable a la solicitud presentada por el consejo regulador de la Denominación de Origen Protegida “BIZKAIKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE BIZKAIA/CHACOLI DE BIZKAIA” para la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida “BIZKAIKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE BIZKAIA/CHACOLI DE BIZKAIA”)
- Enlaces al pliego de condiciones

  https://www.euskadi.eus/web01-a2elikal/es/contenidos/informacion/dop_txakoli_bizkaia/es_dapa/index.shtml