

NEKAZARITZA, ARRANTZA ETA ELIKADURRA SAILA

4519

AGINDUA, 2006ko abuztuaren 21ekoa, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburuarena, «Arabako Txakolina-Txakolí de Álava» Jatorrizko Deituraren Arautegia behin betiko aitortu eta onetsi zuen agindua aldatzekoa.

Nekazaritza eta Arrantza sailburuaren 2001eko apirilaren 2ko Aginduaren bidez (EHAA, 82. zk., 2001eko maiatzaren 2koa) behin betiko aintzatetsi zen «Arabako Txakolina-Txakolí de Álava» jatorrizko izendura eta kalitateko ardo honi eta beronen kontseilu arauemaileari buruzko Arautegia onetsi zen.

Eta orain, Mahastizaintza eta Ardogintza Antolatzeko maiatzaren 7ko 5/2004 Legearen onespina dela eta (EHAA, 96. zk., 2004ko maiatzaren 24koa), berriz aldatu behar da Arautegia. Lege honetako IV. tituluan Euskal Autonomia Erkidegoan ekoitzitako kalitateko ardoak eta ardo horien babesara arautzen dira, eta jabari publikoko ondasun izendatzen dira babestutako izen geografikoak. Gainera, ardo hauei buruzko arau berezietan jaso beharreko gutxieneko edukia ere zehazten da, bai eta haien halakotzat aitortzeko procedura ere. Kudeaketa organoek dagokienez (jatorrizko izenduretan eta kalifikatutako jatorrizko izenduretan kontseilu arauemaile deritze), aldaketa garrantzitsua egin da haien izaera juridikoan, eta administrazioko organo deskontzentratu zirenak zuzenbide publikoko korporazio bihurtu dira.

Lege horretako bigarren xedapen gehigarrian araubide iragankorra ezarri zen hura indarrean jartzean zeuden Arautegiak xedapen berrietara moldatzeko, eta urtebeteko epea eman zen jatorrizko izendura bakoitzaren kontseilu arauemaileak bere Arautegia moldatzeko proiektua aurkezteko Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailari, honek onets dezan.

Epealdi horren barruan, Arabako Txakolina jatorrizko izenduraren kontseilu arauemaileak bere Arautegi berriaren proiektua onetsi du eta Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailari bidali dio.

Beste alde batetik, Chacolí / txakoli / txakolin adierazpideak kalitateko ardo mota bat adierazten du, hain zuen ere Bizkaian, Getarian eta Araban jatorrizko izendura horien itzalpeko ekoizpen eremuetan egiten diren ardoak, jatorrizko izendura horiek direla eta ospea eta kalitate-sona dituztenak, biltzen dituena.

Chacolí / txakoli / txakolina terminoa espezifiko da; gainera, ondo zehaztuta dago jatorrizko izenduren Arautegietan, eta vcpd kategoriako ardoen izendura hauei

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

4519

ORDEN de 21 de agosto de 2006, del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, de modificación de la orden sobre reconocimiento definitivo y aprobación del Reglamento de la Denominación de Origen «Arabako Txakolína-Txakolí de Álava».

Mediante Orden de 2 de abril de 2001, del Consejero de Agricultura y Pesca (BOPV n.º 82, 2 de mayo de 2001), se reconoció con carácter definitivo la denominación de origen «Arabako Txakolina-Txakolí de Álava», y se aprobó el reglamento por el que se rige este vino de calidad y su consejo regulador.

Actualmente, la aprobación de la Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola (BOPV n.º 96, de 24 de mayo de 2004) requiere la modificación de dicho reglamento. Esta Ley regula, en su título IV, los vinos de calidad producidos en la Comunidad Autónoma de Euskadi y la protección de los mismos, calificando los nombres geográficos protegidos de bienes de dominio público. Asimismo, establece el contenido mínimo de las normas específicas reguladoras de estos vinos, y el procedimiento para su reconocimiento. Respecto a los órganos de gestión, que en las denominaciones de origen y denominaciones de origen calificadas reciben el nombre de consejos reguladores, introduce una modificación destacable al atribuirles la naturaleza jurídica de corporaciones de derecho público, frente a la condición que ostentaban de órganos desconcentrados de la administración.

La Disposición Adicional Segunda de dicha Ley prevé un régimen transitorio para que los reglamentos existentes a su entrada en vigor se adecuen a sus nuevas disposiciones, concediendo el plazo de un año para que los consejos reguladores presenten el proyecto de adaptación del reglamento de la denominación de origen ante el Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación para su aprobación.

Dentro del plazo concedido el consejo regulador de la denominación de origen Arabako Txakolina ha aprobado y remitido al Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación para su aprobación su nuevo proyecto de reglamento.

Por otro lado, la mención tradicional complementaria Chacolí /Txakoli /Txakolina sirve para describir un vino de calidad vinculado los vinos de las Denominaciones de Origen Chacolí de Bizkaia, de Getaria y de Álava, originarios de las zonas de producción amparadas por dichas Denominaciones, y cuya reputación y calidad se atribuye precisamente a ese origen.

El término Chacolí /Txakoli /Txakolina reúne las condiciones de ser específico en si mismo, y habiendo quedado definido con precisión en los respectivos re-

heldutako mahastizainen eta ardogileen lanari esker oso bereizgarria da eta entzute handia du. Etorkizunari begira, urratsak eman behar lirateke berehalako beste kategoria batzuetako ardoak egiteko, esaterako ohi baino luzeago heldutako mahatsaz egiten diren ardoak eta ardo apardunak.

Hala ere, oraindik mota hauetako ardo gutxi egiten denez, eta upeltegien ezaugarriak kontuan hartuta, neurri bereziak aplikatu behar dira: bidezko ez diren zorrokerietan erori gabe, kalitateko ardo berriak sustatu behar dira, eta ardo hauetako bezala identifikatzeko eta ondo kontrolatzeko arauak ezarri behar dira. Hori dela eta, antolaketaren ikuspegitik ardo hauen kalitatearen defentsa kontseilu arauemaileari berari agintzea komeni da.

Azkenik, abaguneaz baliatu gara jatorrizko izenduraren grafia aldatzeko. Izan ere, euskaranzko izenaren eta gaztelaniazkoaren arteko gidoia aldatu da, Academia de la Lengua Vasca / Euskaltzaindiaren arauak eta gomendioak aintzat hartuta.

Hori dena kontuan izanik, hauxe

XEDATU DUT:

Lebenengo artikulua.— «Arabako Txakolina-Txakolí de Álava» jatorrizko izendura behin betiko aintzatetsi eta hari buruzko arautegia onetsi duen Nekazaritza eta Arrantza sailburuaren 2001eko apirilaren 2ko Aginduaren izenburuan:

Hau dioen lekuau: ««Arabako Txakolina-Txakolí de Álava»», hauxe esan behar du: «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava»

Bigarren artikulua.— «Arabako Txakolina-Txakolí de Álava» jatorrizko izendura behin betiko aintzatetsi eta hari buruzko arautegia onetsi duen Nekazaritza eta Arrantza sailburuaren 2001eko apirilaren 2ko Aginduko artikulu bakarra aldatu da, eta honela geratu da:

«Artikulu bakarra. — Behin betiko aintzatetsi da «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» jatorrizko izendura, eta hari buruzko arautegia onetsi da (arautegia agindu honen eranskinean ageri da)».

AZKEN XEDAPENA

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

Vitoria-Gasteiz, 2006ko abuztuaren 21a.
Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburua,
GONZALO SÁENZ DE SAMANIEGO BERGANZO.

glamentos de dichas Denominaciones de Origen, goza de una fuerza distintiva y un prestigio, conseguido sobre la base del esfuerzo de los viticultores y elaboradores acogidos a estas tres Denominaciones de vinos de categoría vcprd. Su evolución y su desarrollo a futuro, aconsejan en este momento dar pasos hacia la elaboración otras categorías de vinos distintos de los vcprd, tales como los vinos de uva sobremadura y los vinos espumosos.

No obstante, el carácter incipiente de estas producciones y las características de las bodegas, obligan a aplicar medidas particulares, mediante las cuales, evitando rigorismos artificiosos, se favorezca el desarrollo de nuevos vinos de calidad, y se establezcan reglas que permitan la adecuada identificación del producto y su control. En base a ello, desde un punto de vista organizativo conviene encargar la defensa de la calidad de estos vinos al mismo Consejo Regulador.

Finalmente, se aprovecha la ocasión para modificar la grafía del nombre de la denominación de origen respecto al guion que actualmente divide el nombre en euskera y en castellano, para adecuarlo a las normas y recomendaciones de la Academia de la Lengua Vasca Euskaltzaindia.

En virtud de todo lo expuesto,

DISPONGO:

Artículo primero.— En el título de la Orden de 2 de abril de 2001, del Consejero de Agricultura y Pesca, sobre reconocimiento definitivo y aprobación del reglamento de la denominación de origen «Arabako Txakolina-Txakolí de Álava»:

Donde dice: «Arabako Txakolina-Txakolí de Álava», debe decir: «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava»

Artículo segundo.— Se modifica el artículo único de la Orden de 2 de abril de 2001, del Consejero de Agricultura y Pesca, sobre reconocimiento definitivo y aprobación del reglamento de la denominación de origen «Arabako Txakolina-Txakolí de Álava», quedando redactado en los siguientes términos:

«Artículo único. — Reconocer con carácter definitivo la denominación de origen «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» y aprobar el reglamento de la misma, que figura como anexo de la presente orden».

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 21 de agosto de 2006.
El Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación,
GONZALO SÁENZ DE SAMANIEGO BERGANZO.

ERANSKINA

«ARABAKO TXAKOLINA-TXAKOLÍ DE ÁLAVA»
JATORRIZKO DEITURAREN ARAUTEGIAI. KAPITULUA
ALDERDI OROKORRAK

1. artikulua.— Mahastizaintza eta Ardogintza Antolatzeko maiatzaren 7ko 5/2004 Legean, mahastiei eta ardoari buruzko uztailaren 10eko 24/2003 Legean eta Europako Kontseiluak 1999ko maiatzaren 17an mahatsaren eta ardoaren merkatuaren antolaketa bateratua ezartzeko emandako 1493/1999 (EE) Erregelamenduan xedatutakoarekin bat etorri, «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» jatorrizko izenduraren itzalpean daude ardo hauek: erregio jakin batean ekoitzitako kalitateko ardoen betekizunak betterzen dituztela (vcprd) eta arautegi honetan zehaztutako ezaugarrriak dituztela, ekoizpenean eta elaborazioan arautegian eta indarreko legerian eskatzen diren betekizun guztiak betetzen dituzten ardoak.

2. artikulua.— 1.— Hain zuzen ere, babespean daude bai «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» jatorrizko izendura, bai «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» eta «Txakolina» grafiei lotutako ardogintza, ardo-ontze eta botilatze eremuko erregioen, eskualdeen, herrien eta tokien izenak, aplika daitekeen legerian xedatutakoa aintzat hartuta, ondokoak batez ere: Europako Kontseiluak 1999ko maiatzaren 17an mahatsaren eta ardoaren merkatuaren antolaketa bateratua ezartzeko emandako 1493/1999 (EE) Erregelamendua; Batzordearen 2002ko apirilaren 29ko 753/2002 (EE) Erregelamendua, Kontseiluaren 1493/1999 (EE) Erregelamendua mahastizaintzako eta ardogintzako produktu batzuen izendurari, aurkezpenari eta babesari dagokienez aplikatzeko xedapenak eman dituena; Mahastizaintza eta Ardogintza Antolatzeko maiatzaren 7ko 5/2004 Legea.

2.— Debekatuta dago antz fonetikoa zein grafikoa dela eta arautegi honen bidez babestutako izen, marka, termino, adierazpen edo zeinuekin nahas daitezkeenak erabiltzea, are «mota», «estiloa», «mahatsondo», «botilaratua», «upeltegiko» edo antzeko hitzak erantsita ere.

3. artikulua.— Jatorrizko izendura defendatzea, hari buruzko arautegia aplikatzea, hura betetzen denez ja gotea, eta babespeko ardoen kalitatea suspertzea eta kontrolatzea Kontseilu Arauemailearen, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailaren eta gainerako herri administrazioen eginkizunak dira; ba koitza bere eskumenen eremuan ariko da.

ANEXO

REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN
DE ORIGEN «ARABAKO TXAKOLINA/TXAKOLÍ
DE ÁLAVA/CHACOLÍ DE ÁLAVA»CAPÍTULO I
GENERALIDADES

Artículo 1.— De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola, en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, así como en el Reglamento (CE) 1493/1999, del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establece la Organización Común del Mercado Vitivinícola, quedan protegidos con la Denominación de Origen «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» los vinos que cumplan los requisitos de los vinos de calidad producidos en una región determinada (vcprd) y que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción y elaboración todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2.— 1.— La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava», y a los nombres de las regiones, comarcas, localidades o lugares que formen la zona de producción, elaboración, envejecimiento y embotellado, ligados a las grafías «Txakoli» «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» y «Txakolina», de acuerdo con lo dispuesto en la legislación aplicable, especialmente en el Reglamento (CE) n.º 1493/1999, por el que se establece la Organización del Mercado Vitivinícola, en el Reglamento (CE) n.º 753/2002 de la Comisión de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, en lo que respecta a designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas, así como en la Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola.

2.— Queda prohibida la utilización en otros vinos de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de este Reglamento, aun en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «cepa», «embottellado en», «con bodega en», u otros análogos.

Artículo 3.— La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los vinos amparados quedan encamados al Consejo Regulador, al Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco, y al resto de administraciones públicas, cada una dentro de sus respectivas competencias.

II. KAPITULUA EKOIZPENA

4. artikulua.— 1.— «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» jatorrizko izenduraren itzalpeko ardoak ekoizteko aldeak Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio eta Okondo udalerrietan dauden lurak hartzen ditu, hain zuzen ere Kontseilu Arauemailearen eta bidezko administrazioaren iritziz 5. artikuluan adierazitako mahats barietateak, izendurak babesturiko ezaugarri bereziak dituzten ardoak egiteko behar adinako kalitatea dutenak, lantzeko modukoak direnak eta halaxe erregistratuta daudenak.

2.— Lur-zati bat ekoizpen aldean sar daitekeenez ezartzeko, Kontseilu Arauemaileak finkatu behar du harren kalifikazioa, eta horretarako Arabako Foru Aldundiaren zerbitzu teknikoen txostenak hartuko ditu kontuan. Lur-zatiak behar bezala mugatuta egon behar dira, bidezko mahastizaintzako erregistroan inskribatuta ere bai.

3.— Ekoizpen aldea aldatzeko eta alde horretako lurretan mahasti berriak egiteko, mahastiak birlandatzeko eta mahastiak ordeztekoko baimena eskuratzeko, administrazio eskudunak bere jarduketa egin baino lehen Kontseilu Arauemaileak aurretiazko txostena eman behar du.

5. artikulua.— 1.— Babespeko ardoak egiteko mahats barietate hauek bakarrik erabil daitezke: «Honda-rabi Zuria» eta «Honda-rabi Beltza» (hauek gomendatuak edo nagusiak dira), eta «Honda-rabi Zuri Zerratia» (Petit Courbu), «Izkiriota» (Gros Manseng), «Izkiriota Ttippia» (Petit Manseng), «Sauvignon blanc», «Riesling» eta «Chardonnay» (hauek baimenduta daude).

2.— Kontseilu Arauemaileak gomendatutako barietateak landatzea sustatuko du. Baimendutako barietate zuriek -«Izkiriota Ttippia» (Petit Manseng), «Izkiriota Haundia» (Gros Manseng), «Sauvignon blanc», «Riesling» eta «Chardonay»- mugatuta dute azalera: denek batera, ezin dute hartu inskribatutako upeltegiak izenduraren itzalpeko ardoa egiteko erabiltzen duen mahasti azaleraren % 20 baino gehiago. Baimendutako «Ondarrabi Zuri Zerratia» (Petit Courbu) barietate zuria ere mugatuta du azalera: ezin du hartu inskribatutako upeltegiak izenduraren itzalpeko ardoa egiteko erabiltzen duen mahasti azaleraren % 20 baino gehiago, xedapen iragankorrean ezarritakoa eragotzi gabe.

3.— Kontseilu Arauemaileak beste barietate batzuk baimentzea proposatu ahal izango die Euskal Autonomia Erkidegoko erakunde eskudunei; horretarako, ezinbesteko da bidezko saio eta esperientzien bitartez baimendu nahi den barietateak izenduraren itzalpeko ardoak egiteko behar bezalako kalitateko muztioa ematen duela egiaztatzea. Ontzat emanez gero, barietatea gomendatua edo baimendua den argituko da. Saio

CAPÍTULO II DE LA PRODUCCIÓN

Artículo 4.— 1.— La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» está constituida por los terrenos que, ubicados en los términos municipales de; Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio y Okondo, el Consejo Regulador y la administración correspondiente consideren aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el artículo 5, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación, y así se registren.

2.— La calificación de las parcelas, a efectos de su inclusión en la zona de producción, la realizará el Consejo Regulador, para lo cual tendrá en consideración los informes de los servicios técnicos de la Diputación Foral de Álava, debiendo estar dichas parcelas correctamente delimitadas e inscritas en el correspondiente Registro Vitícola.

3.— Para la modificación de la zona de producción, así como para la autorización de nuevas plantaciones, replantaciones y sustituciones en terrenos o viñedos ubicados en la zona de producción, previa a la actuación que corresponda a la Administración competente, será preceptivo informe previo del Consejo Regulador.

Artículo 5.— 1.— La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas de las variedades siguientes: «Ondarribi Zuri» y «Ondarribi Beltza», que se consideran como recomendadas o principales, y «Ondarribi Zuri Zerratia» (Petit Courbu), «Izkiriota» (Gros Manseng), «Izkiriota Ttippia» (Petit Manseng), «Sauvignon blanc», «Riesling» y «Chardonnay», consideradas como autorizadas.

2.— El Consejo Regulador fomentará las plantaciones de variedades recomendadas. Las variedades autorizadas «Izkiriota» (Gros Manseng), «Izkiriota Ttippia» (Petit Manseng), «Sauvignon blanc», «Riesling» y «Chardonnay» tendrán limitada su superficie, no pudiendo superar en su conjunto el 20% de la superficie de viñedo procesado por cada bodega inscrita, para la elaboración de vino amparado. La variedad blanca autorizada «Ondarribi Zuri Zerratia» (Petit Courbu), tendrá limitada su superficie, no pudiendo superar el 20% de la superficie de viñedo procesada por bodega inscrita para la elaboración de vino amparado, sin perjuicio de lo dispuesto en la disposición transitoria.

3.— El Consejo Regulador podrá proponer a los Organismos competentes en la Comunidad Autónoma del País Vasco que sean autorizadas nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe producen mostos de calidad para la elaboración de vinos protegidos, determinándose en cada caso la inclusión de las mismas como variedades recomendadas o autorizadas. Dichos ensayos de variedades estarán su-

hauek protokolo bati jarraituz egin behar dira, eta saio bakotzeo mahasti azalera ezin da izan inskribatutako guztirakoaren % 1 baino gehiago.

6. artikulua.— 1.— Laborantza-praktikak kalitaterik hoberena lortzea xede dutenak izan behar dira. Arabako Foru Aldundiaren eskumena eragotzi gabe eta Mahastizaintza, eta Ardogintza Antolatzeko maiatzaren 7ko 5/2004 Legeko 11. artikuluarekin bat etorri, Kontseilu Arauemaileak beste laborantza-praktika, tratamendu edo lantze-modu batzuk aplikatzeko baimena eman ahal izango du, mahatsaren edo ardoaren kalitatea hobetzen dutela frogatzu gero. Erabakien berri eman beharko dio Arabako Foru Aldundiari.

2.— Euri eskasia larria dela eta, nekazaritzaren ikuspegitik mahatsondoen hostotza iraunazteko urezta beharra badago, Kontseilu Arauemaileak horretarako baimena eman ahal izango du. Horrelakoetan, baldintzak ezarriko ditu eta gomendioak emango: ureztatzearen mugaeguna, etab.

7. artikulua.— 1.— Mahatsa ahalik eta arretarik handienarekin bilduko da, eta izenduraren itzalpeko ardoak egiteko heldutasun-gradu egokira iritsi den mahats osasuntsua bakarrik erabiliko da.

2.— Kontseilu Arauemaileak mahats-biltzea hasiko den eguna finkatu ahal izango du, eta erabakiak hartu ahal izango ditu bilketaz eta mahatsaren garraioaz, xede mahatsaren narriadura saihestea dela.

8. artikulua.— 1.— Gehienez, hektareako 10.000 Kg mahats bildu ahal izango dira. Kanpaina batzuetan gerda liteke muga hori aldatzea, gorantz (% 20 gehienez) zein beherantz, Kontseilu Arauemailearen beraren ekinenez zein interesatutako mahastizainek eskatuta. Eskaera mahats-biltzea hasi aurretik egin behar da, bidezko aholkularitza jaso eta egin beharreko egiaztapenak egin ondoren.

2.— Baimendutako gehieneko uzta gainditzen den lursailetako mahatsa ezin izango da erabili izendura honen babestutako ardoak egiteko. Kontseilu Arauemaileak kontrol neurriak hartu beharko ditu agindu hau betetzen dela ziurtatzeko.

3.— Mahastien Erregistroan ezin inskribatu izango dira mahats-biltzean barietateak bereizterik ez dagoen mahasti misto berriak.

III. KAPITULUA ARDOGINTZA

9. artikulua.— 1.— «Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» jatorrizko izendura erabiltzeko es-kubidea duten ardoak egiteko izendura horretan registratutako mahastietako mahatsa bakarrik erabil dai-teke.

jetos a un protocolo de ensayos, y la superficie de cada variedad ensayada, no podrá exceder del 1% de la superficie total inscrita.

Artículo 6.— 1.— Las prácticas de cultivo serán las que tiendan a conseguir las mejores calidades. Sin perjuicio de la competencia que corresponde a la Diputación Foral de Álava y de acuerdo con el artículo 11 de la Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola, el Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que, constituyendo un avance en la técnica vitícola, se compruebe que afectan favorablemente a la calidad de la uva o del vino producido, de cuyos acuerdos dará conocimiento a la Diputación Foral.

2.— En las ocasiones en que, debido a una excesiva falta de lluvias, sea agronómicamente necesario para el adecuado mantenimiento de la masa foliar del viñedo, el Consejo Regulador podrá autorizar el riego de las viñas, estableciendo condiciones y recomendaciones sobre el mismo, como fechas límite para la ejecución del mismo, etc.

Artículo 7.— 1.— La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario.

2.— El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y adoptar acuerdos sobre la recolección, así como sobre el transporte de la uva vendimiada, para que ésta se realice sin deterioro de la calidad.

Artículo 8.— 1.— La producción máxima admitida por hectárea será de 10.000 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.

2.— La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación, debiendo adoptar el Consejo Regulador las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

3.— No se admitirá la inscripción en el Registro de Viñas de aquellas nuevas plantaciones mixtas que en la práctica no permitan una separación en la vendimia de las diferentes variedades.

CAPÍTULO III DE LA ELABORACIÓN

Artículo 9.— 1.— La elaboración de vinos con derecho al uso de la Denominación de Origen «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» se efectuará íntegramente a partir de uvas procedentes del viñedo registrado en la misma.

2.– Mahatsa eskuztatzeko, muztioa prestatzeko eta ardoa hartzitzeko, egiteko eta kontserbatzeko, ahalik kalitaterik handiena lortzea xede duten teknikak erabili behar dira, beti ere jatorrizko izenduraren itzalpeko ardoen tradiziozko ezaugarriei eusten zaiela.

10. artikulua.– 1.– Muztioaren ekoizpenean ardoaren kalitatea hobetzeko praktikak erabiliko dira, eta muztioa edo ardoa ateratzeko eta patsetik bereizteko behar bezainbateko presioa aplikatuko da. Prozesu hau amaitutakoan, 100 kilo mahatsek ezin dute eman 70 litro ardo baino gehiago.

Behar ez bezalako presioen ondorioz lortutako muztio edo ardo kopuruak ezin dira inolaz ere erabili bateske ardoak egiteko, eta haien berri eman behar zaio Kontseilu Arauemaileari, zer egin behar den erabaki dezan.

2.– Aparteko inguruabarretan, 100 kilo mahatsek gehienez eman ditzaketen ardo litroen kopurua aldatu egin daiteke, Kontseilu Arauemailearen beraren ekimenez zein interesatutako ardogileek eskatuta. Eskaera mahats-biltzea hasi aurretik egin behar da, bidezko aholkularitza jaso eta egin beharreko egiaztapenak egin ondoren.

11. artikulua.– 1.– Barietate bakar baten izenarekin salduko den ardoa egiteko gomendatutako barieta-teak bakarrik erabil daitezke, eta % 85 barietate batekoa izan behar da, gutxienez.

2.– Ardo gorriak egiteko, gutxienez mahats erdia arautegi honetan gomendatutako barietate beltzekoa izan behar da.

3.– Txakolin bat «Upelean hartzitua» adierazpenarekin merkaturatu ahal izateko, muztioa 350 litroko gehieneko edukierako harizkizko upelean hartzitu eta bihurtu behar da ardo.

12. artikulua.– Kontseilu Arauemaileak aurreko artikulukoak ez beste ardo batzuk ekoiztea proposatu ahal izango dio Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailari. Proposatutako ardoak egiteko baimena Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburuak eman behar du agindu bidez; aginduan ardogintzako arauak ezarriko dira eta ardoak eduki beharreko ezaugarri fisiko-kimikoak eta organoleptikoak finkatuko dira. Ardo hauek esperimentu gisara landuko dira, eta bost urtean gehienez.

Bost urteko epealdian ardo experimentala ez bada sartu arautegian aldaketa baten bidez, egiteari utzi beharko zaio.

2.– Las técnicas empleadas en la manipulación de uva, la elaboración del mosto, la fermentación y la elaboración y conservación del vino, tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen.

Artículo 10.– 1.– En la producción de mosto se seguirán las prácticas orientadas hacia la mejora de la calidad de los vinos y se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos. Al final del proceso de elaboración de los vinos el rendimiento no será superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

Las fracciones del mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos, debiéndose declarar las mismas al Consejo Regulador, quien controlará su destino.

2.– El límite de litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia podrá ser reducido excepcionalmente en determinadas campañas por el Consejo Regulador, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarias.

Artículo 11.– 1.– 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 utilizarse una de dichas variedades en un mínimo del 85%.

2.– La elaboración de vinos rosados se efectuará con un mínimo del 50% de la variedad tinta recomendada en este Reglamento.

3.– Los txakolis comercializados con la indicación «Fermentado en Barrica» deberán de haber realizado su fermentación y transformación mosto–vino en barricas de roble con una capacidad máxima de 350 litros.

Artículo 12.– El Consejo Regulador podrá proponer al Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco la elaboración de otros vinos diferentes a los contemplados en el artículo anterior. La elaboración de los citados vinos deberá ser autorizada mediante Orden del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación que establecerá las normas sobre la producción y elaboración y las características físicas-químicas y organolépticas que deberán cumplir. Estos vinos se elaborarán con carácter únicamente experimental y por un periodo no superior a cinco años.

En el supuesto de que, transcurrido el citado periodo de cinco años, el vino experimental no se hubiese incorporado al reglamento mediante la correspondiente modificación, dejará de elaborarse.

**IV. KAPITULUA
ARDOEN EZAGUARRIAK**

13. artikulua.— 1.— Hauexek dira «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» jatorrizko izenduraren itzalpeko ardoen motak eta beraien ezagutza fisiko-kimikoak:

Mota	Lortutako gutxieneko alkohol-gradua	Anhidrido sulfurosoa, guztira (mg/l, gehienez)	Benetako azidotasun lurrunkorra, azetikoa (g/l, gehienez)
Zuria	9,5	180	0,8
Gorria	9,5	180	0,8
Beltza	9,5	140	0,8
Zuria, upelean hartzitua	11	180	0,8

Tipo	Graduación alcobólica adquirida (mínima)	Anhídrido sulfuroso total mg/l (máximo)	Acidez volátil real acético g/l (máximo)
Blanco	9,5	180	0,8
Rosado	9,5	180	0,8
Tinto	9,5	140	0,8
Blanco fermentado en Barrica	11	180	0,8

2.— Ardo-motak: «Zuria», «Gorria», «Beltza» eta «Zuria, upelean hartzitua» motek ezin dute eduki litroko 5 gramo azukre baino gehiago. Ardo lehorak izango dira.

14. artikulua.— Izenduraren kalifikazioa duten ardoek Kontseilu Arauemaileak ezarritako ezagutza organoleptikoak eduki behar dituzte, batez ere usainari, koloreari eta zaporeari dagokienez. Ardo batek ezagutza horiez ezarritakoa betetzen ez badu eta horrek beraren kalitatea narriatzen badu, 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 era-biltzeko eskubidea galtzea.

**V. KAPITULUA
ERREGISTROAK**

15. artikulua.— 1.— Jatorrizko Izenduraren Kontseilu Arauemaileak erregistro hauek eduki behar ditu, gutxinez:

- a) Mahastien Erregistroa.
 - b) Ardointzan eta Botilatzen diharduten Upeltegien Erregistroa.
- 2.— Inskripzio eskaerak Kontseilu Arauemaileari bidalí behar zaizkio berak prestatuko inprimakietan eta indarreko xedapen eta arauetan eskatzen diren datuak, dokumentuak eta egizagiriak erantsita.

**CAPÍTULO IV
CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS**

Artículo 13.— 1.— Los tipos y características físicas y químicas de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» son las siguientes:

Tipo	Graduación alcobólica adquirida (mínima)	Anhídrido sulfuroso total mg/l (máximo)	Acidez volátil real acético g/l (máximo)
Blanco	9,5	180	0,8
Rosado	9,5	180	0,8
Tinto	9,5	140	0,8
Blanco fermentado en Barrica	11	180	0,8

2.— Los Tipos: «Blanco», «Rosado», «Tinto» y «Blanco Fermentado en Barrica» tendrán un contenido de azúcar residual que no deberá superar la cantidad de 5 gramos por litro. Serán vinos secos.

Artículo 14.— Los vinos calificados deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a aroma, color y sabor, conforme a lo 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.

**CAPÍTULO V
REGISTROS**

Artículo 15.— 1.— Por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen se llevarán, al menos, los siguientes Registros:

- a) Registro de Viñas.
- b) Registro de Bodegas de Elaboración y Embotellado.

2.— Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos que disponga el Consejo Regulador.

3.- Kontseilu Arauemaileak inskripzioa ukatuko diearautegiko aginduei edo Kontseiluak mahasti eta upeltegien ezaugarri osagarri teknikoei buruz hartutako erabakiei lotzen ez zaizkienei, hau da, kontratatutako kontrol erakunde lokabearen adostasun-ziurtagiria lortzen ez dutenei.

4.- Erregistro hauetan inskribatzeak ez ditu salbues-ten interesatuak ezarritako erregistro orokorretan inskribatu beharretik.

16. artikulua.- 1.- Mahastien Erregistroan ondo-koak inskribatuko dira: ekoizpen aldean egonik, babes-tutako ardoak egiteko mahatsa lantzen den mahasti guztiak.

2.- Inskripzioan datu hauek adierazi behar dira: ja-bearen izena; eskubideen titulararen izena; behar denean, kolonoaren, kasailariaren, errentariaren, zentsu-hartailearen edo aprobetxamendurako beste edozein es-kubideren titulararen izena; mahastiaren izena; hau da-goen inguruaren eta udalerriaren izenak; mahastizain-tzan erabiltzen den azalera; mahats barietateak; mahas-tia sailatzeko eta kokatzeko behar diren datu guztiak.

3.- Inskripzio-orriarekin batera inskribatu nahi di-ren lur-zatiengen plano edo krokis xehekatua aurkeztu behar da, Kontseilu Arauemaileak ezartzen duenaren araberakoa, bai eta Mahastien Erregistroko inskripzio-datuak eta, behar denean, Arabako Foru Aldundiak eman-dako landatzeko baimena ere.

17. artikulua.- 1.- Ardogintzan eta Botilatzen di-harduten Upeltegien Erregistroan ondokoak inskribatuko dira: ekoizpen aldean egonik, jatorrizko izendu-raren itzalpean egon daitezkeen ardoak inskribatutako mahastietako mahatsaz bakarrik egiten dituzten upel-tegiak. Botilatea hauxe da: ardoa itzuli behar ez den beirazko ontzietan sartzea, Europar Batasunak baimen-dutakoarekin bat etorri.

2.- Ardogintzan eta ardo-botilatzen diharduten en-presek ondoko bitarteko teknikoak eta instalazioak eduki behar dituzte, gutxienez, eta inskripzio-eskaeran azaldu behar dituzte: biltgiak (kopurua, edukiera eta ezaugarriak), prentsaketa-sistema (mota eta ezauga-riak), ponpak eta iragazkiak, eta botilatzeko sistema. Eskaeran ardogintzako gainerako makina guztiengen berri ere eman behar da.

Ardoa botilatzen duen enpresa ez bada lokalena ja-bea, horren berri eman behar da eta jabearen izena adie-razi.

3.- Ardogintzan eta Botilatzen diharduten Upelte-gien Erregistroan inskribatu nahi duten upeltegiek in-darreko legeria bete behar dute. Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailak inskribatu-tako eta inskribatzeko bidean diren makinez eta instalazioez Nekazaritza eta Arrantzako Industrien Erregis-trioan ageri den informazio guzti emango dio Kontseilu Arauemaileari, beronek eskatuz gero.

3.- El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las viñas y las bodegas, y que por tanto, carezcan del certificado de conformidad emitido por el organismo independiente de control contratado.

4.- La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que con carácter general estén establecidos.

Artículo 16.- 1.- En el Registro de Viñas se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos.

2.- En la inscripción figurarán los siguientes datos: el nombre del propietario, el del titular de los derechos, y, en su caso, el del colono, aparcero, arrendatario, censatario o cualquier otro titular de señorío útil; el nombre de la viña, pago y término municipal en que está situada, superficie en producción, variedad o variedades de viñedo y cuantos datos sean necesarios para su clasificación y localización.

3.- Con la instancia de inscripción se acompañará un plano o croquis detallado, según determine el Consejo Regulador, de las parcelas objeto de la misma, los datos correspondientes a su inscripción en el Registro Vitícola y la autorización de plantación expedida por la Diputación Foral de Álava, en su caso.

Artículo 17.- 1.- En el Registro de Bodegas de Elaboración y Embotellado se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción en las que se vinifique exclusivamente uva procedente de viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a la Denominación de Origen. Se entiende por embotellado el efectuado en envases de vidrio no retornable de las capacidades autorizadas por la Unión Europea.

2.- Las empresas de elaboración y embotellado deberán contar, e indicar en la solicitud de inscripción, la existencia de al menos los siguientes medios técnicos e instalaciones: depósitos (de los se indicará su número, capacidad y características), sistema de prensado (se indicará el tipo y características), bombas y filtros, y sistema de embotellado. En la solicitud se indicará también cualquier otra maquinaria de elaboración existente.

En el caso de que la empresa elaboradora no sea pro-pietaria de los locales se hará constar esta circunstan-cia, indicando el nombre del propietario.

3.- Para la inscripción en registro de bodegas de elabo-ración y embotellado las bodegas deberán cumplir la legislación vigente. El Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco proporciona-rá al Consejo Regulador, a petición del mismo, la in-formación disponible de cada bodega en el Registro de Industrias Agropesqueras, sobre la maquinaria e instalaciones inscritas, o en proceso de inscripción.

18. artikulua.— Upeltegi bat erregistro egokian inskribatzeko, edo haren inskripzioak indarrean jarraitzeko, ezinbestekoa da lokal lokabean egotea eta beraren eraikin eta instalazioen eta «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» jatorrizko izendura erabilitzeko eskubidea ez duten ardoak egiten, eskuztatzen edo biltegiratzen diren beste lokal batzuen artean bide publikoa egotea, gutxienez.

19. artikulua.— 1.— Erregistro egokietako inskripzioak indarrean egon daitezen, ezinbestekoa da kapitulu honetan ezarritako betekizunak betetzea. Inskripzioa egitean emandako daturen bat aldatzen bada, Kontseiluari jakinarazi behar zaio. Ondorioz, Kontseilu Arauemaileak inskripzioa eten edo deuseztatu ahal izango du titularra preskripzioei lotzen ez bazaie. Horretarako, al-dizkako ikuskapenak egingo dira aurreko paragrafoan xedatutakoa betetzen denentz egiaztatzeko.

2.— Kontseilu Arauemaileak ezarriko du erregistroetako inskripzioak noiz eta nola berritu behar diren.

VI. KAPITULUA ESKUBIDEAK ETA BETEBEHARRAK

20. artikulua.— 1.— Mahastiakedo instalazioak 15. artikuluan adierazitako erregistroetan inskribatuta dituzten pertsona fisiko edo juridikoek bakarrik landu dezakete jatorrizko izenduraren itzalpeko ardoa, edo halako ardoak egiteko erabiliko den mahatsa.

2.— Erregistro egokian inskribatutako enpresek soili erabil dezakete jatorrizko izendura propagandan, publizitatean, agirietan eta etiketetan.

3.— Erregistro egokian inskribatutako pertsona fisiko eta juridikoek arautegi honetako xedapenak eta Euskal Autonomia Erkidegoko erakunde eskudunek euren eskumenak baliatuz hartzen dituzten erabakiak bete behar dituzte.

21. artikulua.— 1.— Mahastien Erregistroan inskribatutako mahastiak eta ustiapanari atxikitako eraikinak dauden lurzatietan ezin egon daiteke jatorrizko izenduraren itzalpean ez dagoen mahatsik, muztiorik ez ardoiak.

2.— 15. artikuluan aipatutako erregistroetan inskribatutako upeltegietan inskribatutako mahastietako mahatsa eta inskribatutako upeltegietako muztioa edo ardoa bakarrik sar daitezke.

3.— Upeltegiren bat inskribatuta duten enpresek inskripzioan aitortutako lokaletan bakarrik biltegiratu ahal dituzte euren ardoak.

Artículo 18.— Será condición indispensable para la inscripción de una bodega en el Registro correspondiente, o para conservar su vigencia, que se encuentre situada en local independiente y con separación de sus edificios e instalaciones, al menos por medio de la vía pública, de cualquier otro local donde se elaboren, manipulen o almacenen vinos sin derecho a la Denominación de Origen «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava».

Artículo 19.— 1.— Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Consejo cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o revocar las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieren a tales prescripciones. A tal efecto se llevará a cabo inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el presente párrafo.

2.— Todas las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador.

CAPÍTULO VI DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 20.— 1.— Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan inscritos en los Registros indicados en el artículo 15, sus viñedos o instalaciones, podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados o elaborar vinos que hayan de ser protegidos por la Denominación de Origen.

2.— El derecho al uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en el Registro correspondiente.

3.— Con la inscripción en los Registros correspondientes, las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten los Organismos competentes de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Artículo 21.— 1.— En las parcelas ocupadas por las viñas inscritas en el Registro de Viñas y con construcciones anexas de la misma explotación no podrán entrar ni haber existencias de uva, mostos o vinos sin derecho a la Denominación.

2.— En las bodegas inscritas en los Registros que figuran en el artículo 15 no podrá introducirse más que uva procedente de viñas inscritas y mosto o vino procedente de otras bodegas inscritas.

3.— Las firmas que tengan inscritas bodegas sólo podrán tener almacenados sus vinos en los locales declarados en la inscripción.

22. artikulua.— Arautegi honen bidez araututako izendurak babestutako ardoei aplikatzen zaizkien markak, ikurrak, ezaugarriak, publizitate-adierazpenak eta bestelako propaganda mota guztiak erabil daitezke, baina kontsumitzaleak nahasi gabe.

23. artikulua.— 1.— Botilatutako ardoen etiketetan nahitaez agertu behar da jatorrizko izendura, erraz ikusteko moduan, bai eta aplikatu beharreko legerian oro har ezarritako datuak ere. Upeltegia zein udalerrian dagoen ere zehaztu behar da, erraz ikusteko moduan.

2.— Zirkulazioan jarri baino lehen, etiketak Kontseilu Arauemaileak baimendu behar ditu, arautegi honean azaldutako ondorioetarako. Kontsumitzaleak nolabait nahas ditzaketen etiketak ez dira onentsiko. Halaber, etiketa bat emandako baimena deuseztatu egin daiteke bertan adierazitako inguruabarrazk aldatuz gero.

3.— Kontsumorako ardoa banatzeko erabiltzen diren ontziek, mota gorabehera, Kontseilu Arauemaileak emandako etiketa edo kontraetiketa zenbakituak eduki behar dituzte; hauek upeltegian bertan jarri behar dira, Kontseilu Arauemaileak zehazten duenarekin bat etorri eta berriro ezin erabili izateko moduan.

24. artikulua.— Kontseilu Arauemaileak mahastizain agiria edo txartela emango die Mahastien Erregistroan inskribatutako pertsona fisiko eta juridikoei: bertan inskribatutako mahastiaren azaleraz zehaztuko da (barriateak banakatuta) eta kanpaina bakoitzeko gehieneko ekoizpena adieraziko; horiez gainera baliteke beste datu batzuk ere ezartzea mahastiak ondo identifikatu eta kontrolatzeko. Agiri horrekin batera jatorrizko fakturazio-orri bat aurkeztuko da. Mahastizainak horren ale bat aurkezu beharko dio doakion mahats-partida jaso duen inskribatutako upeltegiari, ematerakoan eta garraioan, horren jatorria justifikatzeari begira.

25. artikulua.— Inskribatutako enpresen arteko mahats, muztio edo ardo igorpenetan, mahastizaintza eta ardogintzari buruzko indarreko legerian ezarritako dokumentazioaz gainera, upeltegien arteko zirkulazioarako orria ere bidali behar da (Kontseilu Arauemaileak emango du berak erabakitzuen moduan).

26. artikulua.— 1.— «bako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» jatorrizko izenduraren itzalpeko ardoak Kontseilu Arauemaileak baimendutako ekoizpen aldeko upeltegi inskribatuek soilik botilatu ditzakete. Hala egin ezean, ardoak ezin du izan jatorrizko izendura.

Artículo 22.— Se permite el uso de marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice, aplicados a los vinos protegidos por la Denominación que regula este Reglamento, siempre que no induzcan a error a los consumidores.

Artículo 23.— 1.— En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable. También figurará, en forma destacada, el término municipal en que se halla enclavada la bodega.

2.— Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan en este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor, así como podrá ser revocada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias a las que se alude en la etiqueta de la firma propietaria de la misma.

3.— Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irá provisto de etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega y conforme a los acuerdos adoptados por el Consejo Regulador y siempre en forma que no permita una segunda utilización.

Artículo 24.— El Consejo Regulador facilitará a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñas un documento o cartilla de viticultor, en el que se exprese la superficie de viñedo inscrita, con desglose de variedades, así como la producción máxima admisible para cada campaña, pudiendo establecerse otros datos que se consideren necesarios, al objeto de una mejor identificación y control. Dicho documento se acompañará de un talonario con matriz, del que el viticultor entregará un ejemplar a la bodega de elaboración inscrita receptiva de la correspondiente partida de uva, en el momento de su entrega y acompañando al transporte, al objeto de justificar el origen de la misma.

Artículo 25.— Toda expedición de uva, mosto o vino que tenga lugar entre firmas inscritas, deberá ir acompañada, además de por la documentación establecida en la legislación vigente en materia de vitivinicultura, por un volante de circulación entre bodegas expedido por el Consejo Regulador, en la forma que por éste se determine.

Artículo 26.— 1.— El embotellado de vinos amparados por la Denominación «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, situadas en el interior de la zona de producción perdiendo el vino en otro caso el derecho al uso de la Denominación.

2.- «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» jatorrizko izenduraren itzalpeko ardoak inskribatutako upeltegiek soilik merkaturatu ditzakete, eta egin ere haien kalitatea eta entzutea narratzen ez duten ontzietan, hain zuzen ere Kontseilu Arauemaileak onetsitakoetan. Ondorio hauetarako, ontziak beirazkoak izan behar dira, eta Europar Batasunak baimendutako edukierakoak (ezin da erabili litro bateko ontzirik).

3.- Jatorrizko izenduraren erabilpen egokia bermatzeko, haren itzalpeko ardoak botilan merkaturatu behar dira.

27. artikulua.- Upeltegien Erregistroan inskribatutako enpresa bakoitza merkaturatzent duen txakolin kopurua eduki duen mahats kopuruaren (berak bildua zein besteri erosia), aurreko kanpainetako izakinen eta inskribatutako beste enpresa batzuei erositako ardo eta muztio kopuruen araberakoa izan behar da. Kontseilu Arauemaileak ikuskapen eta kontrol neurriak ezarriko ditu kanpaina bakoitzean oinarrizko baldintza hau beteorazteko.

28. artikulua.- 1.- Ardoaren ekoizpena eta elaborazioa, ardo izakinak, eta merkaturatutako ardo motak eta haien kalitatea eta jatorria frogatzeko behar den guztia kontrolatu ahal izateko, mahastien eta upeltegien titular diren pertsona fisiko eta juridikoek ondoko betebehar hauek izango dituzte:

a) Urtean behin, bilketa amaitutakoan eta azaroaren 30a baino lehen, Mahastien Erregistroan inskribatutako enpresa guztiak inskribatutako lurzati bakoitzeko uztaren aitorpena aurkeztu behar dute, era bertan mahatsaren destinoa eta, salduz gero, eroslearen izena adierazi behar dituzte. Mahats mota bat baino gehiago landuz gero, bakoitzaren kopurua aitortu behar da.

b) Urtero, azaroaren 30a baino lehen, Ardogintzan eta Botilatzen diharduten Upeltegien Erregistroan inskribatutako enpresa guztiak egin duten ardoaren kopurua aitortu behar dute, motaka banakatuta. Horrez gainera, saltzen duten ardoa egiteko erabili den mahatsaren jatorria eta haren destinoa adierazi behar dituzte, eta eroslea eta kopurua zehaztu.

c) Urtero, irailaren 7a baino lehen, upeltegi erregistroetan inskribatutako enpresek uztailaren 31n eduki dituzten muztio eta ardo kopuruen aitorpena aurkeztu behar diote Kontseilu Arauemaileari.

d) Ardogintzan eta Botilatzen diharduten Upeltegien Erregistroan inskribatutako enpresek produktuen sarrera eta irteeren erregistro eguneratua eduki behar dute; bertan eskuratutako ardoen jatorria zehaztu behar dute. Ardo motak bereizi behar dira. Kontseilu Arauemaileak eta kontrol organoak noiznahi eskuratu ahal izango dituzte erregistro horretako datuak.

2.- Los vinos amparados por la Denominación de Origen «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» únicamente podrán circular, y ser expedidos por las bodegas inscritas, en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad o prestigio y sean aprobados por el Consejo Regulador. A estos efectos, los envases deberán ser de vidrio, de capacidades autorizadas por la Unión Europea, no autorizándose el uso de envases de un litro.

3.- Para garantizar el adecuado uso del nombre de la Denominación de Origen, todos los vinos amparados que se comercialicen se expedirán embotellados.

Artículo 27.- Las cantidades de txakoli que sean expedidas por cada firma inscrita en el Registro de Bodegas, deberán ser conformes con las cantidades de uva de vendimia propia o adquirida, las existencias de campañas anteriores y las adquisiciones de vinos y mostos a otras firmas inscritas. El Consejo Regulador establecerá las medidas de inspección y control necesarias para verificar en cada campaña el cumplimiento de esta condición básica.

Artículo 28.- 1.- Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos de vinos comercializados y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los vinos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas tendrán las siguientes obligaciones:

a) Todas las firmas inscritas en el Registro de Viñas presentarán ante el Consejo Regulador, una vez terminada la recolección y en todo caso antes del 30 de noviembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada una de las parcelas inscritas, indicando el destino de la uva, y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen distintos tipos de uva deberán declarar la cantidad obtenida de cada uno de ellos.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración y Embotellado deberán declarar ante el Consejo Regulador, antes del 30 de noviembre de cada año, la cantidad de vino obtenida, diferenciada en los diversos tipos que labore, debiendo consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que venda, indicando comprador y cantidad.

c) Todas las firmas inscritas en los diferentes registros de bodegas deberán presentar ante el Consejo Regulador, antes del 7 de septiembre de cada año, declaración de existencias respecto de las cantidades de mostos y vinos que estén en su poder el 31 de julio.

d) Las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración y Embotellado llevarán un registro actualizado de las entradas y salidas de productos habidos, indicando la procedencia de los vinos adquiridos. En todo caso se distinguirán los diferentes tipos de vino. Los datos de dicho registro estarán, en todo momento, a disposición del Consejo Regulador y del órgano de control.

e) Erregistroetan inskribatutako enpresek erabili gabeo kontraetiketen eta prezintuen erregistro egunera-tua eduki behar dute. Kontseilu Arauemaileak eta kontrol organoak noiznahi eskuratu ahal izango dituzte erregistro horretako datuak.

2.- Artikulu honetako 1. paragrafoan aipatutako aitorpenak estatistiketarako baino ez dira erabiliko. Be-ratz, haietako datuak zenbakitan soilik eman eta argita-ra daitezke, inolako banako aipamenik gabe.

VII. KAPITULUA KONTSEILU ARAUEMAILEA

29. artikulua.- 1.- Kontseilu Arauemailea Zuzen-bide Publikoko korporazioa da. Araubide juridikoaz de-naz bezainbatean, Zuzenbide Pribatua aplikatuko zaio oro har. Hala ere, Zuzenbide Publikoak arautuko ditu haren eraketari, antolaketari eta hauteskunde prozedu-rari dagozkien egintzak, eta Zuzenbide Administrati-boak bere eginkizun publikoetan egiten dituen jarduketak. Egintza hauen aurka errekursoa aurkez daiteke Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadu-ra Sailean. Errekurtoak administrazio bidea azkenduko du.

Arautegi honetan ezarri ez den guztian, Kontseilu Arauemaileak Herri Administrazioen Araubide Juridi-koaren eta Administrazio Procedura Erkidearen Lege-ko II. tituluko II. kapituluan kide anitzeko organoez sedatutakoa aplikatuko du bere jardunean.

2.- Hona Kontseiluaren eskumen-eremuia:

- a) Lurraldeari dagokionez, ekoizpen aldea.
- b) Produktuei dagokienez, izenduraren itzalpekoak, fase guztietan (ekoizpena, elaborazioa, zirkulazioa eta merkaturatzea), 31. artikuluan ezarritakoa eragotzi ga-be.
- c) Pertsonei dagokienez, erregistroetan inskribatutaokoak.

30. artikulua.- Kontseilu Arauemailearen eginki-zun nagusia arautegi honetako aginduak aplikatzea eta bete daitezen zaintza da. Horretarako, indarreko lege-rian agindutako eginkizunak eta arautegi honen testu artikulatuan berariaz ezarritakoak egingo ditu.

31. artikulua.- Kontseilu Arauemaileak berariaz-ko baimena du ekoizpen aldean jatorrizko izenduraren itzalpean ez dagoen mahatsa, muztioa edo ardoa pres-tatzen, botilatzen edo merkaturatzen den eta halakorik dabilen kontrolatzeko. Horrelako gorabeheraren bat gertatuz gero, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailari jakinarazi behar dio eta egiten

e) Las firmas inscritas en los diferentes registros lle-varán un registro actualizado de las existencias de contraetiquetas y precintas sin utilizar existentes en la bodega. Los datos de dicho registro estarán, en todo mo-mento, a disposición del Consejo Regulador y del ór-gano de control.

2.- Las declaraciones a que se refiere el párrafo 1 de este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter indi-vidual.

CAPÍTULO VII DEL CONSEJO REGULADOR

Artículo 29.- 1.- El Consejo Regulador se consti-tuye como corporación de derecho público. Respecto a su régimen jurídico, estará sujeto con carácter general al derecho privado, sin perjuicio de la regulación por el derecho público de los actos que conciernen a su cons-titución, organización y procedimiento electoral, así co-mo de la sujeción al derecho administrativo de las ac-tuaciones que impliquen el ejercicio de funciones pú-blicas. Estos actos serán susceptibles de recurso ante el Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco, que pondrá fin a la vía adminis-trativa.

En todo lo no previsto en este Reglamento, el fun-cionamiento del Consejo Regulador se habrá de ajustar al régimen establecido para los órganos colegiados en el Capítulo II del Título II de la Ley de Régimen Ju-rídico de las Administraciones Públicas y del Procedi-miento Administrativo Común.

2.- Su ámbito de competencia estará determinado de la manera siguiente:

- a) En lo territorial, por la respectiva zona de produc-ción.
- b) En razón de los productos, por los protegidos por la Denominación en cualquiera de sus fases de produc-ción, elaboración, circulación y comercialización, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 31.
- c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes Registros.

Artículo 30.- Es misión principal del Consejo Re-gulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que se le encomiendan en la legislación vi-gente, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

Artículo 31.- El Consejo Regulador queda expresa-mente autorizado para vigilar el movimiento de uvas, mostos y vinos no protegidos por la Denominación de Origen que se elaboren, embotellen, comercialicen o transiten dentro de la zona de producción, dando cuen-ta de las incidencias de este servicio al Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno

diren akten kopiak igoari behar dizkio. Nolanahi ere, zaintza honetan erakunde eskudunek ere esku har dezakete.

32. artikulua.- 1.- Kontseilu Arauemaileak kide hauek izango ditu:

- a) Kontseiluburua.
- b) Kontseiluburuordea.
- c) Mahastizaintzaren sektorearen hiru ordezkari, «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» izendurako ardoa egiteko mahatsa hornitzen duten mahastizainek, erregistro egokian inskribatuek, euren artean hautatuak.
- d) Ardogintzaren sektorearen bi ordezkari, erregistro egokian inskribatutako upeltegien jabeek euren artean hautatuak.

Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazio Orokorrak ordezkari bat edukiko du, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburuak izendatua, eta Arabako Foru Aldundiak beste bat, Nekazaritzako foru diputatuak hautatua. Bi kideok hizpidea izango dute, baina hautespiderik ez.

Kontseiluburua hautatzeko gehiengo kualifikatua behar da: Osoko Bilkurako kide hautetsien bi herenak. Hauetako bat zein beste pertsona bat hauta daiteke kargurako. Osoko Bilkurak hautespenaren berri emango dio Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailari, sailburuak izenda dezan.

Kontseiluburuordea modu berean izendatuko da, baina Kontseilu Arauemaileko kidea beharko du izan.

2.- Kontseilu Arauemaileko kide bakoitza bere ordezkaoa izango du, titularra bezala hautatua.

3.- Kontseiluko Arauemaileko karguak lau urtez behin berrituko dira. Kargudunak behin baino gehiago hauta daitezke.

4.- Dena delakoagatik kontseilukideren batek kargua uzten badu, ordezkaoa izendatuko da ezarritakoaren arabera; kontseilukide berria Kontseilua berritu arte ariko da karguan.

5.- Kontseilukideak izendatu eta hilabete igaro aurreik jabetu behar dira karguaz.

6.- Karguaren indarraldian zehar kontseilukide batzuk zehapena jasotzen badu arautegi honetan arauturiko gaietako batean arau-hauste larria egiteagatik, berak zein beraren enpresak, kargua utzi beharko du. Halaber, kargua utzi beharko du arrazoik azaldu gabe ondoz ondoko hiru bilkuratara joaten ez bada, edo bostera aldi zka, eta gauza bera gertatuko da jatorrizko izenduraren erregistroetan baja ematen bazaio ere.

33. artikulua.- 1.- Aurreko artikuluko c) eta d) idatz-zatietan aipatutako kontseilukideek lotura zuze-

Vasco y remitiéndole copias de las actas que se produzcan, sin perjuicio de la intervención de los Organismos competentes en esta vigilancia.

Artículo 32.- 1.- El Consejo Regulador estará constituido por:

- a) Un Presidente.
- b) Un Vicepresidente.
- c) Dos Vocales en representación del sector productor de uva, elegidos por y entre los viticultores que suministran uva para la elaboración del «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava», inscritos en el correspondiente Registro.
- d) Dos Vocales en representación del sector elaborador, elegidos por y entre los bodegueros inscritos en el correspondiente Registro.

Asistirán, con voz pero sin voto, un o una representante de la Administración General de la Comunidad Autónoma del País Vasco nombrado o nombrada por el Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco, y un o una representante de la Diputación Foral de Álava nombrado o nombrada por el Diputado Foral de Agricultura.

El Presidente será elegido por mayoría simple de dos tercios de los vocales electos del Pleno, pudiendo ser uno de los vocales elegidos u otra persona. El Pleno notificará al Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación el resultado de la elección para su nombramiento por el Consejero.

El Vicepresidente será nombrado de la misma forma que el Presidente, pero deberá ser vocal del Consejo Regulador.

2.- Por cada uno de los cargos de Vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.

3.- Todos los cargos de electos del Consejo Regulador serán renovados cada 4 años, pudiendo ser reelegidos.

4.- En caso de cese de un Vocal por cualquier causa se procederá a designar sustituto en la forma establecida, si bien el mandato del nuevo Vocal sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

5.- El plazo para la toma de posesión de los Vocales será, como máximo, de un mes a contar desde la fecha de su designación.

6.- Causará baja el Vocal que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o a la firma a que pertenezca. Igualmente, causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas, o cinco alternas, o por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen.

Artículo 33.- 1.- Los Vocales a los que se refieren los apartados c) y d) del artículo anterior deberán estar

na eduki behar dute ordezkatzen dituzten sektoreekin, edo ordezkatzen dituzten jardueretan aritzen diren sozietateetako zuzendari izan behar dira. Hala ere, pertsona batek, fisiko zein juridikoak, ezin ditu izan bi ordezkaritza Kontseiluan.

2.– Inskribatutako enpresa bateko zuzendaria den kontseilukide batek zuzendaritzaz horri uzten badio, Kontseiluko kargua ere utziko du, nahiz eta sektoreari lotuta jarraitu beste enpresa batean. Honelakoetan ordezkoa izendatuko da aurrean ezarritakoaren arabera.

34. artikulua.– 1.– Kontseiluburuak eginkizun hauek ditu:

a) Kontseilu Arauemailearen ordezkari aritzea. Behar izanez gero, ordezkaritza hau Kontseiluko kide batz eskuordetu ahal dio berariaz.

b) Legezko xedapenak betetzea eta betearaztea, eta batez ere jatorrizko izenduraren arautegia.

c) Kontseilu Arauemailearen erabakiek bat etorri, haren sarrera eta funtsak administratzea eta ordainketak egiteko aginduak ematea, indarreko legeria beteta.

d) Kontseiluaren bilkuretarako deialdiak egitea eta haietan buru jardutea, bilkuretako eguneko aztergaien zerrenda zehaztea, Kontseiluaren erabakipean jartzea haren eskumeneko gaiak, eta hartzen diren erabakiak betearaztea.

e) Zerbitzuak antolatzea eta zuzentzea.

f) Ekoizpenean eta merkatuan gertatzen diren gorabeheren berri ematea administrazio eskudunari, eta Kontseiluak, arautegi honek emandako eskumenak direla eta, oro har betetzeko hartzen dituen erabakiak bildatzea, bai eta garrantzi handikoak izateagatik organismo hark aintzatetsi beharrekoak ere.

g) Kontseiluak erabakitzetan dituen eta administrazio eskudunak agintzen dizkion gainerako eginkizun guztiak.

2.– Kontseiluburuaren agintaldiaren iraupena lau urtekoia izango da, eta behin baino gehiago hauta daiteteke.

3.– Kontseiluburuak kasu hauetan utziko du kargua: agintaldia amaitutakoan; berak eskatzen duenean –dimisioa onartu ondoren; bera izendatzeko eskumena duen organoak erabakitzetan duenean.

4.– Kontseiluburuak kargua uzten badu, edo hiltzen bada, Kontseilu Arauemaileak beste bat izendatuko du hilabeteko epean.

5.– Kontseiluburua ez dagoenean, kontseiluburuordea ariko da haren karguan, eta gauza bera egingo du hark berariaz agintzen dizkion eginkizun guztieta.

35. artikulua.– 1.– Kontseilu Arauemailearen bilkuretarako deialdiak lau egun lehenago egin behar di-

vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, natural o jurídica, no podrá tener en el Consejo doble representación.

2.– Los Vocales elegidos por pertenecer en calidad de directivos a una firma inscrita cesarán en su cargo al cesar como directivos de dicha firma, aunque siguieran vinculados al sector por haber pasado a otra empresa, procediéndose a designar a su sustituto en la forma establecida.

Artículo 34.– 1.– Al Presidente corresponde las siguientes funciones:

a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en cualquier miembro del Consejo, de manera expresa, en los casos que sea necesario.

b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y especialmente el reglamento de la Denominación de Origen.

c) De conformidad con los acuerdos del Consejo Regulador, administrar los ingresos y fondos del mismo y ordenar los pagos, de conformidad con la legislación vigente.

d) Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia, y ejecutar los acuerdos adoptados.

e) Organizar y dirigir los servicios.

f) Informar a la Administración competente de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan y remitir a la misma aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por su importancia estime deban ser conocidos por la misma.

g) Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le sean encomendadas por la Administración Competente.

2.– La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido.

3.– El Presidente cesará al expiration del término de su mandato, a petición propia, una vez aceptada su dimisión, o por decisión del órgano competente para designarle.

4.– En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, procederá a la designación de un nuevo presidente.

5.– El Vicepresidente sustituirá al presidente en ausencia de éste o en todas aquellas funciones que el presidente le asigne expresamente.

Artículo 35.– 1.– Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con cuatro días de antelación, al me-

ra, gutxienez; zitazioarekin batera bilkurako aztergaien zerrenda bidaliko da. Kontseilua behar bezala eratzeko, kideen erdiak baino gehiago bildu behar dira.

Kontseiluburuaren iritziz gai bat presaz ebatzi behar bada, kontseilukideei telegramaz edo bidalketa-agiria ematen duen beste bitarteko baten bidez helaraziko zaie deialdia, bilkura egin baino hogeita lau ordu lehenago, gutxienez. Edonola ere, Kontseilua behar bezala eratuko da kide guztiak bildu eta aho batez erabakitzuen dutenean.

Kontseilu Arauemailearen bilkuretan, eguneko gainerrendako gaiak bakarrik azter daitezke. Salbuespena: Kontseiluko kide guztiak bilduta, gaia presazkotzat jotzea gehiengoaren aldeko botoarekin.

2.- Titular bat ezin bada joan bilkura batera, Kontseilu Arauemaileari jakinarazi behar dio, eta ordezkoari ere bai, bera joan dadin.

3.- Kontseilu Arauemailearen erabakiak bildutako kideen gehiengoak aldeko botoa emanda hartuko dira. Kontseiluburuak kalitatezko botoa izango du, kontseilukideetako bat izan ezean.

Jatorrizko izenduraren arautegia aldatzeko proposamen onesteko Kontseilu Arauemaileko kideen bi hereneko gehiengo kualifikatua beharko da, bai eta maahestien azalera handitzeko proposamenak onesteko ere. Gero, proposamen hauek administrazio eskudunari bidaliko zaizkio, berak onesteko.

4.- Izapide arazoak argitzeko, eta beharrezkotzat jotzen den kasuetan, batzorde iraunkorra eratu ahal izango da. Batzorde honetan kontseiluburia eta Osoko Bilkurak izendatutako bi kontseilukide titular izango dira, bata ekoizpen sektorearen ordezkarria eta bestea elaborazio sektorearena. Batzorde iraunkorra eratzea erabakitzen den bilkuran haren egiteko bereziak eta egingizunak ere zehaztuko dira. Batzorde honen ebazpen guztiak Kontseiluaren Osoko Bilkurari jakinaraziko zaizkio egiten duen lehen bilkuran.

36. artikulua.- 1.- Kontseilu Arauemaileak bere helburuak betetzeko behar dituen langileak kontratazu ahal izango ditu, Osoko Bilkurak onentsitako plantillak, aurrekontuko zuzkidura dutenak, kontuan harutta. Gainera, agindutako eginkizun teknikoak burutzeko behar diren zerbitzu teknikoak edukiko ditu.

2.- Kontseiluak idazkaria izendatuko du; hauexek izango dira beraren egitekoak:

a) Kontseiluaren lanak prestatzea eta haren erabakiak betearazteko izapideak egitea.

b) Bilkuretan izatea, hizpidearekin baina hautespiderik gabe, deialdiak bidaltzea, akvak egitea eta Kontseiluaren liburuak eta dokumentuak zaintza.

nos, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión. Para su válida constitución, será necesario que estén presentes más de la mitad de los que compongan el Consejo.

En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente, se citará a los Vocales por telegrama o por cualquier otro medio adecuado que permita su constancia, con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo. En todo caso, el Consejo quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

En las reuniones del Consejo Regulador no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados en el orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría.

2.- Cuando un titular no pueda asistir, lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que le sustituya.

3.- Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes. El Presidente tendrá voto de calidad, excepto en el caso de que también sea vocal.

Serán necesarias mayorías cualificadas de 2/3 del Consejo Regulador para la aprobación de la propuesta de modificación del reglamento de la Denominación de Origen, así como de la propuesta de ampliación de la superficie de viñedo, previo a su envío a la Administración competente para su aprobación.

4.- Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y dos Vocales titulares, designados por el Pleno del Organismo, que deberán pertenecer uno al sector productor y otro al sector elaborador. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordará también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

Artículo 36.- 1.- Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador podrá contratar el personal necesario de acuerdo con las plantillas aprobadas por el Pleno del Consejo y que figurarán dotadas en las plantillas de su presupuesto. Así mismo, contará con los servicios técnicos necesarios para ejercer las funciones técnicas que tienen encargadas.

2.- El Consejo designará un Secretario, que tendrá como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

b) Asistir a las sesiones con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.

c) Kontseiluaren barne araubideko gaiak, langileei dagozkienak zein administratiboak.

d) Kontseiluburuak Kontseiluaren eskumeneko gaiak prestatzeko eta bideratzeko agintzen dizkion guztia.

37. artikulua.— 1.— Kontseiluaren eginbeharrok ondoko baliabide hauen bidez finantzatuko dira, besteak beste:

a) Kontseilu Arauemaileak onesten dituen kuotak, hark ezarritako erregistroetan inskribatuek ordaindu beharrekoak.

b) Jasotzen dituen diru-laguntzak, legatuak eta emariak.

c) Berari edo berak ordezkatzen dituen interesei sortutako kalte-galerengatik jasotzen dituen ordainak.

d) Kontseiluaren ondarea osatzen duten ondasunak eta haren etekinak eta errentak.

e) Kontseilu Arauemaileak berak hasi eta ebatzitako zehapen prozeduren ondoriozko zehapenen zenbatekoak.

2.—Sarrerak eta gastuak Kontseilu Arauemaileak kudeatuko ditu.

38. artikulua.— Kontseilu Arauemailearen erabakiak, administrazio ahalez baliatuta hartuz gero, Herri Administrazioen Araubide Juridikoaren eta Administratio Procedura Erkidearen Legeko 58. artikuluan eta hurrengoan ezarritakoaren arabera jakinarazi eta argitaratuko dira. Aurrekoa gorabehera, Kontseilu Arauemailearen erabaki batek «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» izendurako ardoen ekoizpenean edo elaborazioan ari diren pertsona edo enpresa batzuk ukitzen baditu, Kontseiluaren bulegoetan eta udaletxeetako iragarki oholetan agertuko da eta Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratutako da.

VIII. KAPITULUA IKUSKAPENA ETA KONTROLA

39. artikulua.— Kontseilu Arauemaileak urtean egindako ikuskapen eta kontrolen eta haien guztien emaitzen berri eman beharko dio Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Saileko organo eskuudunari.

IX. KAPITULUA KALIFIKAZIOA

40. artikulua.— Ardo batek «Bizkaiko Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» jatorrizko izenduraren itzalpean hartzeko, baldintza hauek bete behar ditu: erregistro egokietan inskribatutako mahastietako mahatsaz egin behar da inskribatutako upeltegi batean; arautegi honetako araei eta aplika dai-

c) Los asuntos relativos al régimen interior del Organismo, tanto de personal como administrativos.

d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

Artículo 37.— 1.— La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuará, entre otros, con los siguientes recursos:

a) Con el producto de las cuotas que apruebe el Consejo Regulador sobre los inscritos en los registros que establezca dicho Consejo.

b) Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

c) Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representa.

d) Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos y rentas del mismo.

e) El importe de las sanciones correspondientes a procedimientos sancionadores incoados y resueltos por el propio consejo regulador.

2.—La gestión de los ingresos y gastos corresponde al Consejo Regulador.

Artículo 38.— El régimen de notificación y publicación de los acuerdos del Consejo Regulador se ajustará a lo previsto en el artículo 58 y siguientes de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, cuando se adopten en el ejercicio de potestades administrativas. Sin perjuicio de lo anterior, los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de personas o empresas relacionadas con la producción o elaboración de «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava», se expondrán en las oficinas del Consejo, en el tablón de anuncios de los Ayuntamientos y en el «Boletín Oficial del País Vasco».

CAPITULO VIII INSPECCIÓN Y CONTROL

Artículo 39.— El Consejo Regulador deberá informar al Órgano competente del Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco de las inspecciones y controles efectuados cada año y de los resultados obtenidos.

CAPITULO IX CALIFICACIÓN

Artículo 40.— Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» a los vinos procedentes de viñedos y producidos en bodegas inscritas en los Registros correspondientes, que hayan sido elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y demás normas so-

tezkeen vcpred ardoei buruzko arauiei lotuta egin behar da; mota honetako ardoen ezaugarri fisiko-kimikoak, enologikoak eta organoleptikoak eduki behar ditu.

Mahats, muztio edo ardo partida batek akatsik edo ajerik badu, edo haren ekoizpenean eta elaborazioan arautegi honetako legezko agindu edo kalitate arauetako bat bete ez bada, edo indarreko legerian adierazitakoetako bat, ezin du jaso jatorrizko izenduraren onura eta ez da halakotzat joko.

41. artikulua.— Jatorrizko izendura erabiltzeko eskubidea Kontseilu Arauemaileak emango du kontrol organoak txosten loteslea egin ondoren.

Ardoak kalifikatzeko Kontseilu Arauemaileak beraiz ezarritako prozedura erabiliko da. Horretarako, Kontseilu Arauemaileak kontuan izango ditu saiakuntza txostenak, kontrol erakundearen txostenak eta jatorrizko izenduraren itzalpeko mahats, muztio eta ardoen ekoizpenari eta salerosketari buruzko informazioa.

2.— Kalifikazioa lortzen ez duten ardoak bereizita biltegiratu behar dira, Kontseilu Arauemailearen kontrolpean.

42. artikulua.— Behin betiko merkaturatu aurretik, Kontseilu Arauemaileak noiznahi deskalifikatu ahal izango ditu ardoak. Deskalifikazio expedientea hasiz gero, ardoa behar bezala errrotulatutako ontzi berezietan eduki beharko da, Kontseilu Arauemailearen kontrolpean; honek, gero, deskalifikatutako produktuarekin zer egin erabakiko du. Ardoa beste ontzi batera pasatu edo beste leku batera eraman nahi izatera, aldez aurretik Kontseilu Arauemaileari jakinarazi behar zaio, eta jakinarazi ere beharrezkotzat jotzen dituen kontrol neurriak aplikatzeko nahikoa denbora lehenago.

Gainera, deskalifikatutzat joko dira deskalifikatutako batekin nahastearen emaitzako produktu guztiak.

43. artikulua.— Ez dira inondik inora zehapenak «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» jatorrizko izendura jasotzeko aurkezten den ardo lotte batek kalifikazioa ez lortzea, ez ardoa deskalifikatzea, ez izendura erabiltzeko eskubidea aldi baterako kentzea.

44. artikulua.— Kalifikazioa lortzen ez duten ardo partidak edo hora galtzen dutenak Kontseilu Arauemaileak erabaki duenerako erabili direla frogatu behar da, eta ezin dira egon upeltegian uztailaren 31z geroztik.

X. KAPITULUA ZEHAPEN ARAUBIDEA

45. artikulua.— Zehapen araubidea batasuneko, estatuko, autonomiako eta arautegi honetako arauei lo-

bre elaboración de vinos vcpred que les sean de aplicación, y que reúnan las condiciones físico-químicas, enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.

Si alguna partida de uva, mosto o vino presenta defectos o alteraciones, o en su producción y elaboración se incumplen los preceptos legales y de calidad de este Reglamento o aquellos otros señalados en la legislación vigente, no podrá beneficiarse de la Denominación de Origen y no serán calificados.

Artículo 41.— 1.— La concesión del derecho al uso del nombre de la Denominación de Origen la realizará el Consejo Regulador previo informe vinculante del órgano de control.

Los vinos serán sometidos a calificación conforme al procedimiento establecido por el Consejo Regulador para tal fin. Para ello el Consejo Regulador tendrá en cuenta los resultados de los informes de ensayo, informes del organismo de control y la propia información sobre producciones de uva, compra-venta de uvas, mostos y vinos procedentes de la propia denominación de origen.

2.— Los vinos no calificados deberán almacenarse en depósitos diferenciados controlados por el Consejo Regulador.

Artículo 42.— El Consejo Regulador podrá proceder a la descalificación de los vinos en cualquier fase previa a la comercialización definitiva. A partir de la iniciación del expediente de descalificación, deberán permanecer en envases independientes y debidamente rotulados, bajo control del Consejo Regulador que, en su resolución, determinará el destino del producto descalificado. Para cualquier traspase o traslado del producto será requisito imprescindible ponerlo en conocimiento del Consejo Regulador, con antelación suficiente para poder tomar las medidas de control que estime necesarias.

Asimismo, se considerará como descalificado cualquier producto obtenido por mezcla con otro previamente descalificado.

Artículo 43.— La no calificación o descalificación de un lote de vino presentado a calificación, o la retirada temporal del derecho al uso de la Denominación de Origen «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» no tiene en ningún caso la calificación de sanción.

Artículo 44.— Las partidas de vino que no sean calificadas o sean descalificadas deberán acreditar su destino a los usos que haya determinado el Consejo Regulador y no podrán permanecer en bodega más allá del 31 de julio del año vitivinícola correspondiente.

CAPÍTULO X RÉGIMEN SANCIONADOR

Artículo 45.— El régimen sancionador se ajustará a las normas comunitarias, estatales, autonómicas y a las

tuko zaie. Batez ere, ondokoak hartuko dira aintzat: Mahastizaintza eta Ardogintza Antolatzeko maiztaren 7ko 5/2004 Legea; Mahastie eta Ardoari buruzko uztailaren 10eko 24/2003 Legea; kontsumitzaleen babesaren eta nekazaritzako elikagaien ekoizpenaren arloko arau-hausteak eta zehapenak arautzen dituen ekainaren 22ko 1945/1983 Errege Dekretua; Herri Administrazioen Araubide Juridikoari eta Administrazio Procedura Erkideko buruzko azaroaren 26ko 30/1992 Legea; Euskal Autonomia Erkidegoko Herri Administrazioen Zigortzeko Ahalmenari buruzko 2/1998 Legea.

46. artikulua.— Kontseilu Arauemaileak irekitzen dituen zehapen espedienteetan, hango idazkaria ariko da instruitzaile lanetan (ezin izango du parte hartu Kontseiluaren bilkuretan zehapen espedienteetako dagozkien gaiak aztertzten direnean), eta espedientearen idazkari gisa Zuzenbideko lizentziatu bat.

Ezinbesteko kasuetan, Kontseiluaren zerbitzuko pertsona batek jardun ahal izango du instruitzaile edo idazkari gisa, baldin eta lokabea bada, Euskal Autonomia Erkidegoko Herri Administrazioen Zigortzeko Ahalmenari buruzko 2/1998 Legeko 29. artikuluaren eza-rritakoaren arabera.

XEDAPEN GEHIGARRIAK

Lehenengoa.— «Mahats-bilketa berantiarra».

1.— «Araba» eskualde-izenarekin «mahats-bilketa berantiarra» adierazpena erabil daiteke jatorrizko izenduradun mahastietan ohi baino luzeago heldutako mahatsaz egindako ardoak deskribatzeko, baldin eta mahatsa arautegi honetako 5. artikuluaren aipatutako bariectateetakoa bada eta ardoaren berezko alkohol-gradua bolumenaren % 15 baino handiagoa bada.

2.— Honelako ardoen elaborazioan, Europako Erkidegoko legedian ezarritakoaz gain, honakook bete beharko dira:

— Bilketaren nolakoa izan den kontuan hartuta, Kontseilu Arauemaileak muztioa 350 litroko gehieneko edukierako harizkizko upeteletan zenbat denbora egon behar den zehaztu behar du.

— Kalifikazioa bilketaren ondoko urteko ekainaren 30etik abenduaren 31ra bitartean egingo da.

3.— Mahats-bilketa berantiarren aipamena agertzeko eskubidea izateko, ardoak ezaugarri fisiko-kimiko hauek eduki behar ditu:

— Lortutako gutxieneko alkohol-gradua: bol. %13.

— Anhidrido sulfurosoa, guztira gehienez: 300 mg/l.

— Benetako azidotitasun lurrukorra, azido azetikoa (gehienez): 0,9 g/l.

del presente Reglamento; especialmente a la Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola, a la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, al RD 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y a la Ley 2/1998, de 20 de febrero, de la Potestad Sancionadora de las Administraciones Públicas de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Artículo 46.— En los expedientes de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador deberá actuar como Instructor el Secretario del Consejo, quien se deberá abstener de intervenir en las sesiones del mismo cuando se traten cuestiones relativas a dicho expediente sancionador, y como Secretario del expediente un Licenciado en Derecho.

En los casos de fuerza mayor podrá actuar como Instructor o Secretario una persona al servicio del Consejo y que mantenga la independencia necesaria requerida por el artículo 29 de la Ley 2/1998, de la Potestad Sancionadora de las Administraciones Públicas de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.— «Vendimia tardía».

1.— La región determinada «Álava» podrá emplearse junto con la mención «vendimia tardía» para describir los vinos obtenidos de uva sobremadura producida en viñedos inscritos en la Denominación de Origen de las variedades señaladas en el artículo 5 del presente Reglamento, con un grado alcohólico natural superior a 15 %Vol.

2.— Estos vinos, además de cumplir con lo establecido para estas menciones en la legislación comunitaria, deberán reunir los siguientes requisitos en su elaboración:

— El Consejo Regulador establecerá, según las condiciones de la vendimia, la duración del período de envejecimiento en barricas de roble con capacidad máxima de 350 litros.

— Su calificación se realizará entre el 30 de junio y el 31 de diciembre del año siguiente al de la vendimia.

3.— Los vinos con derecho a la mención vendimia tardía deberán tener las siguientes características físicocuímicas:

— Graduación alcohólica adquirida (mínima) 13 %Vol.

— Anhídrido sulfuroso total (máximo): 300 mg/l.

— Acidez volátil real en ácido acético (máximo): 0,9 g/l.

Bigarrena.- Ardo apardunak.

1.- «Araba» eskualde-izena erabil daiteke Jatorrizko Izendurari heldutako upeltegietan inskribatutako mahastietako mahatsaz egindako ardo apardunak izendatzeko.

2.- Ardo hauek «tirajea» egin den botilan bertan ondu behar dira bigarren hartziduratik hondarrak kendu arte. Gainera, elaborazioan ondokoak bete behar dira:

– «Tirajea» bilketaren ondoko urteko urtarilaren 1etik apirilaren 30era bitartean egin behar da. Tirajekoreak 1493/1999 (EE) Arautegiko VI.K.5 eranskinen, edo haren ordezko arauan, ezarritakoa bete behar du.

– «Oinarri-ardoa» kalifikatutako ardo zuria izan behar da, eta honek gehienez ere 140 mg/l anhidrido sulfuroso eduki ditzake guztiira.

– Gutxienez bederatzti hilabete igaro behar dira tirajetik lepo-egitera arte.

– Ardo mota hau soilik erabil daiteke botilak lepo-egitean betetzeko.

– Kalifikazioa lepo-egitetik hiru hilabete igaro baino lehen egin behar da.

– Botilaturik eta 20º C-tan, ardoak 3,5 bar-eko gainpresioa eduki behar du gurtxienez.

– Elaborazio-iraupena 1493/1999 (EE) Arautegiko VI.K.8 eranskinen, edo haren ordezko arauan, ezarritakoaren araberakoa izan behar da.

3.- Ardo apardunek ezaugarri fisiko-kimiko hauek eduki behar dituzte:

– Lortutako gutxieneko alkohol-gradua: Bol. % 10,8.

– Anhidrido sulfurosoa, guztira gehienez: 160 mg/l.

– Benetako azidotasun lurrukorra, azido azetikoa (gehienez): 0,65 g/l.

Hirugarrena.- Kontrola, registroa eta etiketatzea.

1.- Lehenengo eta bigarren xedapen gehigarrietan adierazitako ardoek Kontseilu Arauemaileak ezarritako ezaugarri organoleptikoak eduki behar dituzte, batez ere usainari, koloreari eta zaporeari dagokienez. Ardo batek ezaugarri horiez ezarritakoa beterzen ez badu eta horrek beraren kalitatea narriatzen badu, Kontseilu Arauemaileak kalifikazioa kenduko dio, eta horrek berekin ekarriko du ukitutako partidan kontraetiketa erabiltzeko eskubidea galtzea.

2.- Ardo bat «mahats-bilketa berantiarra» aipamarenak saltzeko edo aparduntzat jotzeko, inskribatutako upeltegiak eskaera aurkeztu behar dio Kontseilu Arauemaileari, eta horrez gainera haren kontrola, edo izendatzen duen organoarena, onartzeko konpromisoa hartu behar du; honek mahatsa inskribatutako mahas-

Segunda.- Vinos espumosos.

1.- La región determinada «Álava» podrá emplearse para designar los vinos espumosos obtenidos de uva procedente de viñedos inscritos y elaborados en las bodegas acogidas a la Denominación.

2.- Estos vinos tendrán un proceso de elaboración y crianza, desde la segunda fermentación hasta la eliminación de las lías inclusive, en la misma botella en la que se ha efectuado el «tiraje». Además deberán cumplir con los siguientes requisitos en su elaboración:

– El «tiraje» se realizará entre el 1 de enero y el 30 de abril del año siguiente al de la vendimia. El licor de tiraje deberá cumplir lo establecido en el anexo VI.K.5 del Reglamento (CE) n.º 1493/1999, o norma que le sustituya.

– El «vino base» a emplear deberá ser un vino blanco calificado, con una concentración máxima de Anhídrido Sulfuroso Total de 140 mg/l.

– La duración del periodo de «tiraje» hasta el «degüelle» será como mínimo de nueve meses.

– Solo se podrá emplear este tipo de vino para el relleno de las botellas en el momento del «degüelle».

– Su calificación se realizará antes de transcurridos tres meses desde que se realice el «degüelle».

– La sobrepresión mínima que debe tener el vino embotellado debe ser de 3,5 bar, a 20º C.

– La duración del proceso de elaboración deberá cumplir lo establecido en el anexo VI.K.8 del reglamento (CE) n.º 1493/1999, o norma que le sustituya.

3.- Los vinos espumosos deberán tener las siguientes características físicas-químicas:

– Graduación alcohólica adquirida (mínima) 10,8 %Vol.

– Anhídrido sulfuroso total (máximo): 160 mg/l.

– Acidez volátil real en ácido acético (máximo): 0,65 g/l.

Tercera.- Control, registro y etiquetado.

1.- Los vinos indicados en las disposiciones transitorias primera y segunda deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a aroma, color y sabor, conforme a lo que establezca el Consejo Regulador. En el caso de que se constate alguna alteración de estas características en detrimento de la calidad el vino será descalificado por el Consejo Regulador lo que conllevará la pérdida del derecho al uso de la contraetiqueta en la partida afectada.

2.- Para hacer uso de la mención «vendimia tardía» o para designar un vino como espumoso, las bodegas inscritas deberán solicitarlo al Consejo Regulador asumiendo el compromiso de someterse al control del Consejo Regulador, o en su caso al del órgano de control que este designe, que verificará que la uva procede de

tietako denez eta ardoa Izendurari heldutako upeltegian egin eta botilatu denez egiaztatuko du. Arautegiko 17. artikuluan aipatutako erregistroan berariazko atala sortuko da lehenengo eta bigarren xedapen gehigarriean azaldutako ardoak egiten dituzten upeltegiak inskribatzeko.

3.- «Mahats-bilketa berantiarra» adierazpena erabiltseko eskubidea duten ardo apardunen etiketan ez da agertuko ohiko «Chacolí/Txakoli/Txakolina» hitza. Ardo hauek Kontseilu Arauemaileak emandako kontraetiketa zenbakidunak edukiko dituzte. Kontraetiketa hauen serieak eta Kontseilu Arauemaileak Izendurari heldutako vcprd ardoak ziurtatzeko ematen dituen kontraetiketenak desberdinak izan behar dira.

XEDAPEN IRAGANKORRAK

Lebenengoa.— Arautegi hau indarrean jartzen denean bost urte igaro baino lehen 5.2. artikuluan ezarritako murrizpena aplikatu behar da, hau da, ordurako baimendutako «Ondarrabi Zuri Zerratia» (Petit Courbu) barietate zuriak ezin hartu izango du ardoa egiteko erabiltzen den mahasti azaleraren % 20a baino gehiago.

Bigarrena.— Kudeaketa-organoaren barruko kontrol-erakundeak Mahastizaintza eta Ardogintza Antolatzeko maiatzaren 7ko 5/2004 Legearen 35. artikuluan zehaztutako baldintzak bete bitartean, Kontseilu Arauemaileak produktu bat ziurtatu nahi duten erakundeen betekizun orokorreai buruzko UNE-EN 45011 araua (edo honen ordezkoa) betetzen denez kontrolatzeko kreditatutako erakunde lokabea hautatu eta kontratatu du kontrol-lanak egiteko.

4520

AGINDUA, 2006ko abuztuaren 21eko, Nekazaritzta, Arrantza eta Elikadura sailburuarena; honen bidez hirugarren aldiz aldatu da «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina» Jatorrizko Izendura behin betiko aintzatesteari eta hari buruzko arautegiaren onespatri buruzko agindua.

Nekazaritzta eta Arrantza sailburuaren 1994ko martxoaren 1eko Aginduaren bidez (EHAA, 112. zk., 1994ko ekainaren 14ko) behin betiko aintzatetsi zen «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina» jatorrizko izendura eta kalitateko ardo honi eta beronen kontseilu arauemaileari buruzko arautegia onetsi zen.

viñedos inscritos, y que la elaboración y el embotellado se realiza en las bodegas acogidas a la Denominación. En el Registro al que hace referencia el artículo 17 del Reglamento se creará una sección específica para la inscripción de las bodegas elaboradoras de los vinos indicados en las disposiciones adicionales primera y segunda.

3.- En el etiquetado de los vinos con derecho al empleo de la mención «vendimia tardía» y de los vinos espumosos, no se empleará la mención tradicional complementaria «Chacolí/Txakoli/Txakolina» e irán provistos de contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador. Estas contraetiquetas serán de series distintas de las expedidas por el Consejo Regulador para la certificación de vinos vcprd acogidos a la Denominación.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.— Se establece un plazo de cinco años a partir de la entrada en vigor del presente reglamento para proceder a ajustarse a la limitación del 20% de la superficie de viñedo procesada por bodega inscrita, establecida en el artículo 5.2 para la variedad blanca autorizada «Ondarrabi Zuri Zerratia» (Petit Courbu).

Segunda.— Hasta que el organismo de control integrado en el órgano de gestión reúna los requisitos fijados en el artículo 35 de la Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola, los trabajos de control serán ejecutados por una entidad u organismo independiente de control acreditado en el cumplimiento de la norma sobre «Requisitos Generales para Entidades que realizan la certificación de producto» (UNE-EN 45011 o norma que la sustituya), que será elegida y contratada por el Consejo Regulador.

4520

ORDEN de 21 de agosto de 2006, del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, de tercera modificación de la orden sobre reconocimiento definitivo y aprobación del Reglamento de la Denominación de Origen «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina».

Mediante Orden de 1 de marzo de 1994, del Consejero de Agricultura y Pesca (BOPV n.º 112, de 14 de junio de 1994), se reconoció con carácter definitivo la denominación de origen «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina», y se aprobó el reglamento por el que se rige este vino de calidad y su consejo regulador.