



Reglamento Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina

CAPÍTULO I

Generalidades

Artículo 1.

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

Artículo 2.

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen “Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia” y a sus diferentes combinaciones y a los nombres de las regiones, comarcas, localidades o lugares que formen la zona de producción, elaboración, envejecimiento y embotellado, ligados a la grafía “Txakoli”, “Chacolí”, “Txakolin”, “Chacolín” y “Txakolina” de acuerdo con lo establecido en la legislación aplicable, especialmente en el Reglamento (CE) 1493/1999, por el que se establece la Organización del Mercado Vitivinícola, en el Reglamento (CE) 753/2002 de la Comisión de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas, así como en la Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola.

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

Artículo 3.

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

CAPÍTULO II

De la producción

Artículo 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 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 que se indican en el artículo 5, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de la Denominación de Origen, y así se registren.

2. La calificación de las parcelas, a los efectos de su inclusión en la zona de producción, la realizará el Consejo Regulador, para lo cual tendrá en cuenta los informes de los servicios técnicos de la Diputación Foral de Bizkaia, así como los que pueda presentar el viticultor interesado, debiendo estar dichas parcelas perfectamente delimitadas y, en su caso, inscritas en el correspondiente Registro Vitícola.

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

Artículo 5.

1. La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes: **Hondarrabi Zuri**, **Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu)** y **Hondarrabi Beltza** que se consideran recomendadas o principales y las blancas **Mune Mahatsa (Folle Blanche)**, **Izkiriota (Gros Manseng)**, **Izkiriota Ttipia (Petit Manseng)**, **Sauvignon blanc**, **Riesling (Lore makala)**, **Chardonnay** y las tintas **Cabernet franc (Berde Xarie)** y **Pinot noir (Piñu baltza)**, consideradas como autorizadas.

2. El Consejo Regulador fomentará las plantaciones de variedades recomendadas. Las variedades autorizadas **Izkiriota Haundi (Gros Manseng)**, **Izkiriota Ttipia (Petit Manseng)**, **Sauvignon blanc**, **Riesling (Lore makala)**, **Chardonnay** 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. Las variedades tintas **Cabernet franc (Berde Xarie)** y **Pinot noir (Piñu baltza)** no tendrán limitaciones de superficie para la elaboración de vinos rosados o tintos amparados. 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.

3. El Consejo Regulador podrá proponer a los organismos competentes en la Comunidad Autónoma del País Vasco que sean autorizadas nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias correspondientes, se compruebe que producen mostos de calidad para la elaboración de vinos protegidos, determinándose en cada caso la inclusión de las mismas como variedades recomendadas o autorizadas. Dichos ensayos de variedades estarán sujetos a un protocolo de ensayos, y la superficie de cada variedad ensayada no podrá exceder del 1 % de la superficie total inscrita.

Artículo 6.

1. La producción máxima admitida por hectárea será de:

- a. 11.500 kg de uva en las variedades blancas.
- b. 9.500 kg de uva en las variedades tintas.

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.

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

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

CAPÍTULO III

De la elaboración

Artículo 7.

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.

Artículo 8.

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

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

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

Artículo 9.

1. Para la elaboración de vinos que se comercialicen con el nombre de una única variedad, solo se podrán utilizar uvas de las variedades calificadas como recomendadas, debiendo de utilizarse una de dichas variedades en un mínimo del 85 %.

2. La elaboración de vinos rosados se efectuará con un mínimo del 50 % de la variedad tinta.

3. Los txakolis comercializados con la indicación “Fermentado en Barrica” deberán de haber realizado su fermentación y transformación mosto-vino en barricas de madera.

Artículo 10.

El Consejo Regulador podrá proponer al Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco la elaboración de otros vinos diferentes a los contemplados en el artículo anterior. La elaboración de los citados vinos deberá ser autorizada mediante Orden del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación que establecerá las normas sobre la producción y elaboración y las características físico – químicas y organolépticas que deberán cumplir.

CAPÍTULO IV

De las características de los vinos

Artículo 11.

1. Los tipos y características físico – químicas 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	10,5	10,5	180	0,6	5,5
Rosado	10,5	10,5	180	0,6	5,0
Tinto	10,5	10,5	140	0,8	4,0
Berezia Blanco	11,5	11,5	180	0,8	6,0
Berezia Rosado	11,5	11,5	180	0,8	5,0
Berezia Tinto	11,5	11,5	140	0,8	4,0

2. Los tipos "Blanco", "Rosado", "Tinto", "Berezia Blanco", "Berezia Rosado" y "Berezia Tinto" 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. Serán vinos secos.

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 de 0,7 gr./l, por lo que el límite máximo de 0,6 gr./l se refiere a los vinos blancos y rosados con graduación alcohólica adquirida igual o inferior a 12.

4. La categoría de Txakolis del tipo Bereziak deberán de cumplir los siguientes requisitos:

a. Serán txakolis envejecidos, con un período mínimo de crianza de 5 meses.

b. Su calificación se iniciará a partir del 1 de mayo del año siguiente al de su cosecha.

c. No obstante lo establecido en el párrafo primero de este artículo, para el tipo Berezia Tinto con una graduación alcohólica superior a 13º se establece el límite máximo de acidez volátil expresada en ácido acético de 0,95 gr./l.

Artículo 12.

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. 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 alguno de 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 del nombre 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, 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.

/ **En boca** 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.

b. 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.

/ **En boca** Intensidad de aroma media o alta. Equilibrados y frescos. Complejidad de aroma: frutal y/o floral y/o herbácea y/o mineral. Persistente.

c. 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.

/ **En boca** 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.

d. 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).

/ **En boca** 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). Persistente, pudiendo presentar un postgusto ligeramente amargo

e. Tipo rosado Berezia:

/ **Aspecto Visual** Aspecto Visual: limpio y brillante. De color rosa con matices que van del rosa frambuesa al 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).

/ **En boca** 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.

f. 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).

/ **En boca** 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.

CAPÍTULO V

De los registros

Artículo 13.

1. Por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen se llevarán, al menos, los siguientes registros:

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

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

3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias

de carácter técnico que deban de reunir las viñas y las bodegas, y que, por tanto, carezcan de certificado de conformidad emitido por el organismo independiente de control contratado.

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

Artículo 14.

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

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

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

Artículo 15.

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

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

En el caso de que la empresa elaboradora no sea propietaria de los locales se hará constar esta circunstancia, indicando el nombre del propietario.

3. Para la inscripción en el Registro de Bodegas de Elaboración y Embotellado las bodegas deberán de cumplir la legislación vigente. El Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco proporcionará al Consejo Regulador, a petición del mismo, la información disponible de cada bodega en el Registro de Industrias Agropesqueras, sobre la maquinaria e instalaciones inscritas, o en proceso de inscripción.

Artículo 16.

Será condición indispensable para la inscripción de una bodega en el registro correspondiente, o para conservar su vigencia, que se encuentre situada en local independiente y con separación de sus edificios e instalaciones, al menos por medio de la vía pública, de cualquier otro local donde se elaboren, manipulen o almacenen vinos sin derecho a la Denominación de Origen “Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia”:

Artículo 17.

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

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

CAPÍTULO VI

De los derechos y obligaciones

Artículo 18.

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

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

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

Artículo 19.

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

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

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

Artículo 20.

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

Artículo 21.

1. En las etiquetas de los vinos embotellados figurará de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable. También figurará, en forma destacada, el nombre del término municipal en que se haya enclavada la bodega.

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

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

Artículo 22.

El Consejo Regulador facilitará a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñas un documento o cartilla de viticultor, en el que se exprese la superficie de viñedo inscrita, con desglose de variedades, así como la producción máxima admisible para cada campaña, pudiendo establecerse otros datos que se consideren necesarios, al objeto de una mejor identificación y control.

Artículo 23.

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

Artículo 24.

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, situados en el interior de la zona de producción perdiendo el vino en otro caso el derecho al uso de la Denominación.

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 ser de vidrio, de capacidades autorizadas por la Unión Europea, no autorizándose el uso de envases de un litro.

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

Artículo 25.

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

Artículo 26.

1. Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades de, tipos de vinos comercializados y cuanto sea necesario para poder acreditar el

origen y la calidad de los vinos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas tendrán las siguientes obligaciones:

a. Todas las firmas inscritas en el Registro de Viñas presentarán ante el Consejo Regulador, una vez terminada la recolección y en todo caso antes del 7 de noviembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada una de las parcelas inscritas, indicando el destino de la uva, y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen distintos tipos de uva deberán de declarar la cantidad obtenida de cada uno de ellos. En el caso de la uva destinada a la elaboración de Vinos de la Categoría Uztagoiena, la fecha límite será el 30 de noviembre.

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

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

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

e. Las firmas inscritas en los diferentes registros llevarán un registro actualizado de las existencias de contraetiquetas y precintas sin utilizar existentes en la bodega. Los datos de dicho registro estarán, en todo momento, a disposición del Consejo Regulador y del órgano de control.

2. Las declaraciones a las que se refiere el párrafo 1 de este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.¹ Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades de, tipos de vinos comercializados y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y la calidad de los vinos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas tendrán las siguientes obligaciones:

a. Todas las firmas inscritas en el Registro de Viñas presentarán ante el Consejo Regulador, una vez terminada la recolección y en todo caso antes del 7 de noviembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada una de las parcelas inscritas, indicando el destino de la uva, y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen distintos tipos

de uva deberán de declarar la cantidad obtenida de cada uno de ellos. En el caso de la uva destinada a la elaboración de Vinos de la Categoría Uztagoiena, la fecha límite será el 30 de noviembre.

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

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

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

e. Las firmas inscritas en los diferentes registros llevarán un registro actualizado de las existencias de contraetiquetas y precintas sin utilizar existentes en la bodega. Los datos de dicho registro estarán, en todo momento, a disposición del Consejo Regulador y del órgano de control.

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

CAPÍTULO VII

Del Consejo Regulador

Artículo 27.

1. El Consejo Regulador se constituye como corporación de derecho público. Respecto a su régimen jurídico, estará sujeto con carácter general al derecho privado, sin perjuicio de la regulación por el derecho público de los actos que conciernen a su constitución, organización y procedimiento electoral, así como de la sujeción al derecho administrativo de las actuaciones que impliquen el ejercicio de funciones públicas. Estos actos serán susceptibles de recurso

ante el Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco, que pondrá fin a la vía administrativa.

En todo lo no previsto en este Reglamento, el funcionamiento del Consejo Regulador se habrá de ajustar al régimen establecido para los órganos colegiados en el Capítulo II del Título II de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

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

a. En lo territorial, por la respectiva zona de producción.

b. En razón de los productos, por los protegidos por la Denominación en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, circulación y comercialización, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 31.

c. En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes Registros.

Artículo 28.

1. Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que se le encomiendan en la legislación vigente, así como las que se indican en el articulado de este Reglamento.

2. Para el mejor funcionamiento de lo estipulado en el párrafo anterior, el Consejo Regulador redactará y aprobará su Reglamento de Régimen Interno, en el que se regulará los requisitos exigibles para las altas y las circunstancias en que se procedan a causar bajas en los correspondientes registros, así como otros aspectos relativos a su organización interna.

Artículo 29.

El Consejo Regulador queda expresamente autorizado para vigilar el movimiento de uvas, mostos y vinos no protegidos por la Denominación de Origen que se elaboren, embotellen, comercialicen o transiten dentro de la zona de producción, dando cuenta de las incidencias de este servicio al Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco y remitiéndole copias de las actas que se produzcan, sin perjuicio de la intervención de los Organismos competentes en esta vigilancia.

Artículo 30.

1. El Consejo Regulador estará constituido por los/las siguientes miembros:

a. Un Presidente o presidenta.

b. Un Vicepresidente o vicepresidenta.

c. Tres vocales en representación del sector elaborador de uva, elegidos por y entre los viticultores que suministran uva para la elaboración del "Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia", inscritos en el correspondiente registro.

d. Tres vocales en representación del sector elaborador, elegidos por y entre los bodegueros y bodegueras inscritos en el correspondiente registro.

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

El presidente o presidenta será elegido por mayoría cualificada de dos tercios de los vocales electos del pleno, pudiendo ser uno de los vocales electos u otra persona. El pleno notificará al Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación el resultado de la elección para su nombramiento por el Consejero o la Consejera.

El vicepresidente o vicepresidenta será nombrado de la misma forma que el presidente o presidenta.

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

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

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

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

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

Artículo 31.

1. Los vocales y las vocales a los que se refieren los apartados c) y d) del artículo anterior deberán de estar vinculados a los sectores a los que representan, bien directamente o por ser directivos de sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No

obstante, una misma persona, natural o jurídica, no podrá tener en el Consejo doble representación.

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

Artículo 32.

1. Al Presidente o presidenta corresponde las siguientes funciones:

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

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

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

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

e. Organizar y dirigir los servicios.

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

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

2. La duración del mandato del presidente o presidenta será de cuatro años, pudiendo ser reelegido.

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

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

5. El vicepresidente o vicepresidenta sustituirá al presidente o presidenta en ausencia de éste o en todas aquellas funciones que el presidente o presidenta le asigne expresamente.

Artículo 33.

1. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con cuatro días de antelación, al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día de la reunión. Para su válida constitución, será necesario que estén presentes más de la mitad de los que compongan el Consejo.

En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente o presidenta, se citará a los vocales por telegrama o por cualquier otro medio adecuado que permita su constancia, con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo.

En todo caso, el Consejo quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

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

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

3. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes.

El Presidente o presidenta tendrá voto de calidad, excepto en el caso de que también sea vocal.

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

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

Artículo 34.

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

2. El Consejo designará un secretario o secretaria, que tendrá como cometidos específicos los siguientes:

- a. Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.
- b. Asistir a las sesiones con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.
- c. Los asuntos relativos al régimen interior del organismo, tanto de personal como administrativos.
- d. Las funciones que se le encomienden por el presidente o presidenta relacionadas con preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

Artículo 35.

1.1.La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuará, entre otros, con los siguientes recursos:

a. Con el producto de las cuotas aportadas por los inscritos atendiendo a la siguiente clasificación:

Cuota obligatoria fija, a pagar por todos los titulares inscritos, tanto en el Registro de Viñas, como en el de Bodegas Elaboradoras. La cuantía de la Cuota Obligatoria Fija Anual que se establece inicialmente es de 46,41 euros con carácter de cuota unitaria por titular inscrito. Esta cuota se actualizará según el IPC.

Cuota Obligatorias Variables que se establecerán de acuerdo con el siguiente sistema de reparto: un 10 % entre los inscritos en el Registro de Viñas en proporción a la superficie de derechos inscrita y un 90 % entre los inscritos en el Registro de Bodegas en proporción al número de etiquetas de precintos, contraetiquetas o el adecuado sistema de control establecido al efecto.

Cuotas extraordinarias, que se establecerán para actuaciones urgentes o imprevistas. El Consejo Regulador deberá contar para la aprobación de estas cuotas con una mayoría ponderada del 65 % de los votos de los presentes. El sistema de reparto se realizará de la misma manera que la establecida para las cuotas obligatorias variables.

- b. Las subvenciones, legados y donativos que se reciban.
 - c. Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Consejo Regulador o a los intereses que representa.
 - d. Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos y rentas del mismo.
 - e. El importe de las sanciones correspondientes a procedimientos sancionadores incoados y resueltos por el propio consejo regulador.
2. La gestión de los ingresos y gastos corresponde al Consejo Regulador.

Artículo 36.

El régimen de notificación de y publicación de los acuerdos del Consejo Regulador se ajustará a lo previsto en el artículo 58 y siguientes de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, cuando se adopten en el ejercicio de potestades administrativas.

Sin perjuicio de lo anterior, los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de personas o empresas relacionadas con la producción o elaboración de "Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia", se expondrán en las oficinas del Consejo, en el tabón de anuncios de los ayuntamientos y en el "Boletín Oficial del País Vasco".

CAPÍTULO VIII

De la inspección y control

Artículo 37.

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

CAPÍTULO IX

De la calificación

Artículo 38.

Sólo puede aplicarse la denominación de origen “Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia” a los vinos procedentes de viñedos y producidos en bodegas inscritas en los registros correspondientes, que hayan sido elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y demás normas sobre elaboración de vinos vcpd que les sean de aplicación, y que reúnan las condiciones físico-químicas, enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.

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

Artículo 39.

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

Los vinos serán sometidos a calificación conforme al procedimiento establecido por el Consejo Regulador para tal fin. Para ello el Consejo Regulador tendrá en cuenta los resultados de los informes de 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.

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

Artículo 40.

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

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

Artículo 41.

La no calificación o descalificación de un lote de vino presentado a calificación, o la retirada temporal del derecho al uso de la Denominación de Origen "Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia", no tiene en ningún caso la calificación de sanción.

Artículo 42.

Las partidas de vino que no sean calificadas o sean descalificadas deberán acreditar su destino a los usos que haya determinado el Consejo Regulador y las correspondientes a los tipos "Blanco", "Rosado" y "Tinto" no podrán permanecer en bodega más allá del 31 de julio del año vitivinícola correspondiente.

CAPÍTULO X

Del régimen sancionador

Artículo 43.

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

Artículo 44.

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

En los casos de fuerza mayor podrá actuar como instructor o secretario o secretaria una persona al servicio del Consejo y que mantenga la independencia necesaria requerida por

el artículo 29 de la Ley 2/1998, de la Potestad Sancionadora de las Administraciones Públicas de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Disposición Adicional Primera. Vinos "Uztagoienak-Última Vendimia"

1. La región determinada "Bizkaia" podrá emplearse junto con la mención "Uztagoiena" 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.

2. Estos vinos deberán reunir los siguientes requisitos en su elaboración:

Podrán tener un período de envejecimiento en barricas de madera o en otros recipientes dados de alta en el R.I.A.

Su calificación se realizará a partir del 30 de junio del año siguiente al de la vendimia.

3. Los vinos con derecho a la mención "Uztagoiena" deberán tener las siguientes características físico-químicas:

Graduación alcohólica adquirida (mínima): 9,5 % 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)

4. 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:

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.

En boca: 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.

Disposición adicional segunda. Vinos espumosos.

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

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

a. El "tiraje" se realizará entre el 1 de octubre del año de su vendimia y el 30 de abril del año siguiente al de su vendimia. El licor de tiraje deberá de cumplir lo establecido en el anexo VI.K.5 del Reglamento (CE) nº 1493/1999, o norma que lo sustituya.

b. El "vino base" a emplear deberá ser un vino elaborado con uva proveniente de viñedos inscritos o un vino calificado, con una concentración máxima de Anhídrido Sulfuroso Total de 140 mg./l.

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

d. Sólo 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 20° C.

f. La duración del proceso de elaboración deberá cumplir lo establecido en el anexo VI.K.8 del reglamento (CE) nº 1493/1999, o norma que le sustituya.

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

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

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

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

4. 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:

/ 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 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.

/ **En boca** 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.

Disposición adicional tercera. Vinos "Apartak-Singulares".

1. El término "aparta" podrá ser empleado para designar determinados vinos elaborados con uvas provenientes de viñedos inscritos y elaborados en bodegas acogidas a la Denominación. Esta categoría se crea para dar cobertura a la permanente evolución e innovación de los elaboradores inscritos.

2. Serán vinos obtenidos a partir de procesos de elaboración menos habituales y que les confieren unas características diferentes a las descritas en las categorías de txakolis y de vinos especiales. Entre estos procesos se incluyen:

a. Elaboración mediante fermentaciones con pieles, maceraciones carbónicas y fermentaciones espontáneas.

b. Elaboración mediante procesos oxidativos o reductivos generados por crianzas en diferentes tipos de depósitos de materiales como hormigón, tinajas, ánforas, maderas abiertas, etc.

c. Elaboraciones sin presencia de sulfitos añadidos.

3. Los vinos "aparta" deberán tener las siguientes características físico - químicas:

a. Graduación alcohólica (mínimo): 10,5° VOL.

b. Acidez total, ácido tartárico (mínimo): 4 g/l.

c. Acidez volátil real, ácido acético (máximo): 0,8 g/l.

4. Dado el carácter innovador de estos vinos, las bodegas elaboradoras inscritas en este registro deberán de informar al Consejo Regulador de los procesos empleados, así como de los objetivos perseguidos con este tipo de elaboraciones. Todo ello con el objetivo de su conocimiento y divulgación, y poder facilitar la formación técnica al comité de cata.

5. El Volumen máximo de Vinos de la categoría "Aparta" que podrá elaborar una bodega inscrita no podrá superar el 20 % del total de vino elaborado por esa bodega

Disposición adicional cuarta. Control, registro y etiquetado.

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

2. Para hacer uso de la mención "uztagoiena" o para designar un vino como "espumoso" o "aparta", las bodegas deberán de solicitarlo al Consejo Regulador asumiendo el compromiso de someterse al control del Consejo Regulador, o en su caso al del órgano de control que este designe, que verificará que la uva procede de viñedos inscritos, y que la elaboración y el embotellado se realiza en las bodegas inscritas a la Denominación de Origen. En el Registro al que hace referencia al artículo 17 del Reglamento se creará una sección específica para la inscripción de las bodegas elaboradoras de los vinos indicados en las disposiciones adicionales primera, segunda y tercera.

3. En el etiquetado de los vinos con derecho al uso de la mención "uztagoiena" y de los vinos "espumosos" y "apartak", no se empleará la mención tradicional complementaria "Chacolí/Txakoli/Txakolina" e irán provistos de contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador. Estas contraetiquetas serán de series distintas de las expedidas por el Consejo Regulador para la certificación de vinos cvprd acogidos a la Denominación.