

## DISPOSICIONES GENERALES

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE, PLANIFICACIÓN TERRITORIAL,  
AGRICULTURA Y PESCA

### 3256

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

Mediante Orden de 17 de junio de 2008, del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, se modificó el Reglamento de la Denominación de Origen «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia /Chacolí de Bizkaia», y se aprobó su texto refundido (BOPV n.º 143, de 29 de julio de 2008. Corrección de errores BOPV n.º 164, de 29 de agosto de 2008 y n.º 215, de 10 de noviembre de 2008). Posteriormente, mediante Resolución de 30 de noviembre de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, se publicó la citada Orden en el Boletín Oficial del Estado n.º 2, de 2 de enero de 2010.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen, en su Pleno de 8 de septiembre de 2011 acordó solicitar al Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial Agricultura y Pesca la modificación del Reglamento de la Denominación.

La modificación se refiere a la eliminación de la determinación del volumen máximo de las barricas donde se realiza la transformación de mosto a vino de los txakolis comercializados bajo la indicación «fermentado en barrica», así como a ligeras adaptaciones incluyendo las características organolépticas, el límite inferior de la graduación alcohólica total y de la acidez total, a la adaptación a la definición de vinos secos, y a la eliminación del plazo de calificación de los vinos espumosos.

Al considerarse de menor importancia, le es aplicable el punto 1.d) del artículo 73 relativo a las Disposiciones transitorias del Reglamento (CE) n.º 607/2009, de la Comisión de 14 de julio de 2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del reglamento (CE) n.º 479/2008, del Consejo, en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.

En virtud de todo lo expuesto,

DISPONGO:

Artículo único.– Modificación del Reglamento de la Denominación de origen «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia»

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

martes 17 de julio de 2012

Uno.– El párrafo 3 del artículo 11 queda redactado como sigue:

«3.– Los txakolis comercializados con la indicación "Fermentado en Barrica" deberán de haber realizado su fermentación y transformación mosto-vino en barricas de roble.»

Dos.– El párrafo 1 del artículo 13 queda redactado como sigue:

«1.– Los tipos y características analíticas de los vinos amparados por la Denominación de Origen "Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia" son los siguientes:

Tipo	Graduación alcohólica adquirida % Vol (mínima)	Graduación alcohólica Total % Vol (mínima)	Anhídrido sulfuroso total mg/l (máximo)	Acidez volátil real acético g/l (máximo)	Acidez Total tartárico g/l (mínimo)
Blanco	10	10	180	0,6	6,0
Rosado	10	10	180	0,6	5,5
Tinto	10	10	140	0,6	4,0
Blanco fermentado en barrica	11	11	180	0,8	6,5

»

Tres.– El párrafo 2 del artículo 13 queda redactado como sigue:

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

Cuatro.– El artículo 14 queda redactado como sigue:

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

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

a) Tipo blanco:

- Aspecto Visual: brillante y cristalino, con tonalidades que van del amarillo pálido al amarillo pajizo, pudiendo presentar tonalidades verdosas.

- Aroma del Vino: aromas primarios de intensidad media. Complejos, con una gama de matices, en los que predominan los de fruta blanca, fruta cítrica y herbáceos, pudiendo aparecer también notas de fruta tropical, florales y minerales.

- Sabor del Vino: en boca son vinos ligeramente ácidos, pero equilibrados. Medianamente persistentes. Complejos, predominando la fruta blanca, fruta cítrica y herbáceos, pudiendo

aparecer también notas de fruta tropical, florales y minerales. Con un post gusto ligeramente amargoso. Medianamente persistentes.

b) Tipo rosado:

- Aspecto Visual: limpio y brillante, de color rosa, con matices entre el fresa pálido y el frambuesa.
- Aroma del Vino: aromas primarios, de pequeños frutos silvestres, con recuerdos a huerta y pimienta verde.
- Sabor del Vino: son vinos ligeramente ácidos, de estructura media - ligera, con notas de frambuesa, pequeños frutos y pimienta verde. Medianamente persistentes.

c) Tipo tinto:

- Aspecto Visual: color rojo intenso, con tonalidades que van del rojo picota al violáceo.
- Aroma del Vino: aromas primarios intensos, de pequeños frutos, huerta y pimienta verde.
- Sabor del Vino: vinos de estructura media, ligeramente tánicos, con recuerdos a pequeños frutos, huerta y pimienta verde.

d) Tipo blanco fermentado en barrica:

- Aspecto Visual: limpios y brillantes, con colores que van del amarillo pajizo al amarillo pálido.
- Aroma del Vino: aromas de intensidad media - alta. Complejos, con una gama de matices, en los que predominan los de fruta blanca, fruta cítrica y herbáceos, ensambladas con otras balsámicas.
- Sabor del Vino: son vinos frescos, equilibrados y complejos. Persistentes con un post gusto en el que vuelven a aparecer la fruta blanca, herbáceos y cítricos, ensamblados con notas balsámicas.»

Cinco.– El párrafo 2 de la Disposición Adicional Segunda queda redactado como sigue:

«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:

a) 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.

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

c) La duración del periodo de "tiraje" hasta el "degüelle" será como mínimo de nueve meses.

d) Solo se podrá emplear este tipo de vino para el relleno de las botellas en el momento del "degüelle".

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

f) 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.»

**DISPOSICIÓN FINAL**

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

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

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