

DISPOSICIONES GENERALES

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE, PLANIFICACIÓN TERRITORIAL,
AGRICULTURA Y PESCA

3255

ORDEN de 7 de marzo de 2012, de la Consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, por la que se modifica el reglamento de la denominación de origen «Arabako txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava».

Mediante Orden de 17 de junio de 2008, del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, se modificó el Reglamento de la Denominación de Origen «Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava», y se aprobó su texto refundido (BOPV n.º 148, de 6 de agosto de 2008. Corrección de errores BOPV n.º 164, de 29 de agosto de 2008 y n.º 206, de 28 de octubre de 2008). Posteriormente, mediante Resolución de 30 de noviembre de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, se publicó la citada Orden en el Boletín Oficial del Estado n.º 310, de 25 de diciembre de 2009.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen mediante escrito de su Presidente de 21 de octubre de 2011, ha solicitado al Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca la modificación del pliego de condiciones de la Denominación, incluyendo la del artículo 8 del Reglamento, solicitado en virtud del acuerdo del Pleno de 23 de febrero de 2011. Con dicha solicitud se inicia el procedimiento de modificación.

Esta modificación se refiere a la ampliación del rendimiento máximo por hectárea así como a realización de ligeras adaptaciones, incluyendo las características organolépticas, el límite inferior de la graduación alcohólica total y de la acidez total, y a la adaptación a la definición de vinos secos. Al considerarse de menor importancia, le es aplicable el punto 1.d) del artículo 73 relativo a las Disposiciones transitorias del Reglamento (CE) n.º 607/2009, de la Comisión de 14 de julio de 2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 479/2008, del Consejo, en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.

En virtud de todo lo expuesto,

DISPONGO:

Artículo único.– Modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava».

El Reglamento de la Denominación de Origen «Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava», que figura como anexo de la Orden de 17 de junio de 2008, del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica el reglamento de la denominación de origen «Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava» y se aprueba su texto refundido, queda modificado de la forma siguiente:

Uno.– El párrafo 1 del artículo 8 queda redactado como sigue:

«1.– La producción máxima admitida por hectárea será de 13.000 kg de uva. En determinadas campañas, este límite podrá ser modificado, al alza como máximo en un 20%, o a la baja, por el

Consejo Regulador a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios.»

Dos.– El artículo 13 queda redactado como sigue:

«1.– Los tipos y características analíticas de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava», son los siguientes:

a) Txakolis blancos.

- Graduación alcohólica adquirida > 9,5% vol.
- Grado alcohólico total < 15% vol.
- Acidez total (tartárico) >3,5g/l >46,6meq/l³.
- Acidez volátil <0,8g/l.
- SO₂ total <180mg/l.

b) Txakolis rosados.

- Graduación alcohólica adquirida > 9,5% vol.
- Grado alcohólico total < 15% vol.
- Acidez total (tartárico) >3,5g/l >46,6meq/l.
- Acidez volátil <0,8g/l.
- SO₂ total <180mg/l.

c) Txakolis tintos.

- Graduación alcohólica adquirida > 9,5% vol.
- Grado alcohólico total < 15% vol.
- Acidez total (tartárico) >3,5g/l >46,6meq/l³.
- Acidez volátil <0,8g/l.
- SO₂ total <140mg/l.

d) Txakolis blancos fermentados en barrica.

- Graduación alcohólica adquirida > 11% vol.
- Grado alcohólico total < 15% vol. 1.
- Acidez total (tartárico) >3,5g/l >46,6meq/l.
- Acidez volátil <0,8g/l.
- SO₂ total <180mg/l.

2.– Los Tipos: «Blanco», «Rosado», «Tinto» y «Blanco Fermentado en Barrica» tendrán un contenido de azúcar residual que no deberá superar la cantidad de 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual. Serán vinos secos.»

Tres.– El artículo 14 queda redactado como sigue:

«Los vinos calificados deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a aroma, color, y sabor, conforme a los que establezca el Consejo Regulador. En el caso de que se constate alguna alteración de estas características en detrimento de la calidad, o que en su elaboración se hayan incumplido los preceptos de este reglamento o de los señalados en la legislación vigente, el vino será descalificado por el Consejo Regulador lo que conllevará la pérdida del derecho al uso de la denominación en la partida afectada.

La calificación organoléptica se realizará conforme al Procedimiento establecido por el Consejo Regulador, para lo cual el Comité de Cata tendrá en cuenta los aspectos reflejados en la Ficha de Cata.

a) Txakolis blancos.

○ Aspecto visual: color entre amarillo pálido, verdoso a amarillo pajizo, limpio y brillante, pudiendo aparecer una ligera presencia de carbónico natural.

○ Aroma: intensidad de aroma media con predominio de notas frutales (manzana verde, frutas tropicales y cítricos) y débiles notas florales y herbáceas.

○ Sabor: fresca entrada en boca, ligeramente ácido en su paso por la misma, con ligero picor en la punta de la lengua. En retroolfacción dominan los aromas afrutados. El final de boca es medianamente persistente, pudiendo aparecer un ligerísimo regusto amargo.

b) Txakolis rosados.

○ Aspecto visual: color entre rosa pálido teja, a salmón, limpio y brillante, pudiendo aparecer una ligera presencia de carbónico natural.

○ Aroma: intensidad de aroma media con predominio de notas frutales (manzana verde, frutas tropicales y cítricas), fruta roja (frutas silvestres y cereza) y débiles notas florales y herbáceas.

○ Sabor: fresca entrada en boca, ligeramente ácido en su paso por la misma, con ligero picor en la punta de la lengua. En retroolfacción dominan los aromas afrutados. El final de boca es medianamente persistente, pudiendo aparecer un ligerísimo regusto amargo.

c) Txakolis tintos.

○ Aspecto visual: color cereza picota negra con intensos reflejos violáceos y amoratados pudiendo aparecer una ligera presencia de carbónico natural.

○ Aroma: intensidad de aroma y fructuosidad con predominio de recuerdos a huerta (pimiento verde, y pequeños frutos del bosque) y débiles notas florales y herbáceas.

○ Sabor: fresca entrada en boca, ligeramente ácido en su paso por la misma, con ligero picor en la punta de la lengua. En retroolfacción dominan los aromas afrutados. El final de boca es medianamente persistente, pudiendo aparecer un ligerísimo regusto amargo.

d) Txakolis blancos fermentados en barrica.

○ Aspecto visual: color entre amarillo evolucionado a pajizo, límpido y brillante, con ausencia de sedimentos.

○ Aroma: intensidad de aroma que integra los tostados de barrica con el carácter varietal de fruta cítrica.

martes 17 de julio de 2012

○ Sabor: estructurado, resaltan los aromas de la madera integrados con las frutas ácidas, pudiendo aparecer un ligerísimo regusto amargo.»

DISPOSICIÓN FINAL

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

En Vitoria-Gasteiz, a 7 de marzo de 2012.

La Consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca,
MARÍA DEL PILAR UNZALU PÉREZ DE EULATE.