PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «BIZKAIKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE BIZKAIA/CHACOLÍ DE BIZKAIA»

1. Denominación que debe protegerse

Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia

2. Descripción del vino o vinos

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

(a) Características analíticas

a.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 [1](mínima)*	*Anhídrido sulfuroso total mg/l (máximo)*	*Acidez volátil real acético g/l (máximo)*	*Acidez Total tartárico g/l (mínimo)[2]*
Blanco	*10,5*	*10,5*	*180*	*0,7*	*5,5*
Rosado	*10,5*	*10,5*	*180*	*0,7*	*5,0*
Tinto	*10,5*	*10,5*	*140*	*0,9*	*4,0*
Berezia Blanco	*11,5*	*11,5*	*180*	*1,08*	*5,5*
Berezia Rosado	*11,5*	*11,5*	*180*	*1,08*	*5,0*
Berezia Tinto	*11,5*	*11,5*	*140*	*1,2*	*4,0*
Berezia Aparta	*11,0*	*11,0*	*180*	*1,08*	*4,0*

a.2. Serán vinos secos. (parte B del Anexo III del Reglamento Delegado (UE) n ° 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 y tendrán un contenido en azúcar residual que no deberá de superar los 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 de azúcar residual.

~~a.3. No obstante, lo establecido en el párrafo primero de este artículo, para los tipos blanco y rosado con una graduación alcohólica superior a 12 se establece el límite máximo de acidez volátil expresada en ácido acético en 0,7 gr./l.~~

(b) Características organolépticas

~~La calificación organoléptica se realiza 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~~.

b.1. Los vinos calificados deberán de mantener las cualidades organolépticas características de los mismos y según lo especificado en estos pliegos, especialmente en cuanto a aroma, color, y sabor. En el caso de que el organismo de control constate alguna alteración de estas características en detrimento de la calidad, o que en su elaboración se hayan incumplido alguno de los preceptos de este pliego de condiciones o de los señalados en la legislación vigente, el vino será descalificado, lo que conllevará la pérdida del derecho al uso del nombre de la denominación en la partida afectada.

b.2. La calificación organoléptica es una responsabilidad de cada bodega dentro de su sistema de autocontrol que podrá delegarla en el Consejo Regulador. En todo caso será verificada por el organismo de control, bien con medios propios o a través de un panel acreditado por la norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

TIPO BLANCO:

- Aspecto visual brillante y cristalino, a excepción de los txakolis que se comercialicen como no filtrados, con tonalidades que van del amarillo pálido al amarillo pajizo, 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 mineral. Podrían aparecer matices complementarios derivados de la añada o de la utilización de levaduras autóctonas:
- Flavor: Intensidad de aroma media o alta. Equilibrados y frescos. Complejidad de aroma: frutal y/o floral y/o herbácea y/o mineral. Persistente, pudiendo presentar un postgusto ligeramente amargo.

TIPO ROSADO:

- Aspecto visual limpio y brillante, a excepción de los txakolis que se comercialicen como no filtrados, de color rosa con matices violáceos que van del rosa frambuesa al rosa salmón.
- Olor del vino: Intensidad de olor media o alta. Complejidad de olor: frutal y/o floral y/o herbácea y/o mineral.
- Flavor: Intensidad de aroma media o alta. Equilibrados y frescos. Complejidad de aroma: frutal y/o floral y/o herbácea y/o mineral. Persistente.

TIPO TINTO:

- Aspecto visual: Rojo, con matices violáceos que van del rojo violáceo al rojo picota.
- Olor del vino: Intensidad de olor media o alta. Complejidad de olor: frutal y/o floral y/o vegetal y/o mineral y/o láctico. Persistente.

- Flavor: Intensidad de aroma media o alta. Equilibrado y tánico. Complejidad de aroma: frutal y/o floral y/o vegetal y/o mineral y/o láctico. Persistente

TIPO BLANCO BEREZIA:

- Aspecto visual brillante y cristalino, a excepción de los txakolis que se comercialicen como no filtrados, con tonalidades que van del amarillo pálido al amarillo dorado, pudiendo presentar tonalidades verdosas.
- Olor del vino: Intensidad de olor media o alta. Complejidad de olor: olores descritos en el blanco joven integrados con olores derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados).
- Flavor: Intensidad de aroma media o alta. Equilibrado y con cuerpo notable. Complejidad de aroma: notas descritas en el blanco joven integradas con aromas derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados).

TIPO ROSADO BEREZIA:

- Aspecto visual limpio y brillante. De color rosa con matices que van del rosa frambuesa a piel de cebolla.
- Olor del vino: Intensidad de olor media o alta. Complejidad de olor: olores descritos en el vino rosado joven integrados con olores derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados).
- Flavor: Intensidad de aroma media o alta. Equilibrado y con cuerpo notable. Complejidad de aroma: notas descritas en el tipo rosado joven integradas con aromas derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados). Persistente.

TIPO TINTO BEREZIA:

- Aspecto visual: Rojo, con matices que van del rojo violáceo al rojo teja.
- Olor del vino: Intensidad de olor media o alta. Complejidad de olor: olores descritos en el tipo tinto joven integrados con olores derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados).
- Flavor: Intensidad de aroma media o alta. Equilibrado, tánico y con cuerpo notable. Complejidad de aroma: notas descritas en el tipo tinto joven integradas con aromas derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación (especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados). Persistente.

TIPO APARTA BEREZIA:

- - Aspecto visual: brillante y cristalino, a excepción de aquellos que se comercialicen como no filtrados, con tonalidades que van del amarillo pálido al ambarino y naranjas fruto del contacto con las pieles, pudiendo presentar tonalidades verdosas.
- Olor del vino: Intensidad media o alta. Complejidad de olor: olores descritos en la categoría berezia (especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados), integrados con notas de oxidación o reducción fruto de las diferentes elaboraciones
- Flavor: Intensidad de aroma media o alta. Vinos ligeros o estructurados, y con posibles toques de tanicidad. Complejidad de aroma: notas descritas en la categoría berezia (especiados y/o balsámicos y/o frutos secos y/o ahumados y/o panadería y/o lácticos y/o tostados) integrados con notas de oxidación o reducción fruto de las diferentes elaboraciones.

~~**TIPO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA**~~:

- ~~Aspecto Visual[4]: Limpios y brillantes, con colores que van del amarillo pajizo al amarillo pálido.~~
- ~~Aroma del Vino[5]: 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[6]: 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.~~

3. Prácticas Enológicas Específicas

~~3.1-. Prácticas de Cultivo~~

~~3.1.1. Se prohíbe el riego. No obstante, 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.~~

3.1-. Prácticas de elaboración

3.1.1. Las variedades autorizadas. tendrán limitada su superficie, no pudiendo superar en su conjunto el 20 % de la superficie procesada por bodega inscrita, para la elaboración de vino blanco amparado. La variedad blanca autorizada Mune Mahatsa (Folle Blanche) tendrá limitada su superficie, no pudiendo superar el 20 % de la superficie procesada por bodega inscrita, en la elaboración de vino amparado. Las variedades autorizadas Pinot Noir y Cabernet Franc, así como la variedad recomendada Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu), todas ellas sin limitación en superficie procesada por bodega inscrita.

3.1.2. 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 de utilizarse una de dichas variedades en un mínimo del 85 %.

3.1.3. La elaboración de vinos rosados se efectuará con un mínimo del 50 % de una variedad tinta de las establecidas en el apartado 6 de este pliego de condiciones.

3.1.4. Se prohíbe la utilización de virutas de roble.

3.1.5. La categoría de vinos del tipo Berezia deberán de cumplir los siguientes requisitos:

- Serán txakolis envejecidos con un periodo mínimo de crianza de 5 meses en recipientes y depósitos construidos en materiales diversos como cemento, cerámica, madera, etc .
- Su calificación se iniciará a partir del 1 de mayo del año siguiente al de su cosecha.
- Los vinos del tipo "aparta" son aquellos que han tenido un proceso de elaboración especial como la maceración carbónica, sin sulfuros o elaborados con sus pieles, y que además se someten al proceso de envejecimiento.

3.1.6. Los txakolis del tipo Berezia (blanco, tinto, rosado y del tipo "aparta") comercializados con la indicación "Fermentado en Barrica" deberán de haber realizado su fermentación y transformación mosto-vino en barricas de madera con una capacidad máxima de 600 litros.

4. Delimitación de la zona geográfica

4.1 La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen "Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia" está constituida por los terrenos ~~que estén situados a una cota de altura sobre el nivel del mar infereior o igual a 400 m~~, que estén ubicados en cualquiera de los términos municipales de Bizkaia y que el Consejo Regulador y la administración competente considere aptos para la producción de uva de las variedades autorizadas con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de la Denominación de Origen, y que así se registren.

5. Rendimiento máximo de extracción.

5.1. La producción máxima admitida por hectárea será de:

- 11.500 kg de uva en las variedades blancas o su equivalente de 80,50 Hl/Ha en producto final.
- 9.500 kg de uva en las variedades tintas o en su equivalente de 66,50 Hl/Ha en producto final.

5.2 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 las personas viticultoras interesadas, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios.

5.3 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. Este aspecto será controlado por el organismo de control.

5.4 -. Variación Rendimientos. El límite de litros de vinos por cada 100 Kg. 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 necesarios.

5.5 - 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. Con carácter general, al final del proceso de elaboración de los vinos el rendimiento no será superior a 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia:

5.6 - El organismo de control y certificación verificará que las fracciones del mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no sean en ningún caso poder ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos, debiendo declarar las mismas al Consejo Regulador.

5.7 -. El organismo de control verificará que la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no sea utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta DOP.

6. Variedades de vid

6.1 La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes: "Hondarrabi Zuri" , "Hondarrabi Beltza", "Hondarrabi Zuri Zerratia" (Petit Corbu) que se consideran recomendadas o principales y "Mune Mahatsa (Folle Blanche"), "Izkiriota (Gros Manseng)", "Izkiriota Ttipia (Petit Manseng)", "Sauvignon blanc", "Riesling", "Chardonnay" y las variedades tintas "Pinot noir" y "Cabernet franc", todas ellas consideradas como autorizadas.

7. Vínculo con la zona geográfica

(a) Datos de la zona geográfica

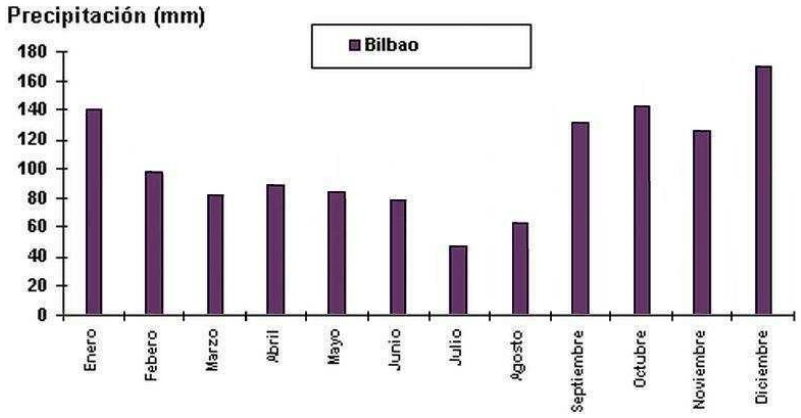
- **Factores Naturales**:

Los factores naturales, propios del Territorio Histórico de Bizkaia constituyen un elemento básico que condiciona y define las características de los vinos amparados. Estos factores los podemos agrupar de la siguiente manera:

- **Climáticos**:

El Clima imperante en Bizkaia lo podemos definir como de tipo Atlántico, húmedo y templado. Esta definición se traduce en las siguientes características:

- **Latitud 42 º Norte**, situado en zona templada.
- **Precipitación Media Anual**: 1.200 mm.
- **Temperatura Media Anual**: 12.4 ºC.
- **Precipitación distribuida de forma regular a lo largo del año**. (Número de días de lluvia al año: 157 días.): Este hecho supone que la planta tiene disponibilidad de agua de forma regular. Este clima posibilita mantener con césped o cubierta vegetal las calles, una de las medidas de control de vigor, que además posibilita el mantenimiento y mejora del suelo donde se ubican las plantaciones.

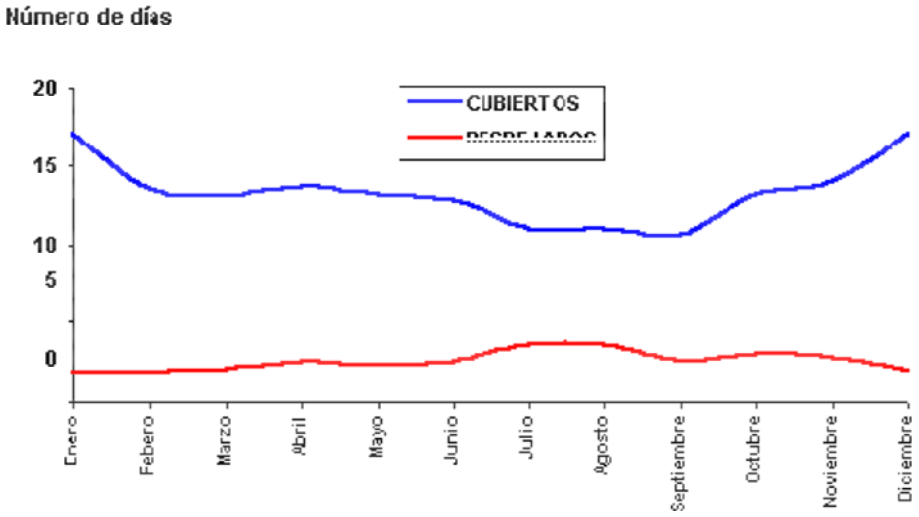


- Los **Vientos dominantes son de componente Norte y Noroeste (39 %)**. Son, por tanto, vientos provenientes del mar, más fríos y cargados de humedad. Este factor climático es generador a su vez de una serie de características que se describen a continuación (Humedad Ambiente, Insolación, temperaturas estivales, etc.) y por ello supone un elemento que condiciona la búsqueda de laderas con orientaciones protegidas de estos vientos para ubicar las plantaciones de viña...

- **Humedad Ambiente**: Otra característica del clima de Bizkaia es la existencia de una Humedad alta, propia de este clima atlántico. Así la media anual alcanza el 82 %. Este nivel de humedad se mantiene también durante el verano.

- **Insolación**, El número medio de horas de sol en Bizkaia es reducido por la existencia de una nubosidad generada por el clima atlántico, los vientos predominantes de origen marítimo y una orografía montañosa: 1.710 horas/año. Otro dato que confirma esta situación de menor insolación es del Número medio de días cubiertos que es de 145, frente a la media de días despejados que solo alcanza los 47.

Consejo Regulador Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina.



- **Temperaturas Medias de Verano**: Bizkaia cuenta con veranos frescos, con temperaturas suaves, moderadas por la proximidad al mar, que propician una lenta maduración de la uva:

- Otro elemento determinante de la Viticultura en Bizkaia son las **características climáticas del mes de Septiembre**: Este mes en Bizkaia es más propio del verano, debido a unas temperaturas más altas y un clima más seco producidos porel efecto "Foehn". Este factor climático es muy importante, ya que determina y condiciona la maduración final de la uva.

- **Topográficos**:

Bizkaia es un Territorio dominado por cadenas montañosas de media altitud (100 a 1000 m.), con una orientación predominante de NW – SE, y la existencia de dos valles principales, de los ríos Ibaizabal y Butrón.

Por estas condiciones físicas del medio natural de Bizkaia, los viñedos se suelen encontrar situados en laderas, con orientación sur y con unas pendientes moderadas que permiten su mecanización.

~~- **Altitud**:~~

~~El viñedo en Bizkaia se encuentra situado en parcelas con una altitud sobre el nivel del mar inferior a los 400 m. La razón de esta limitación es la de conseguir un período de desarrollo vegetativo amplio que asegure una correcta maduración de las uvas con las que se elaborarán los vinos protegidos.~~

- **Factores Humanos**:

Referencias Históricas:

El cultivo de la viña en Bizkaia cuenta con numerosas referencias escritas.

Ya en 1338, las ordenanzas de Lekeitio dictan una disposición sobre la exención de impuestos para las maderas que sirvieran para emparrar viñedos. En el privilegio fundamental de la villa de Portugalete firmado por Juan I entre 1369 y 1372 se recoge la presencia de viñas. En 1459, en el mismo Portugalete, se prohíbe a toda nave extranjera descargar vinos que venían de Plentzia, Bilbao, Santurce y Bermeo, a menos de que cargue una cantidad similar del vino de la villa.

Se tiene constancia de que en las primeras ordenanzas de la Villa de Bilbao de 1399 se estableció la prohibición de introducir vinos sin licencia del Regimiento. Así, se avisaba que «qualquier vezino o forazo que metiere vino en esta Villa, tinto ni blanco, excepto lo que viene para el rentero del vino blanco sin licencia del Regimiento, que pierda todo el vino que metiere y que pague de pena dos mil maravedís para el Alcalde y jurados, salvo que el rentero venda suvino».

Tanta fuerza otorgaron todas aquellas ordenanzas a los productores de txakoli que éstos adquirieron una importancia casi excesiva. Los propios txakolineros de Bilbao llegaron a formar un auténtico estamento. Es más, en 1623 consiguieron las autorizaciones pertinentes para constituir una cofradía a la que pusieron por nombre San Gregorio Nacianceno, santo que, por cierto, tuvo una imagen situada en el altar mayor de la iglesia de San Antón. Esta cofradía funcionaba conformes a normas similares a un Consejo Regulador actual.

Existen bastantes testimonios muy favorables al txakoli. Así, por ejemplo, el incansable viajero Karl Wilhelm Von Humboldt anotó en su diario, tras su paso por el País Vasco en 1801,

que el vino que había probado durante la romería de San Vicente Mártir de Abando era comparable a los del Rhin y el Mosela. El mismísimo naturalista irlandés William Bowles, que visitó Bilbao en 1752, afirmó que en la villa había caldos tan sabrosos como los franceses de Frontignan. Incluso hay testimonios que indican que la producción de txakoli no era ni mucho menos residual. El Barón de Rosmithal de Blatna, que visitó Bilbao en el siglo XV, se asombró de la gran cantidad de viñas que rodeaban la ciudad.

Sin embargo, a mediados del siglo XIX comienzan a llegar las temibles enfermedades y plagas que arrasan con buena parte de las plantaciones. Primero fue el Oídio, y posteriormente el temido Mildiu. Pero finalmente fue la Filoxera la que supuso el final de la época dorada del Txakoli en Bizkaia.

Estas plagas, junto con la fuerte presión social y urbanística de los sectores, industrial y de servicios lleva a que a mediados del siglo XX el Txakoli sobrevive en varias zonas rurales de Bizkaia. Principalmente en Bakio, el valle de Txoriherri próximo a Bilbao y en la Comarca de Encartaciones.

Con el traspaso de las competencias de agricultura a la nueva Autonomía, se inicia la recuperación de esta producción y a principios de los años 1.980 se crea la Asociación de Txakolineros de Bizkaia, que, tras una serie de años de trabajos, consigue el reconocimiento de la Denominación de Origen en el año 1.994.

Evolución. Mejoras Técnicas en la Producción y en la Elaboración:

Antes de la creación de la Denominación de origen, el término Txakoli estaba vinculado a una serie de valoraciones sociales negativas, que eran fruto de la falta de equipamientos en la producción de uva en una zona con unas condiciones naturales limitantes y de las deficientes técnicas de elaboración que existían.

El inicio de las gestiones tendentes al reconocimiento de una Denominación de Origen, vino acompañado por una serie de trabajos de asesoramiento y de ordenación vitícola con losque favorecer la implantación de mejoras en las estructuras de cultivo, la introducción de maquinaria especializada o la aplicación de productos fitosanitarios específicos

La profesionalización de los productores ha posibilitado alcanzar unos elevados niveles de calidad de la uva, que se traducen en la elaboración de unos vinos de calidad singulares.

Así mismo, la introducción de las nuevas tecnologías de elaboración de vinos de calidad en las bodegas y los controles implantados por el Consejo Regulador, han posibilitado la elaboración de vinos de calidad que han sabido incorporar toda la singularidad de las uvas, manteniendo sus características, pero adaptándose a las exigencias del consumidor de vinos de calidad.

Otro factor a tener en cuenta en el origen de la calidad de los vinos amparados, es el de la proximidad entre la explotación productora y la bodega elaboradora. Esta proximidad se traduce en que el tiempo transcurrido entre la recolección y la entrada en bodega sea muy corto y en consecuencia se consigue conservar todas las características y calidad de la uva.

Todos estos avances en las técnicas de cultivo y elaboración han estado apoyados desde la Estación Experimental de Zalla, Centro Experimental dependiente de la Diputación Foral de Bizkaia donde se han realizado todo tipo de trabajos, tanto de campo, elaboraciones

especiales, selección y clasificación de clones de variedades autóctonas, etc. Trabajos que transmitidos al sector inscrito han dado su fruto con la calidad y tipicidad conseguidas en los vinos amparados.

Variedades de Uva:

Las variedades de uva autorizadas en la Denominación de Origen están perfectamente adaptadas a las condiciones del medio natural de Bizkaia. Han sido fruto de la búsqueda por parte de los productores de aquellas plantas que mejor respuesta tenían a estas situaciones. Son el resultado de la interacción medio/variedad

Estas Variedades se adaptan a las temperaturas estacionales de Bizkaia:
- Floraciones medias a tardías.
- Períodos vegetativos amplios.

Respecto a las condiciones de lluvia y humedad, su adaptación viene dada por ser variedades de racimos pequeños, con granos de uva pequeños y de gruesos hollejos.

(b) Datos del producto

Los elementos analíticos y organolépticos típicos de estos vinos y que son atribuibles al entorno geográfico son:

- **Elementos Analíticos:**
  - **Graduación alcohólica.**
  - **Acidez Total.**

- **Elementos Organolépticos**:
  - **Acidez**.
  - **Notas de Fruta Blanca, Cítricos y Herbáceos.**
  - **Complejidad Aromática**.
  - **Amargor final.**

(c) Interacción causal

La interacción entre estos elementos químicos y organolépticos del Txakoli de Bizkaia con el medio natural de Bizkaia se justifica de la siguiente manera:

- **Elementos Analíticos**:

  - **Graduación alcohólica**: A diferencia de las producciones de otras zonas en las que las graduaciones alcohólicas son altas, en Bizkaia la graduación media de los vinos amparados suele oscilar por término medio entre los 10, 5º y los 11,5º. No obstante, en años con veranos más secos y calurosos algunas bodegas elaboran vinos que alcanzan graduaciones ligeramente superiores a 12º. Estas graduaciones alcohólicas son claramente inferiores a las de otras zonas próximas y vienen determinadas por las condiciones del clima atlántico, húmedo, templado y con veranos frescos, propio de Bizkaia.

- **Acidez Total**: La menor insolación de la zona, las frescas temperaturas medias del verano, hacen que la transformación de los compuestos de la uva en azúcares no sea completa, con lo que la acidez total final de los vinos sea más alta que la de otras zonas con mayores índices de insolación.

- **Características Organolépticas**:

  - **Acidez**: La menor insolación propia de la zona, así como las temperaturas de verano, producen vinos con un nivel de acidez más alto, típico de los vinos amparados por la Denominación.
  - **Notas de Fruta Blanca, Cítricos y Herbáceos**: Son características asociadas con el factor anterior.
  - **Complejidad Aromática**: Son vinos de intensidad aromática media, pero muy complejos, fruto de la interacción entre las variedades (Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu) y las temperaturasde verano, que propician una lenta maduración en la que se pueden conservar todos los componentes de la uva.
  - **Amargor final**: Es una característica típica producida por las variedades principales: Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Zuri Zerratia

8. Disposiciones aplicables

~~(a) Marco jurídico~~

~~Reglamento de la Denominación de Origen. (Orden del Consejero, de 17 de junio de 2.008, BOPV de 29 de julio de 2.008)~~

~~Corrección de errores de la misma Orden publicada en el BOPV nº215, de 10 de noviembre 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 de 2008 (BOE nº2 de 02.01.10)~~

(a) Requisitos objetivos, no discriminatorios y compatibles con el Derecho de la UE

La inscripción en los Registros de Viñas y en el de Bodegas Elaboradoras de la Denominación de Origen estará abierta a todos los operadores que cumplan con lo establecido en el pliego de condiciones de la DOP ~~Reglamento de la Denominación de Origen~~.

(b) Requisitos suplementarios.

8.B.1-. Registros.

8.B.1.1-. El Consejo Regulador llevará al menos los siguientes registros:

a)-. Registro de Viñas.

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

8.B.1.2-. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañandolos datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos que disponga el Consejo.

8.B.1.3-. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del ~~Reglamento~~ pliego de condiciones de la DOP 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.

8.B.1.4. La elaboración de vinos con derecho al uso de la Denominación de Origen "Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia" se efectuará íntegramente a partir de uvas procedentes del viñedo registrado en la misma.

8.B.2-. Embotellado en la Zona de Origen.

8.B.2.1-. El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen "Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia" 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.

8.B.2.2.-. 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 producidas puedan optar a la Denominación de Origen.
8.B.2.3-. Será condición indispensable para la inscripción de una bodega en el registro correspondiente, o para conservar su vigencia, que se encuentre en local independiente y con separación de sus edificios e instalaciones, al menos por medio de vía pública, de cualquier otro local donde se elaboren, manipulen, o almacenen vinos sin derecho a la Denominación de Origen "Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia".

La obligación de embotellado en las bodegas de origen situadas dentro de la zona de producción en las que se elabora y embotella exclusivamente vino de la DOP "Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia" 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 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 embotellan este tipo de vino. Todas las bodegas cuentan con número de registro de embotellador siendo el 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 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 del 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 embotelladoras de la denominación, que claramente deben estar separadas de aquellas en las que se producen y almacenan otros vinos no amparados

El transporte y embotellado fuera de la zona de producción el vino suponen riesgos parala calidad del vino, pues la actividad de embotellado no se reduce simplemente a llenar recipientes vacíos, sino que incluye normalmente, junto con el transvase, una serie deintervenciones 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 peligrola 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 oxido-reducción, tanto más grave cuanto mayor sea la distancia recorrida. También puede verse sometido a riesgo de variación de temperatura.

El 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 zonade producción. La localización de las actividades de 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 embotellado fuera de la zona de producción podría afectar negativamente a la reputación de todo el vino del colectivo de productores en origen.

8.B.3-. Envasado.

8.B.3.1 Para garantizar el adecuado uso del nombre de la Denominación de Origen, todos los vinos amparados que se comercialicen, se expedirán embotellados.

8.B.3.2 Los vinos amparados por la Denominación de Origen “Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia” 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 de ser de vidrio, de capacidades autorizadas por la Unión Europea, no autorizándose el uso de envases de 1 litro.

8.B.4-. Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

8.B.4.1 La protección del nombre de la Denominación se extiende a sus diferentes combinaciones, y a los nombres de las 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.

8.B.4.2 En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente el nombre dela Denominación de Origen, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.

8.B.4.3 ~~Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán de ser autorizadas por el Consejo Regulador organismo de control a los efectos que se relacionan en este Pliego. De~~ Las etiquetas, de forma previa, podrán ser enviadas al Consejo Regulador para su valoración y posibilidad de presentar observaciones.

8.B.4.4 Cualquiera que sea el 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.

8.B.4.5 El nombre geográfico "Bizkaia" podrá emplearse junto con la mención "vendimia tardía" para describir los vinos obtenidos de uva sobremadurada producida en viñedos inscritos en la Denominación de Origen de las variedades incluidas en el apartado 6 del presente pliego.-Estas son las características físico-químicas:

- Graduación alcohólica adquirida (mínima): 12 % Vol.
- Contenido en azúcares reductores comprendido entre 60 gr/l y 150 gr/l.
- Anhídrido 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 lo establecido en este pliego de condiciones. ~~los que establezca el Consejo Regulador~~:

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.

8.B.4.6 El nombre geográfico "**Bizkaia**" podrá emplearse para designar los vinos espumosos obtenidos de uvas procedentes de viñedos inscritos y elaborados en las bodegas acogidas a la Denominación.
Estas son sus características fisicoquímicas:

- Presión en envases conservados a 20ºC igual o superior a 3 bar.
- Grado alcohólico adquirido (%vol.) igual o superior a 10.
- Acidez total (g/l en ácido tartárico) igual o superior a 4,5.
- Acidez volátil (g/l en ácido acético) menor o igual a 1,08.
- Sulfuroso total (mg/l) igual o menor a 160.-

Y 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 lo establecido en este pliego de condiciones ~~a los que establezca el Consejo Regulador.~~

8.B.4.7 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 los vinos acogidos a la Denominación de Origen.

8.B.5-. Términos tradicionales

"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. Comprobaciones

(a) Autoridades u organismos de control competentes

Dirección de Calidad y Promoción Alimentaria del Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco. C/ Donostia 1, 01010. Vitoria-Gasteiz. Teléfono: 945 019644. Fax: 945.019701. Correo electrónico: calimentaria@euskadi.eus

Organismo de Control, acreditado en el cumplimiento de la Norma UNE 17065: Fundación HAZI Fundazioa. Muntsaratz 17-A. (Muntsaratz Dorrea). 48220 Abadiño (Bizkaia) Teléfono: 94 603 03 30. Fax: 94 603 395 54. Correo electrónico: hazi@hazi.eus.

~~En las actividades de control colaborará el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia". Bº Mendibile, 42. 48940 Leioa (Bizkaia) Teléfono: 94 607 60 71. Fax: 94 607 60 72. www.bizkaikotxakolina.eus. Correo electrónico: info@bizkaikotxakolina.eus~~

~~(b)~~ Asociación de productores reconocida~~Organización de productores~~

Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia".

Bº Mendibile, 42. 48940 Leioa (Bizkaia) Teléfono: 94 607 60 71. Fax: 94 607 60 72. www.bizkaikotxakolina.eus. Correo electrónico: info@bizkaikotxakolina.eus

(c) Tareas

1-. Esquema de reparto de tareas.

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

El organismo de control verificará el cumplimiento de estos pliegos de condiciones y certificará el producto 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.

. ~~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 ensayos, 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 **Consejo Regulador** es el encargado de realizar las siguientes tareas:

- Mantenimiento y actualización de los Datos de los Registros de la Denominación de Origen.
- Facilitará 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, al objeto de una mejor identificación y control.
- Registro y Grabación de las 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. Si se producen distintos tipos de uva deberán de declarar la cantidad obtenida de cada uno de ellos.
- Registro y Grabación de las Declaraciones de Elaboración realizadas por las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración y Embotellado, indicando la cantidad de vino obtenida, diferenciada en los distintos tipos que se elabore, debiendo consignar el origen de la uva y el destino de los productos que venda, indicando comprador y cantidad.

~~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, aplicará un **Procedimiento de Calificación** de los vinos que amparados con los siguientes apartados~~:

- ~~Este Procedimiento será sistemático. Esto es, se controlarán todos los lotes o partidas de vino que opten a ser amparados por la Denominación.~~
- ~~Solicitud de Calificación, a remitir por la Bodega Elaboradora al Consejo Regulador indicando el volumen y el tipo de vino a calificar, así como los depósitos donde se localiza.~~
- ~~La Toma de muestras deberá de ser realizada por personal contratado por el Consejo Regulador, momento en el que se iniciará un Expediente de Calificación. Estas muestras llevarán unos códigos identificativos que aseguren su anonimato.~~
- ~~Previo al análisis organoléptico, la muestra será sometida a un análisis químico para verificar el cumplimiento del apartado 1.1. 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.~~
- ~~Cada sesión de cata se realizará en un local que asegure la independencia y el aislamiento de cada catador en sus evaluaciones.~~
- ~~La ficha de cata que use cada catador especificará la presencia de los descriptores claves del aroma y el sabor que deben de tener los vinos amparados y que se especifican en el capítulo 2 de este Pliego, así como la posible presencia de defectos.~~
- ~~En base a las puntuaciones asignadas por los catadores la partida podrá ser Calificada, Emplazada o Descalificada.~~
- ~~Cuando una muestra sea Calificada se considera que el vino reúne con todos los requisitos exigidos por la Denominación de origen, y faculta a los servicios técnicos del Consejo Regulador a la entrega de las contraetiquetas numeradas correspondientes al volumen de la partida o lote.~~
- ~~Cuando una muestra sea Emplazada se considera que no reúne los requisitos de tipicidad y calidad exigidos, pero que dispone de un plazo de tiempo para resolver esos problemas y presentarse a un nuevo examen.~~
- ~~Cuando una muestra sea 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 de 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 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**, es una entidad acreditada en el cumplimiento de la Norma UNE 17065:2012 para el alcance Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakoli de Bizkaia.

El sistema de certificación de Fundación HAZI-Fundazioa se basa en la evaluación del sistema establecidopor la bodega para demostrar que el producto etiquetado como txakoli cumple con los requisitosdel ~~reglamento~~ pliego de condiciones.

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

Para ello Fundación HAZI Fundazioa evaluará una serie de puntos a través de la realización de las siguientesactividades:

- 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.
  - 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 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, embotellado, almacenamiento y comercialización.

Las verificaciones se realizarán en la propia visita y serán apoyadas~~/o podrán ser apoyadas~~ por informaciones de bases de datos e informes de ensayos realizados en laboratorios; éstosdeberán 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.~~