

# **PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “ARABAKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE ÁLAVA/CHACOLI DE ÁLAVA”**

## **1. Denominación que debe protegerse**

Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava

## **2. Descripción del vino**

Categoría 1 – Vino (blanco, rosado, tinto, berezia blanco, berezia rosado y berezia tinto).

### **(a) Características analíticas**

#### - Txakolis blancos

Graduación alcohólica adquirida > 9,5% vol.

Grado alcohólico total < 15% vol.

Azúcares totales <4g/l o < 9g/l, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual. **Se exceptúan los vinos blancos semisecos, semidulces y dulces. La obtención de esos vinos podrá efectuarse bien mediante la paralización de la fermentación, antes de su conclusión o bien partiendo de vinos secos mediante su edulcoración en las condiciones previstas en el Anexo I Parte D del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, de la Comisión.**

Acidez total (tartárico) >3,5g/l >46,6meq/l.

Acidez volátil <0,8g/l, **exceptuando el caso de vinos blancos dulces y semidulces, para los que se fija un límite de 1,08 g/l (18 miliequivalentes por litro).**

SO2 total <180mg/l **en vinos con menos de 5 gramos/litro de azúcares. <240mg/l en vinos con 5 o mas gramos/litro de azúcar.**

#### - Txakolis rosados

Graduación alcohólica adquirida > 9,5% vol.

Grado alcohólico total < 15% vol.

Azúcares totales <4g/l o < 9g/l, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual. **Se exceptúan los vinos rosados semisecos, semidulces y dulces. La obtención de esos vinos podrá efectuarse bien mediante la paralización de la fermentación, antes de su conclusión o bien partiendo de vinos secos mediante su edulcoración en las condiciones previstas en el Anexo I Parte D del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, de la Comisión.**

Acidez total (tartárico) >3,5g/l >46,6meq/l.

Acidez volátil <0,8g/l **exceptuando el caso de vinos rosados dulces y semidulces, para los que se fija un límite de 1,08 g/l (18 miliequivalentes por litro).**

SO2 total <180mg/l. **en vinos con menos de 5 gramos/litro de azúcares. <240mg/l en vinos con 5 o mas gramos/litro de azúcar.**

#### - Txakolis tintos

Graduación alcohólica adquirida > 9,5% vol.

Grado alcohólico total < 15% vol.

Azúcares totales <4g/l o < 9g/l, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual. **Se exceptúan los vinos tintos semisecos, semidulces y dulces. La obtención de estos vinos podrá efectuarse bien mediante la paralización de la fermentación, antes de su conclusión o bien partiendo de vinos secos mediante su edulcoración en las condiciones previstas en el Anexo I Parte D del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, de la Comisión.**

Acidez total (tartárico) >3,5g/l >46,6meq/l.

Acidez volátil <0,8g/l, **exceptuando el caso de vinos tintos dulces y semidulces, para los que se fija un límite de 1,2 g/l (20 miliequivalentes por litro).**

SO2 total <140mg/l **en vinos con menos de 5 gramos/litro de azúcares. <180mg/l en vinos con 5 o mas gramos/litro de azúcar.**

- Txakoli "Berezia"

Son txakolis envejecidos, con un período mínimo de crianza de 5 meses. Su calificación se iniciará a partir del 1 de mayo del año siguiente al de su cosecha.

- **Berezia blanco**

Graduación alcohólica adquirida (mínima)  
11,5%Vol.  
Graduación alcohólica Total (mínima) 11,5%Vol.  
Anhídrido sulfuroso total (máximo) 180 mg/l.  
Acidez volátil real acético (máximo) 0,8 g/l.  
Acidez Total tartárico (mínimo) 6,0 g/l.

- **Berezia rosado**

Graduación alcohólica adquirida (mínima)  
11,5%Vol.  
Graduación alcohólica Total (mínima) 11,5%Vol.  
Anhídrido sulfuroso total (máximo) 180 mg/l.  
Acidez volátil real acético (máximo) 0,8 g/l.  
Acidez Total tartárico (mínimo) 5,0 g/l.

- **Berezia tinto**

Graduación alcohólica adquirida (mínima)  
11,5%Vol.  
Graduación alcohólica Total (mínima) 11,5%Vol.  
Anhídrido sulfuroso total (máximo) 140 mg/l.  
Acidez volátil real acético (máximo) 0,8 g/l.  
Acidez Total tartárico (mínimo) 4,0 g/l.

No obstante, para el tipo Berezia tinto con una graduación alcohólica superior a 13° se establece el límite máximo de acidez volátil expresada en ácido acético de 1,20 g/l.

---

~~— Txakolis blancos fermentados en barrica  
Graduación alcohólica adquirida > 11% vol.;  
Grado alcohólico total < 15% vol.<sup>1</sup>;  
Azúcares totales < 4g/l o < 9g/l, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual<sup>2</sup>;  
Acidez total (tartárico) > 3,5g/l > 46,6meq/l<sup>3</sup>;  
Acidez volátil < 0,8g/l;  
SO<sub>2</sub> total < 180mg/l.~~

**(b) Características organolépticas**

- Txakolis blancos

Aspecto visual:

Color entre amarillo pálido, verdoso a amarillo pajizo, limpio y brillante, pudiendo aparecer una ligera presencia de carbónico natural.

Aroma:

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

Sabor:

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

- Txakolis rosados

Aspecto visual:

Color entre rosa pálido teja, a salmón, limpio y brillante, pudiendo aparecer una ligera presencia de carbónico natural.

Aroma:

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

Sabor:

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

- Txakolis tintos

Aspecto visual:

Color cereza picota negra con intensos reflejos violáceos y amaratados pudiendo aparecer una ligera presencia de carbónico natural.

Aroma:

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

Sabor:

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

- Txakoli "Berezia"

- **Berezia Blanco:**

Aspecto Visual: Pueden aparecer tonos más dorados en el color derivados de la mayor maduración de la uva o la propia crianza en distintos recipientes.

Aroma: Clara percepción de aromas primarios descritos en el tipo blanco joven, ensamblados con diferentes aromas terciarios derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación: especiados o balsámicos o frutos secos o ahumados o bollería o panadería o lácteos o tostados o minerales.

Sabor: Ligeramente ácidos, bien integrados con los terciarios de la crianza.

- **Berezia Rosado:**

Aspecto Visual: Pueden aparecer ribetes salmón con la edad.

Aroma: Aromas primarios descritos en los vinos jóvenes, ensamblados con los aromas terciarios de la crianza (especiados o balsámicos o frutos secos, ahumados, bollería, panadería, lácteos, tostados o minerales).

Sabor: Ligeramente ácidos, bien integrados con los terciarios de la crianza.

- **Berezia Tinto:**

Aspecto Visual: Granate, cereza pudiendo aparecer ribetes teja con la edad.

Aroma: Armonía entre aromas primarios descritos en el txakoli joven, y terciarios de la crianza (especiados, balsámicos, frutos secos, ahumados, bollería, panadería, lácteos, tostados o minerales).

Sabor: Taninos sabrosos y estructura moderada.

~~—Txakolis blancos fermentados en barrica~~

~~Aspecto visual<sup>4</sup>:~~

~~Color entre amarillo evolucionado a pajizo, límpido y brillante, con ausencia de sedimentos.~~

~~Aroma<sup>6</sup>:~~

~~Intensidad de aroma que integra los tostados de barrica con el carácter varietal de fruta cítrica.~~

~~Sabor<sup>6</sup>:~~

~~Estructurado, resaltan los aromas de la madera integrados con las frutas ácidas, pudiendo aparecer un ligerísimo regusto amargo.~~

### 3. Prácticas enológicas específicas

#### 3.1. Prácticas de cultivo

El Consejo Regulador fomentará las plantaciones de variedades recomendadas. Las variedades autorizadas Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttipia/Petit Manseng, Sauvignon blanc, Riesling, Chardonnay, **Pinot noir y Cabernet franc** 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 elaboración de vinos rosados se efectuará con un mínimo del **30%** de la variedad tinta recomendada en **este pliego de condiciones Reglamento**.

En las ocasiones en que, debido a una excesiva falta de lluvias, sea agrónomicamente 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.

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%.

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.

#### 3.2. Prácticas enológicas

~~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~~

Los txakolis comercializados con la indicación “Berezia” deberán de haber realizado su fermentación y transformación mosto-vino en recipientes o depósitos de materiales diversos como maderas nobles, cerámica, cemento, etc.

El Consejo Regulador tendrá un registro de los recipientes y depósitos donde se podrán elaborar los vinos del tipo “Berezia”.

### 4. Delimitación de la zona geográfica

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, Llodio/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 6, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación, y así se registren.

### 5. Rendimiento máximo

La producción máxima admitida por hectárea será de 13.000 Kg. de uva.

Al final del proceso de elaboración de los vinos el rendimiento no será superior a 70 litros de vino por cada 100 kg de uva. hectolitros de vino por hectárea.

## 6. Variedades de uva

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas de las variedades siguientes: Ondarrabi Zuri y Hondarrabi Ondarrabi Beltza y Hondarrabi Ondarrabi Zuri Zerratia/Petit Courbu, que se consideran como recomendadas o principales, y Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttipia/Petit Manseng, Sauvignon blanc, Riesling y Chardonnay, Pinot noir y Cabernet franc consideradas como autorizadas.

## 7. Vínculo con la zona geográfica

### (a) Datos de la zona geográfica

- **Factores naturales**

La Denominación de Origen Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava protege el txakoli que se elabora en el Valle de Ayala y que comprende a los municipios de Artziniega, Ayala, Llodio, Amurrio y Okondo.

Dicha Comarca se sitúa en la zona septentrional de Álava, a cuyo clima atlántico se adaptan perfectamente las variedades de vid autóctonas seleccionadas como la “**Hondarrabi Zuri**” y la “**Hondarrabi Beltza**”, que son las variedades principales. Un suficiente tiempo de insolación y la precipitación media anual que viene a ser de 899 litros, con una luminosidad media en el proceso vegetativo (abril-octubre) de 12,11 horas, y una media de 170 días de viento sur y con una temperatura media máxima que es de 18,7º; y temperatura media mínima de 7,5º. Este microclima hace que la uva se recolecte con una graduación entorno al 12º.

Debido a que el valor medio del terreno afectado por los viñedos es de un PH entre 5,2 y 8,2 con una caliza activa entre 6,2 y 9,2 vamos a encontrar la característica acidez que da un sabor peculiar a este vino al aparecer ligeros tonos amargos en el regusto.

- **Factores humanos**

La elaboración de txakoli ha supuesto una importante recuperación de los cultivos que desaparecieron a finales del siglo XIX y ha paliado las consecuencias del abandono de la ganadería del valle propiciando su reconversión al universo viti-vinícola y que aporta riqueza a un valle que ha mantenido su fisonomía natural de mejora con el crecimiento de las plantaciones de viñedos y que se encuentran en todos los casos próximas a las bodegas o en un radio de no más de 3 km. Una práctica cultural viti-vinícola que estuvo a punto de desaparecer en la década de los años 80 del pasado siglo y que cuenta con unas variedades de uva extraordinariamente adaptadas a este microclima, con racimos pequeños, prietos y de gruesos hollejos que producen vinos de marcado carácter.

El Valle de Ayala, ha recuperado una antiquísima actividad vitícola, ya que en el siglo IX la producción de txakoli en Álava era práctica común y generalizada entre los agricultores en el Valle de Ayala particularmente en Amurrio, Llodio y Ayala. En el cartulario de Valpuesta aparece una referencia en el año 864 de viñas en Retes de Tudela (Artziniega) bajo el reinado del rey asturiano Ordoño I, también en el cartulario de San Millán de la Cogolla, aparecen referencias escritas de que en el año 964 se cultivaban en la Tierra de Ayala vides para la elaboración de vino, y concretamente hay fechada una donación de viñedos al desaparecido monasterio de San Víctor del barrio de Gardea en Llodio. En definitiva, es un vino socialmente reconocido y con una gran reputación gracias a la calidad adquirida a lo largo de tantos años de trabajo.

Por último, las variedades reconocidas en la reglamentación mantienen unas características fisiológicas, agronómicas y enológicas que se adaptan perfectamente a las condiciones de la zona ya que son resistentes al mildiu, aspecto muy importante ya que es una zona con un riesgo alto de éstas infecciones. Dándose los índices vitícolas que siguen:

- **Is**= 6,25 Índice Seleaninov que indica exceso de agua, alta precipitación.
- **Ib**=5.416,47 Índice Hidrotérmico Branas, Bernon y Levadoux que indica situaciones de riesgo alto de

infección de mildiu.

- **Ih**= 2.016,4° Índice Heliotérmico Hugling que indica un índice Heliotérmico entre 2000 y 2300 óptimo para las variedades blancas de Arabako Txakolina. Es una zona idónea para la producción de vinos de alta calidad.
- **Ita**=3.702,09° Índice de Integral Térmica Activa que nos indica que es una zona óptima para el cultivo de la vid.

## **(b) Datos del producto**

Las características físico-químicas y organolépticas particulares de estos vinos y que son atribuibles al entorno geográfico son:

- **Físico-químicas:**
  - Graduación alcohólica
  - Acidez Total.
  - Acidez volátil
  - pH
- **Organolépticas:**
  - Acidez.
  - Amargor
  - Sabores cítricos y herbáceos

## **(c) Interacción causal**

Las variedades reglamentadas están perfectamente adaptadas al medio geográfico aportando niveles bajos de acidez que desarrollan la característica más conocida de este vino, con valores de Acidez Total Tartárica entre 9 y 12 g/l; Acidez Volátil Acética por debajo de 1 g/l y un pH de alrededor de 3.

La aportación de la zona al desarrollo organoléptico es indudable ya que da lugar a un vino que desarrolla una acidez que no es excesiva pero tampoco insuficiente, ligero amargor, pudiendo aparecer un pequeño dulzor y con una sensación no excesiva de sensación alcohólica de manera que el recuerdo aromático perdura 5 segundos o más una vez escupido el vino.

El microclima que afecta a la zona protegida por la D.O.P. Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava aporta las características necesarias para desarrollar los factores fisicoquímicos y organolépticos adecuados a la calidad de este vino. Así existe una relación directa entre la Insolación Media Anual que es de 12,11 horas en el proceso vegetativo abril-octubre con la graduación alcohólica y el punto de acidez buscado y su mínimo índice de amargor.

La zona protegida mantiene unos valores de 170 días de media de viento sur, aportando oxigenación al proceso vegetativo foliar. La temperatura media es de 13,1° , con una media máxima de 18,7° y una media mínima de 7,5° esto nos va a dar vinos redondos, de baja acidez, sabores cítricos y herbáceos adecuados y con vinos límpidos con matices de verde a amarillo pajizo.

## **8. Requisitos aplicables**

### **(a) Marco jurídico**

- **Ley 5/2004, de 7 de mayo de Ordenación Vitivinícola.**
- **Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.**
- Orden de 17 de junio de 2008, del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava", y se aprueba su texto refundido (BOPV nº 148, de 6 de agosto de 2008).
- Corrección de errores de la misma Orden publicada en el BOPV nº164, de 29 de agosto de 2008.
- Corrección de errores de la misma Orden publicada en el BOPV nº206, de 28 de octubre de 2008.
- Resolución de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios de 30 de noviembre de 2009 por la que se publica la Orden de 17 de junio (BOE nº2 de 25.12.09)

## **(b) Requisitos objetivos, no discriminatorios y compatibles con el Derecho de la UE**

Todos los registros de elaboradores y productores estarán abiertos a cualquier operador que cumpla los requisitos del presente Pliego.

## **(c) Requisitos suplementarios**

### 8.c.1. Calificación de parcelas

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.

### 8.c.2 – **Envasado Embotellado** en la zona de origen

El **envasado embotellado** de vinos amparados por la D.O.P. «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.

Los vinos amparados por la D.O.P. "Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava" solo podrán presentarse al consumidor final en los tipos de envase y capacidades que autorice el Consejo Regulador.

En los envases destinados a la comercialización de los vinos amparados por la D.O.P. figurará de forma visible el nombre de la D.O.P. y el logotipo del Consejo Regulador además de las indicaciones obligatorias y facultativas recogidas en la legislación comunitaria y estatal en materia de etiquetado.

La obligación de **envasado embotellado** en las bodegas de origen situadas dentro de la zona de producción en las que se elabora y **envasa embotella** exclusivamente vino de la DOP "Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava" se justifica en que el Consejo Regulador, que está compuesto mayoritariamente por representantes del sector vitivinícola con voto, tiene establecido un procedimiento de control desde la producción hasta la comercialización de la cantidad y calidad de los vinos protegidos **envasados embotellados** y etiquetados en la zona.

En la zona de producción la actividad de elaboración a partir de las prácticas culturales y enológicas señaladas se lleva a cabo en bodegas que exclusivamente elaboran y **envasan embotellan** este tipo de vino. Todas las bodegas cuentan con número de registro de embotellador-**envasador** siendo el **envasado embotellado** en las mismas bodegas inscritas una actividad totalmente ligada desde los comienzos de la Denominación a la de elaboración; es decir que no hay plantas de envasado separadas que se dediquen únicamente a la actividad de **envasado embotellado** de este vino de calidad.

No hay expediciones de vino a granel desde la zona de producción de origen donde se ubican los productores que están interesados en su mantenimiento, lo que requiere vigilancia, conocimientos, experiencia especializada, esfuerzo y el control de **envasado embotellado**. Además, toda expedición de mosto o uvas dentro de la zona debe ser previamente autorizada por el Consejo Regulador y debe tener como destino exclusivo las bodegas de la denominación, que claramente deben estar separadas de aquellas en las que se producen y almacenan otros vinos no amparados.

El transporte y **envasado embotellado** fuera de la zona de producción el vino supone riesgos para la calidad del vino, pues la actividad de **envasado embotellado** no se reduce simplemente a llenar recipientes vacíos, sino que incluye normalmente junto con el transvase, una serie de intervenciones enológicas complejas de filtración, clarificación, tratamiento en frío, etc.), operaciones que si no se llevan a cabo según las reglas de la profesión, pueden poner en peligro la calidad del vino y modificar sus características.

Igualmente, si las condiciones del transporte no fuesen adecuadas el vino puede quedar expuesto a un fenómeno de oxidoreducción, tanto más grave cuanto mayor sea la distancia recorrida. También puede verse sometido a riesgo de variación de temperatura.

El **envasado embotellado** en la zona de producción es una operación indispensable para la conservación de los

caracteres específicos adquiridos por el vino de calidad obtenido mediante normas autoimpuestas por los viticultores y bodegas elaboradoras inscritas ubicadas en la zona de producción. La localización de las actividades de **envasado embotellado** como tal de vinos expedidos a granel puede afectar a la calidad del vino que podría perder la denominación de origen. Un menoscabo de la calidad del vino transportado a granel y **envasado embotellado** fuera de la zona de producción podría afectar negativamente a la reputación de todo el vino del colectivo de productores en origen.

### 8 .c .3. Envasado

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. El Consejo Regulador podrá autorizar, para usos especiales y con el fin de favorecer la comercialización, otros tipos de envases que no perjudiquen la calidad y el prestigio de los vinos protegidos.

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

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irá previsto de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador y deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y de manera que no permita una segunda utilización.

Por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida se llevarán, al menos, los siguientes Registros:

- a) Registro de Viñas.
- b) Registro de Bodegas.
- c) **Registro de recipientes y depósitos de maderas nobles o contruidos en otros materiales.**

En las etiquetas de vinos **envasados embotellados** figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida, 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.

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 pliego de condiciones**. 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.

#### *Vendimia tardía.*

El nombre geográfico 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 pliego de condiciones**, con un grado alcohólico natural superior a 15% Vol.

**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 las barricas, o depósitos autorizados.**
- **Su calificación se realizará entre el 30 de junio y el 31 de diciembre del año siguiente al de la vendimia.**



Los vinos con derecho a la mención «vendimia tardía» deberán tener las siguientes características físico - químicas:

Graduación alcohólica adquirida (mínima) 12% Vol.

Anhidrido sulfuroso total (máximo): 300 mg/l.

Acidez volátil real en ácido acético (máximo): 1,5 g/l (25 miliequivalentes por litro).

Los vinos calificados deberán de mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a aroma, color, y sabor, conforme a los que establezca el presente pliego:

Aspecto Visual: Brillante y cristalino, con tonalidades que van del color amarillo pálido al amarillo dorado, debido a la sobremaduración en el viñedo o a la posible crianza realizada, pudiendo presentar tonalidades verdosas.

Olor del vino: Intensidad de olor media o alta. Complejidad de olor: frutal y/o floral y/o herbácea y/o miel y/o fruta sobremadura y/o aromas provenientes de las crianzas en madera o en depósitos de diferentes materiales. Podrían aparecer matices complementarios derivados de la añada o de la utilización de levaduras autóctonas.

Flavor: Intensidad de aroma media o alta. Dulce y equilibrado. Complejidad de aroma: frutal y/o floral y/o herbácea y/o miel y/o fruta sobremadura y/o aromas provenientes de las crianzas en madera o en depósitos de diferentes materiales. Persistente.

Los vinos con derecho a utilizar esta mención llevarán contraetiquetas de control específicas.

#### *Vinos espumosos.*

*El nombre geográfico Álava podrá emplearse para designar los vinos espumosos obtenidos de uva procedente de viñedos inscritos y elaborados en las bodegas acogidas a la Denominación.*

Estos vinos se elaborarán a partir de vinos blancos, rosados o tintos obtenidos con uva de viñas inscritas en la Denominación de Origen Protegida.

Estas son las características fisicoquímicas:

- Graduación alcohólica adquirida (mínima): 10 % Vol.
- Presión en envases conservados a 20°C igual o superior a 3 bar.
- Acidez total mínima (g/l en ácido tartárico): 4,5 g/l
- Anhidrido sulfuroso total (máximo): 160 mg/l.
- -Acidez volátil real en ácido acético (máximo): 1,08 g/l.

Estas serán las características organolépticas de los vinos espumosos:

Aspecto visual: Brillante y cristalino, a excepción de los espumosos ancestrales. Deberá de desprender burbujas finas, de forma persistente. Color desde un amarillo pálido para los de crianza más corta, hasta el amarillo dorado para lo de crianza larga. En el caso de los rosados, color que va del rosa frambuesa al de la piel de cebolla.

Olor del vino: Intensidad de olor media o alta. Complejidad de olor: frutal y/o floral y/o herbáceo y/o frutos secos y/o panadería y/o lácticos y/o mineral y/o tostados.

Flavor: Intensidad de aroma media o alta. Equilibrado y fresco. Complejidad de aroma: frutal y/o floral y/o herbáceo y/o frutos secos y/o panadería y/o lácticos y/o mineral y/o tostados. Persistente.

Los vinos calificados deberán de mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a aroma, color, y sabor, conforme a los que establezca el ~~Consejo Regulador~~ presente pliego.

#### 8.c.4 Términos

~~Para la denominación de origen protegida “Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava” los términos tradicionales a los que se refiere el artículo 118 duodécimo 1 a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007, del Consejo, Reglamento único para las OCM, es: “Denominación de Origen” que podrá sustituir en el etiquetado a la expresión “Denominación de Origen Protegida” según se establece en el art. 118.sexvicies.3 a) del citado Reglamento.~~

~~Los términos tradicionales que se relacionaban en el anexo XII del RCE 607/2009 (actualmente en la base de datos E-Bacchus) a los que se refiere el artículo 118 duodécimo 1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007, del Consejo, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida “Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava” son “Chacolí Txakolina”~~

“Denominación de Origen” respecto al artículo 112a) del Reglamento (UE) no 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

“Chacolí/Txakolina/Txakoli” respecto al artículo 112b) del Reglamento (UE) no 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

## 9. Controles

### (a) Autoridades u organismos de control competentes

~~Dirección de Calidad Alimentaria del Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco. C/ Donostia-San Sebastián 1, 01010 Vitoria-Gasteiz, Álava. Teléfono: 945.019644. Fax: 945.019701. Correo electrónico: calimentaria@euskadi.eus~~

~~Organismo de Control, acreditado en el cumplimiento de la Norma UNE 45011: Fundación HaziFundazioa. Muntzaratz 17-A, (Muntzaratz Dorrea). 48220 Abadiño, Bizkaia. Teléfono: 946030330. Fax: 946033353 hazi@hazi.eus~~

~~En las actividades de control colaborará el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Arabako-Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava. C/ Dionisio Aldama 7, 1ºD, 01470. Amurrio. Álava. Teléfono: 656789372. Fax 945393786. Correo electrónico: merino@txakolidealava.com~~

Dirección de Calidad y Promoción Alimentaria del Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca de Gobierno Vasco. C/ Donostia-San Sebastián 1, 01010. Vitoria-Gasteiz. Álava. Teléfono: 945.019644. Fax: 945.019701. Correo electrónico: [calimentaria@euskadi.eus](mailto:calimentaria@euskadi.eus).

Organismo de Control, acreditado en el cumplimiento de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065: Fundación HAZI Fundazioa. Muntzaratz 17-A, (Muntzaratz Dorrea). 48220 Abadiño. Bizkaia. Teléfono: 946030330. Fax: 946033353. hazi@hazi.eus.

## ~~(b) Organización de productores-Agrupación de productores reconocida~~

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava. C/ Dionisio Aldama 7, 1ºD, 01470. Amurrio. Álava. Teléfono: 656789372. Fax 945393786. Correo electrónico: dop@txakolidealava.eus

## (c) Tareas

La concesión del derecho al uso de la Denominación la realizará el Consejo Regulador, previo informe vinculante del órgano de control.

~~Los vinos serán sometidos a examen organoléptico y analítico 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.~~

El organismo de control verificará el cumplimiento de estos pliegos de condiciones para lo cual realizará tomas de muestras y hará los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes. Para la realización de los análisis, el organismo de control podrá contar con el apoyo de laboratorios externos. Posteriormente, y según la decisión del organismo de control sobre la concesión o no del derecho a usar el nombre de la DOP, el Consejo Regulador aportará las contraetiquetas correspondientes.

El **Consejo Regulador** es el encargado de realizar las siguientes tareas:

- Mantenimiento y actualización de los datos de los Registros de la Denominación de Origen
- Facilitar a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñas un documento o Cartilla de Viticultor, en el que se indique 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 para el mejor control.
- Registrar y grabar la Declaraciones de producción realizadas por las firmas inscritas en el Registro de Viñas, indicando 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.
- Registrar y grabar las Declaraciones de Elaboración realizadas por las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración y **Envasado-Embotellado**.

~~El **Consejo Regulador** es el organismo encargado de someter al examen organoléptico y analítico para verificar las condiciones establecidas en el capítulo 2 del Pliego de Condiciones, en consecuencia se aplicará un Procedimiento de Calificación de los vinos amparados con los siguientes parámetros:~~

- ~~Será sistemático controlando todos los lotes o partidas de vino que opten a ser amparados por la Denominación de Origen.~~
- ~~La toma de muestras será realizada por personal contratado por la Denominación con códigos identificativos para asegurar su anonimato.~~
- ~~Previo al análisis organoléptico, las muestras serán sometidas a un análisis físico-químico para verificar el cumplimiento del apartado 2.1 de este Pliego.~~
- ~~Las muestras serán sometidas a un control organoléptico por un Comité de Cata que estará compuesto por al menos 5 personas expertas y conocedoras del producto que lleven a cabo entrenamientos periódicos en aspectos de cata.~~
- ~~La ficha de cata que usen los catadores especificará la presencia de los descriptores claves del aroma y el sabor que deben tener los vinos amparados y que se especifican en el apartado 2 de este Pliego.~~
- ~~En base a las puntuaciones asignadas por los catadores las partidas podrán ser Calificadas, Emplazadas o Descalificadas.~~
- ~~Cuando la muestra sea Calificada se expondrán las correspondientes contraetiquetas numeradas correspondientes al volumen de la partida o lote.~~
- ~~Cuando sea considerada Emplazada lo será porque no reúne los requisitos de tipicidad y calidad exigidos y se le dispone un plazo de tiempo para resolver esos problemas y presentarse a un nuevo examen.~~
- ~~Cuando una muestra se Descalificada o No Calificada se considera que el vino presenta unos defectos~~

~~graves que no han sido resueltos y en consecuencia no tendrán derecho al uso del nombre de la Denominación de Origen. Estas partidas de vino deberán ubicarse en depósitos independientes y debidamente rotulados.~~

- ~~• Las partidas de vinos que no hayan sido Calificadas, deberán acreditar su destino a los usos que haya determinado el Consejo Regulador y no podrán permanecer en la bodega más allá del 31 de julio del año vitivinícola correspondiente.~~
- ~~• El Consejo Regulador podrá proceder a la descalificación de los vinos en cualquier fase previa a la comercialización definitiva.~~

El Organismo de Control, **Fundación HAZI Fundazioa** ~~Fundación Kalitatea Fundazioa~~, es una entidad acreditada en el cumplimiento de la Norma UNE 17065:2012 para el alcance Arabako Txakolina / Chacolí de Álaba / Txakoli de Álava.45014.

El sistema de certificación de **Fundación HAZI Fundazioa** ~~Kalitatea~~ se basa en la evaluación del sistema establecido por la bodega para demostrar que el producto etiquetado como txakoli cumple con los requisitos del ~~reglamento~~ pliego de condiciones. La bodega tendrá que evidenciar el origen de la uva procesada y el cumplimiento del resto del ~~pliego de condiciones~~ ~~reglamento~~.

La bodega tendrá que evidenciar el origen de la uva procesada y el cumplimiento del resto del pliego de condiciones.

Para ello, la **Fundación HAZI Fundazioa**~~Kalitatea~~ evaluará una serie de puntos a través de la realización de las siguientes actividades:

- Inspecciones en viñas propias y en aquellas de las que cada bodega se provea de uva. Estas inspecciones podrán ser en la propia viña o a partir de los datos que constan en los registros de parcelas vitícolas: superficie, variedades de uva, marco de plantación, nº de plantas, año de plantación, etc.  
Comprobación y comparación de datos :
  - Datos registrales: parcelas inscritas en el C.R.
  - Variedades recomendadas y autorizadas.
  - Registros: declaración de cosecha, declaraciones de venta, reclamaciones.
  - Estimaciones de cosecha, si procede.
  - Otros acuerdos que el Consejo Regulador pueda adoptar con relación a la producción.
- Auditorias en bodegas  
Comprobación y comparación de datos:
  - Datos registrales: RIA / RS
  - Origen de la uva
  - Rendimiento: Kg. uva/litros mosto.
  - Registros de trazabilidad de entrada de uva en bodega: fecha, origen, peso, variedades, etc.
  - % de superficie total de viñedo de variedades autorizadas procesado por bodega.
  - Características físico-químicas (análisis propios-calificaciones)
  - En su caso, comprobación de txakolis monovarietales, especiales, etc.
  - Exclusividad de elaboración de producto amparado por la DO en los locales (elaborar, manipular, almacenar)
  - Etiquetas autorizadas.
  - Documentación de expedición de uva, mosto o vino entre firmas inscritas
  - Envases autorizados
  - Cantidades de vino elaborado conformes con cantidades de vendimia propia o adquirida + existencias campañas anteriores + adquisición de mostos o vinos a otras firmas inscritas.
  - Cantidades de contraetiquetas en stock, conformes con cantidades entregadas – utilizadas en partidas calificadas y ~~envasadas embotelladas~~.
  - Registros:
    - × declaración de la cantidad de vino obtenida, diferenciando por tipo, origen de la uva y destino. (comprador y cantidad), declaración de ventas
    - × embotelladores: declaración de entradas y salidas con la procedencia de los vinos,
    - × declaración de existencias de contraetiquetas y precintas sin utilizar
    - × reclamaciones
  - Calificación y partidas descalificadas: almacenamiento y destino
  - Comprobación del correcto archivo de los registros, al menos durante 4 años.

- Comprobación de trazabilidad de producto calificado.
- Otros acuerdos que el Consejo Regulador pueda adoptar con relación a la elaboración, **envasado embotellado**, almacenamiento y comercialización.

Las verificaciones se realizarán en la propia visita **y serán apoyadas y/o podrán** ser apoyadas por informaciones de bases de datos e informes de ensayos realizados en laboratorios; éstos deberán estar acreditados en el cumplimiento de los requisitos de la norma UNE EN **17025**.

- **Ensayos Análisis** físico-químicos **y organolépticos** sobre muestras tomadas en bodegas: la cantidad y frecuencia de dichos **análisis ensayos** se definirá en el plan de control anual **y dependerán del nº de ensayos que cada bodega realice**.