

XEDAPEN OROKORRAK

INGURUMEN, LURRALDE PLANGINTZA, NEKAZARITZA ETA ARRANTZA SAILA

3255

AGINDUA, 2012ko martxoaren 7koa, Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantzako sailburuarena. Honen bidez, «Arabako txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava» jatorri-deituraren erregelamendua aldatzen da.

Nekazaritza, Arrantza eta Elikadurako sailburuaren 2008ko irailaren 17ko Aginduaren bidez, «Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava» jatorri-deituraren erregelamendua aldatu zen (2008ko abuztuaren 6ko EHAA, 149. zk. Hutsen zuzenketa, 2008ko abuztuaren 29ko EHAA, 164 zk., eta 2008ko urriaren 28koa, 206. zk.). Harrezkero, Elikagaigintzako Industriaren eta Merkatuen Zuzendaritzaren 2009ko azaroaren 30eko Ebazpenaren bidez, gorago azaldutako agindua argitaratu zen, Estatuko Buletin Ofizialeko 310. zenbakian, 2009ko abenduaren 25ean).

Jatorri-deituraren kontseilu arautzailek presidentearen 2011ko urriaren 21eko idazkiaren bidez eskatu dio Ingurumena, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantza Sailari deituraren baldintza-agiriaren aldaketa, baita erregelamenduaren 8. artikulua ere, osoko bilkuraren 2011ko otsailaren 23ko erabakiarekin bat etorrita. Eskaera horrekin aldaketa-prozedurari ekiten zaio.

Aldaketa hori gehieneko atarramentua hektareako handitzeari eta egokitzapen txikiak egiteari dagokio. Egokitzapenak honako hauek dira: ezaugarri organoleptikoak, alkohol gradu guztizkoaren eta guztizko garratzasunaren beheko muga, eta ardo lehorraren definizioari eginiko egokitzapena. Garrantzi txikiko aldaketa denez, Batzordearen 2009ko uztailaren 14ko 607/2009/EE Erregelamenduaren xedapen iragankorri buruzko 73. artikuluko 1.d) aplikatu behar da. Erregelamendu horren bidez, Kontseiluaren 479/2008/EE Erregelamenduaren aplikatu beharreko zenbait xedapen ezartzen dira, jatorri-deiturei eta babestutako adierazpen geografikoei, izen tradizionalei, etiketei eta mahastizaintzako eta ardogintzako zenbait produkturen aurkezpenari dagokienez.

Hori dena kontuan izanik, honako hau

XEDATZEN DUT:

Artikulu bakarra.– «Arabako Txakolina /Txakoli de Álava / Chacolí de Álava» jatorri-deituraren erregelamenduaren aldaketa.

«Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava» jatorri-deituraren erregelamenduaren testu bateratua onartzeko Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburuaren 2008ko irailaren 17ko Aginduaren eranskinetako «Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava » jatorri-deituraren erregelamendua honelaxe aldatu da:

Bat.– 8. artikuluko 1. paragrafoa aldatuko da; aurrerantzean honela egongo da idatzita:

«1.– Gehienez, hektareako 13.000 kg mahats bildu ahal izango dira. Kanpaina batzuetan gerta liteke muga hori aldatzea, gorantz (% 20 gehienez) zein beherantz, Kontseilu Arauemailearen beraren ekimenez zein interesatutako mahastizainek eskatuta. Eskaera mahats-biltzea hasi aurretik egin behar da, bidezko aholkularitza jaso eta egin beharreko egiaztapenak egin ondoren.»

Bi.– 13. artikulua honela idatzita geratuko da:

«1.– Hauexek dira «Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava» jatorrizko izenduraren itzalpeko ardoen motak eta beraien ezaugarri analitikoak:

a) Txakolin zuriak.

- Lortutako alkohol-gradua: Bol. % 9,5.
- Guztizko alkohol gradua < Bol. % 15.
- Guztizko garratzasuna (tartikoa) >3,5g/l >46,6meq/l³.
- Garratzasun lurrunkorra <0,8g/l.
- SO₂ guztira <180mg/l.

b) Txakolin gorriak.

- Lortutako gutxieneko alkohol-gradua: Bol. % 9,5.
- Guztizko alkohol gradua < Bol. % 15.
- Guztizko garratzasuna (tartikoa) >3,5g/l >46,6meq/l.
- Garratzasun lurrunkorra <0,8g/l.
- SO₂ guztira <180mg/l.

c) Txakolin gorriak.

- Lortutako alkohol-gradua: Bol. % 9,5.
- Guztizko alkohol gradua < Bol. % 15.
- Guztizko garratzasuna (tartikoa) >3,5g/l >46,6meq/l³.
- Garratzasun lurrunkorra <0,8g/l.
- SO₂ guztira <140mg/l.

d) Barrikan hartzituriko txakolin zuria.

- Lortutako alkohol gradua: Bol. % 11.
- Guztizko alkohol gradua < Bol. % 15¹.
- Guztizko garratzasuna (tartikoa) >3,5g/l >46,6meq/l.
- Garratzasun lurrunkorra <0,8g/l.
- SO₂ guztira <180mg/l.

2.– Ardo motak: «Zuria», «Gorria», «Beltza» eta «Barrikan hartzituriko zuria» izenekoetan, azukre edukia hondar edukia da, eta ezingo da 4 gramo litroko baino handiagoa, edo 9 gramo litroko, noiz eta guztizko garratzasuna azido tartiko gramotan litroko adierazia ez denean 2 gramo litroko baino azukreko hondar edukia baino txikiagoa. Ardo lehorrak izango dira.»

Hiru.– 14. artikulua honela idatzita geratuko da:

«Izenduraren kalifikazioa duten ardoek Kontseilu Arauemaileak ezarritako ezaugarri organoleptikoak eduki behar dituzte, batez ere usainari, koloreari eta zaporeari dagokienez. Ardo batek ezaugarri horiez ezarritakoa betetzen ez bada eta horrek beraren kalitatea narriatzen bada, edo beraren elaborazioan arautegi honetan edo indarreko legerian ezarritako aginduetako bat bete ez bada, Kontseilu Arauemaileak kalifikazioa kenduko dio, eta horrek berekin ekarriko du ukitutako partidan jatorrizko izendura erabiltzeko eskubidea galtzea.

Sailkapen organoleptikoa kontseilu arautzaileak ezarritako prozeduraren bidez egingo da, horretarako, Dastatze batzordeak dastatze fitxan agertutako aldeak hartuko ditu kontuan.

a) Txakolin zuriak.

○ Itxura Hori argia, berdexka lasto kolorera, garbia eta distiratsua; karboniko naturala ere ager daiteke modu sotilean.

○ Usaina: usain intentsitate ertaina, frutu notak nagusi (sagar berdea, fruta tropikalak eta zitrikoak) eta lore eta belarkara nota arinak.

○ Zaporea: freskotasunez sartzten da ahoan, eta ahotik pasatzean zapore apur bat garratza du, eta apur bat mina da mihi puntan. Sudurretik pasa eta gero fruta usaiak dira nagusi. Azken zaporeak ahoan aski irauten du, eta azkenik geratzen den zaporea garratza da baina oso gutxi.

b) Txakolin gorriak.

○ Itxura Teila koloreko arrosa argitik izokin kolorera, garbia eta distiratsua; karboniko naturala ere ager daiteke modu sotilean.

○ Usaina: usain intentsitate ertaina, fruitu notak nagusi (sagar berdea, fruta tropikalak eta zitrikoak), fruta gorriak (basafrutak eta gerezia) eta lore eta belarkara nota arinak.

○ Zaporea: freskotasunez sartzten da ahoan, eta ahotik pasatzean zapore apur bat garratza du, eta apur bat mina da mihi puntan. Sudurretik pasa eta gero fruta usaiak dira nagusi. Azken zaporeak ahoan aski irauten du, eta azkenik geratzen den zaporea garratza da baina oso gutxi.

c) Txakolin gorriak.

○ Itxura Gerezi pikota beltza ubel eta more isla trinkoekin, eta karboniko naturala ere ager daiteke modu sotilean.

○ Usaina: usain eta fruta usain sarkorra, baratze oroimenak (piper berdeak eta basafruta txikiak) dakartza gogora eta lore eta belarkara nota arinak.

○ Zaporea: freskotasunez sartzten da ahoan, eta ahotik pasatzean zapore apur bat garratza du, eta apur bat mina da mihi puntan. Sudurretik pasa eta gero fruta usaiak dira nagusi. Azken zaporeak ahoan aski irauten du, eta azkenik geratzen den zaporea garratza da baina oso gutxi.

d) Barrikan hartzituriko txakolin zuria.

○ Itxura Horitik lasto kolore, garbi eta distiraturantz, eta sedimenturik gabe.

○ Usaina: usainaren intentsitateak barrikako beltzarana eta fruta zitrikoko barietateak integratzen ditu.

○ Zaporea: egituratua, egur usainak dira nagusi fruta azidoekin integratuta, eta azkenik geratzen den zaporea garratza izan daiteke baina oso gutxi.»

AZKEN XEDAPENA

Agindu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta hurrengo egunean jarriko da indarrean.

Vitoria-Gasteiz, 2012ko martxoaren 7a.

Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantzako sailburua,
MARÍA DEL PILAR UNZALU PÉREZ DE EULATE.