

DISPOSICIONES GENERALES

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

4295

CORRECCIÓN DE ERRORES de la Orden de 7 de marzo de 2012, de la Consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, por la que se modifica el reglamento de la denominación de origen «Arabako txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava».

El artículo 18.2.b) del Decreto 217/2008, de 23 de diciembre, del Boletín Oficial del País Vasco, establece que los meros errores u omisiones en el texto remitido para su publicación que se infieran claramente del contexto y no constituyan modificación o alteración del sentido de los documentos, pero cuya rectificación se juzgue conveniente para evitar posibles confusiones, se corregirán por la Secretaría del Gobierno y de Relaciones con el Parlamento, a instancia del órgano que haya ordenado la publicación del texto.

Advertidos errores de dicha índole en el texto de la versión en euskera de la Orden de 7 de marzo de 2012, de la Consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, por la que se modifica el reglamento de la denominación de origen «Arabako txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava», publicado en el Boletín Oficial del País Vasco n.º 139, de 17 de julio de 2012, se procede a su corrección:

En el punto dos del artículo único de las disposiciones, en la página 2012/3255 (4/2), donde dice:

«Bi.– 13. artikulua honela idatzita geratuko da:

«1.– Hauexek dira «Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava» jatorrizko izenduraren itzalpeko ardoen motak eta beraien ezaugarri analitikoak:

a) Txakolin zuriak.

- Lortutako alkohol-gradua: Bol. % 9,5.
- Guztizko alkohol gradua < Bol. % 15.
- Guztizko garratzasuna (tartikoa) >3,5 g/l >46,6 meq/l 3.
- Garratzasun lurrunkorra <0,8 g/l.
- SO₂ guztira <180 mg/l.

b) Txakolin gorriak.

- Lortutako gutxieneko alkohol-gradua: Bol. % 9,5.
- Guztizko alkohol gradua < Bol. % 15.
- Guztizko garratzasuna (tartikoa) >3,5 g/l >46,6 meq/l.
- Garratzasun lurrunkorra <0,8 g/l.
- SO₂ guztira <180 mg/l.

c) Txakolin gorriak.

- Lortutako alkohol-gradua: Bol. % 9,5.

- Guztizko alkohol gradua < Bol. % 15.
- Guztizko garraztasuna (tartikoa) >3,5 g/l >46,6 meq/l 3.
- Garraztasun lurrunkorra <0,8 g/l.
- SO₂ guztira <140 mg/l.

d) Barrikan hartzituriko txakolin zuria.

- Lortutako alkohol gradua: Bol. % 11.
- Guztizko alkohol gradua < Bol. % 15 1.
- Guztizko garraztasuna (tartikoa) >3,5 g/l >46,6 meq/l.
- Garraztasun lurrunkorra <0,8 g/l.
- SO₂ guztira <180 mg/l.

2.– Ardo motak: «Zuria», «Gorria», «Beltza» eta «Barrikan hartzituriko zuria» izenekoetan, azukre edukia hondar edukia da, eta ezingo da 4 gramo litroko baino handiagoa, edo 9 gramo litroko, noiz eta guztizko garraztasuna azido tartiko gramotan litroko adierazia ez denean 2 gramo litroko baino azukreko hondar edukia baino txikiagoa. Ardo lehorrak izango dira.»»

debe decir:

«Bi.– 13. artikulua honela idatzita geratuko da:

"1.– Hauexek dira 'Arabako Txakolina / Txakoli de Álava / Chacolí de Álava' jatorrizko izendura-
ren itzalpeko ardoen motak eta beraien ezaugarri analitikoak:

a) Txakolin zuriak.

- Lortutako alkohol-gradua > Bol. % 9,5.
- Guztizko alkohol gradua < Bol. % 15.
- Guztizko garraztasuna (tartikoa) >3,5 g/l >46,6 meq/l 3.
- Garraztasun lurrunkorra <0,8 g/l.
- SO₂ guztira <180 mg/l.

b) Txakolin gorriak.

- Lortutako gutxieneko alkohol-gradua: Bol. % 9,5.
- Guztizko alkohol gradua < Bol. % 15.
- Guztizko garraztasuna (tartikoa) >3,5 g/l >46,6 meq/l.
- Garraztasun lurrunkorra <0,8 g/l.
- SO₂ guztira <180 mg/l.

c) Txakolin beltzak.

- Lortutako alkohol-gradua > Bol. % 9,5.

- Guztizko alkohol gradua < Bol. % 15.
- Guztizko garratzasuna (tartikoa) >3,5 g/l >46,6 meq/l 3.
- Garratzasun lurrunkorra <0,8 g/l.
- SO₂ guztira <140 mg/l.

d) Barrikan hartzituriko txakolin zuria.

- Lortutako alkohol gradua > Bol. % 11.
- Guztizko alkohol gradua < Bol. % 15 1.
- Guztizko garratzasuna (tartikoa) >3,5 g/l >46,6 meq/l.
- Garratzasun lurrunkorra <0,8 g/l.
- SO₂ guztira <180 mg/l.

2.– Ardo motak: 'Zuria', 'Gorria', 'Beltza' eta 'Barrikan hartzituriko zuria' izenekoetan, azukre hondar edukia da, eta ezingo da 4 gramo litroko baino handiagoa, edo 9 gramo litroko, noiz eta guztizko garratzasuna azido tartiko gramotan litroko adierazia ez denean 2 gramo litroko baino azukreko hondar edukia baino txikiagoa. Ardo lehorrak izango dira."»

En el punto tres del artículo único de las disposiciones, en la página 2012/3255 (4/3), donde dice:

«Hiru.– 14. artikulua honela idatzita geratuko da:

«Izenduraren kalifikazioa duten ardoek Kontseilu Arauemaileak ezarritako ezaugarri organoleptikoak eduki behar dituzte, batez ere usainari, koloreari eta zaporeari dagokienez. Ardo batek ezaugarri horiez ezarritakoa betetzen ez badu eta horrek beraren kalitatea narriatzen badu, edo beraren elaborazioan arategi honetan edo indarreko legerian ezarritako aginduetako bat bete ez bada, Kontseilu Arauemaileak kalifikazioa kenduko dio, eta horrek berekin ekarriko du ukitutako partidari jatorrizko izendura erabiltzeko eskubidea galtzea.

Sailkapen organoleptikoa kontseilu arautzaileak ezarritako prozeduraren bidez egingo da, horretarako, Dastatze batzordeak dastatze fitxan agertutako aldeak hartuko ditu kontuan.

a) Txakolin zuriak.

▪ Itxura Hori argia, berdexka lasto kolorera, garbia eta distiratsua; karboniko naturala ere ager daiteke modu sotilean.

▪ Usaina: usain intentsitate ertaina, frutu notak nagusi (sagar berdea, fruta tropikalak eta zitrikoak) eta lore eta belarkara nota arinak.

▪ Zaporea: freskotasunez sartzen da ahoan, eta ahotik pasatzean zapore apur bat garratza du, eta apur bat mina da mihi puntan. Sudurretik pasa eta gero fruta usaiak dira nagusi. Azken zapo-reak ahoan aski irauten du, eta azkenik geratzen den zaporea garratza da baina oso gutxi.

b) Txakolin gorriak.

▪ Itxura Teila koloreko arrosa argitik izokin kolorera, garbia eta distiratsua; karboniko naturala ere ager daiteke modu sotilean.

- Usaina: usain intentsitate ertaina, fruitu notak nagusi (sagar berdea, fruta tropikalak eta zitrikoak), fruta gorriak (basafrutak eta gerezia) eta lore eta belarkara nota arinak.

- Zaporea: freskotasunez sartzen da ahoan, eta ahotik pasatzean zapore apur bat garratza du, eta apur bat mina da mihi puntan. Sudurretik pasa eta gero fruta usaiak dira nagusi. Azken zapo-reak ahoan aski irauten du, eta azkenik geratzen den zaporea garratza da baina oso gutxi.

c) Txakolin gorriak.

- Itxura Gerezi pikota beltza ubel eta more isla trinkoekin, eta karboniko naturala ere ager daiteke modu sotilean.

- Usaina: usain eta fruta usain sarkorra, baratze oroimenak (piper berdeak eta basafruta txikiak) dakartza gogora eta lore eta belarkara nota arinak.

- Zaporea: freskotasunez sartzen da ahoan, eta ahotik pasatzean zapore apur bat garratza du, eta apur bat mina da mihi puntan. Sudurretik pasa eta gero fruta usaiak dira nagusi. Azken zapo-reak ahoan aski irauten du, eta azkenik geratzen den zaporea garratza da baina oso gutxi.

d) Barrikan hartzituriako txakolin zuria.

- Itxura Horitik lasto kolore, garbi eta distiratsurantz, eta sedimenturik gabe.

- Usaina: usainaren intentsitateak barrikako beltzarana eta fruta zitrikoko barietateak integratzen ditu.

- Zaporea: egituratua, egur usainak dira nagusi fruta azidoekin integratuta, eta azkenik geratzen den zaporea garratza izan daiteke baina oso gutxi.»»

debe decir:

«Hiru.– 14. artikulua honela idatzita geratuko da:

"Izenduraren kalifikazioa duten ardoek Kontseilu Arauemaileak ezarritako ezaugarri organoleptikoak eduki behar dituzte, batez ere usainari, koloreari eta zaporeari dagokienez. Ardo batek ezaugarri horiez ezarritakoa betetzen ez badu eta horrek beraren kalitatea narriatzen badu, edo beraren elaborazioan arautegi honetan edo indarreko legerian ezarritako aginduetako bat bete ez bada, Kontseilu Arauemaileak kalifikazioa kenduko dio, eta horrek berekin ekarriko du ukitutako partidari jatorrizko izendura erabiltzeko eskubidea galtzea.

Sailkapen organoleptikoa kontseilu arautzaileak ezarritako prozeduraren bidez egingo da, horretarako, Dastatze batzordeak dastatze fitxan agertutako aldeak hartuko ditu kontuan.

a) Txakolin zuriak.

- Itxura: hori argia, berdexka lasto kolorera, garbia eta distiratsua; karboniko naturala ere ager daiteke modu sotilean.

- Usaina: usain intentsitate ertaina, fruitu notak nagusi (sagar berdea, fruta tropikalak eta zitrikoak) eta lore eta belarkara nota arinak.

- Zaporea: freskotasunez sartzen da ahoan, eta ahotik pasatzean zapore apur bat garratza du, eta apur bat mina da mihi puntan. Sudurretik pasa eta gero fruta usainak dira nagusi. Azken zapo-reak ahoan aski irauten du, eta azkenik geratzen den zaporea garratza da baina oso gutxi.

b) Txakolin gorriak.

▪ Itxura: teila koloreko arrosa argitik izokin kolorera, garbia eta distiratsua; karboniko naturala ere ager daiteke modu sotilean.

▪ Usaina: usain intentsitate ertaina, fruitu notak nagusi (sagar berdea, fruta tropikalak eta zitrikoak), fruta gorriak (basafrutak eta gerezia) eta lore eta belarkara nota arinak.

▪ Zaporea: freskotasunez sartzen da ahoan, eta ahotik pasatzean zapore apur bat garratza du, eta apur bat mina da mihi puntan. Sudurretik pasa eta gero fruta usaiak dira nagusi. Azken zapo-reak ahoan aski irauten du, eta azkenik geratzen den zaporea garratza da baina oso gutxi.

c) Txakolin beltzak.

▪ Itxura: gerezi pikota beltza ubel eta more isla trinkoekin, eta karboniko naturala ere ager dai-teke modu sotilean.

▪ Usaina: usain eta fruta usain sarkorra, baratze oroimenak (piper berdeak eta basafruta txikiak) dakartza gogora eta lore eta belarkara nota arinak.

▪ Zaporea: freskotasunez sartzen da ahoan, eta ahotik pasatzean zapore apur bat garratza du, eta apur bat mina da mihi puntan. Sudurretik pasa eta gero fruta usaiak dira nagusi. Azken zapo-reak ahoan aski irauten du, eta azkenik geratzen den zaporea garratza da baina oso gutxi.

d) Barrikan hartzituriako txakolin zuria.

▪ Itxura: horitik lasto kolore, garbi eta distiratsurantz, eta sedimenturik gabe.

▪ Usaina: usainaren intentsitateak barrikako beltzarana eta fruta zitrikoko barietateak inte-gratzen ditu.

▪ Zaporea: egituratua, egur usainak dira nagusi fruta azidoekin integratuta, eta azkenik geratzen den zaporea garratza izan daiteke baina oso gutxi."»