

XEDAPEN OROKORRAK

INGURUMEN, LURRALDE PLANGINTZA, NEKAZARITZA ETA ARRANTZA SAILA

3256

AGINDUA, 2012ko martxoaren 7koa, Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantzako sailburuarena. Honen bidez, «Bizkaiko txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» jatorri deituraren erregelamendua aldatzen da.

Nekazaritza, Arrantza eta Elikadurako sailburuaren 2008ko irailaren 17ko Aginduaren bidez «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia /Chacolí de Bizkaia» jatorri deituraren erregelamendua bategin zen (2008ko uztailaren 29ko EHAA, 143. zk. Hutsen zuzenketa, 2008ko abuztuaren 29ko EHAA, 164. zk., eta 2008ko azaroaren 10eko EHAA, 215. zk.). Gerora, Elikagaigintzako Industriaren eta Merkaturaren Zuzendaritzaren 2009ko azaroaren 30eko Ebazpenaren bidez, gorago azaldutako agindua argitaratu zen 2010eko urtarrilaren 2ko Estatuko Buletin Ofizialean, 2. zenbakian.

Jatorri deituraren Kontseilu Arauemaileak, 2011ko irailaren 8an egindako bilkuran, honako hau erabaki zuen: Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantza Sailari eskatzea deituraren erregelamendua aldatzea.

Ondokoak dira aldaketak: «barrikan hartziturikoa» izendapenarekin merkaturatutako txakolinak muztiotik ardora pasatzen diren barriketako gehieneko edukieraren zehaztapena ezabatzea; zenbait egokitzen txiki, alegia, ezaugarri organoleptikoak, guztizko alkohol graduaren eta guztizko garraztasunaren beheko muga, ardo lehorren definiziora egokitzea, eta apardun ardoak sailkatzeko epea ezabatzea.

Aldaketak txikiak direnez, Batzordearen 2009ko uztailaren 14ko 607/2009/EE Erregelamenduaren xedapen iragankorreki buruzko 73. artikuluko 1d) puntua aplikatu behar da. Erregelamendu horren bidez, Kontseiluaren 479/2008/EE Erregelamenduaren aplikatu beharreko zenbait xedapen ezartzen dira, jatorri deituri eta babestutako adierazpen geografikoei, izen tradizionalai, etiketei eta mahastizaintzako eta ardogintzako zenbait produkturen aurkezpenari dagokienez.

Hori dena kontuan izanik, hauxe

XEDATZEN DUT:

Artikulu bakarra.— «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia /Chacolí de Bizkaia» jatorri deituraren erregelamendua aldatzea.

«Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» jatorri deituraren erregelamendua aldatu eta testu bateratua onartzen duen Nekazaritza, Arrantza eta Elikadurako sailburuaren 2008ko irailaren 17ko Aginduaren eranskinean ageri den «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» jatorri deituraren erregelamendua honelaxe aldatu da:

Bat.— 11. artikuluko 3. paragrafoa aldatuko da; aurrerantzean honela egongo da idatzita:

«3.— Txakolin bat "Barrikan hartzitua" adierazpenarekin merkaturatu ahal izateko, muztioa haritz barrikan hartzitu eta bihurtu behar da ardo.»

Bi.– 13. artikuluko 1. paragrafoa aldatuko da; aurrerantzean honela egongo da idatzita:

«1.– Hauetxek dira "Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia" jatorri deituraren itzalpeko ardoen motak eta beraien ezaugarri analitikoak:

Mota	Lortutako gutxieneko alkohol-gradua: Bol. %.	Gutxieneko alkohol-gradua: Bol. %	Anhidrido sulfurosoa, guztira (mg/l, gehienez)	Azidotasun lurrunkorra, azetikoa (g/l, gehienez)	Garraztasun tartikoa guztira g/l (gutxienekoa)
Zuria	10	10	180	0,6	6,0
Gorria	10	10	180	0,6	5,5
Beltza	10	10	140	0,6	4,0
Zuria, barrikan hartzitua	11	11	180	0,8	6,5

»

Hiru.– 13. artikuluko 2. paragrafoa aldatuko da; aurrerantzean honela egongo da idatzita:

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

Lau.– 14. artikulua honela idatzita geratuko da:

«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 partidan jatorri deitura erabiltzeko eskubidea galtzea.

Sailkapen organoleptikoa Kontseilu Arauemaileak ezarritako prozeduraren bidez egingo da. Horretarako, Dastatze Batzordeak dastatze fitxan agertutako aldeak hartuko ditu kontuan.

a) Txakolin zuria:

- Itxura: distiratsua eta garbia, hori argitik lasto horira; tonalitate berdexkak ager daitezke.
- Usaina: intentsitate ertaineko lehen mailako usainak. Konplexuak, ñabarduna ugari, eta nagusi dira fruta zuria, fruta zitrikoak eta belarkarak; fruta tropikal, lore eta mineral notak ere ager daitezke.
- Zaporea: ahoan, apur bat garratza, baina orekatua. Zaporea denbora batez gelditzen da ahoan. Konplexuak, nagusi dira fruta zuria, fruta zitrikoak eta belarkarak; fruta tropikal, lore eta mineral notak ere ager daitezke. Dastatu osteko gustua apur bat garratza da. Zaporea denbora batez gelditzen da ahoan.

b) Gorria:

- Itxura: garbia eta distiratsua, arrosa, marrubi argiaren eta mugurdiaren artekoa.
- Usaina: oinarritzko usainak, basafurutak; baratzea eta piper berdea dakar gogora.
- Zaporea: apur bat azidoak, egitura ertain-arinekoak, mugurdi, fruitu lehor eta piper berde ukituarekin. Zaporea denbora batez gelditzen da ahoan.

c) Beltza:

- Itxura: gorri bizia, gorri pikotatik ubel kolorera.
- Usaina: oinarritzko usain biziak, fruitu txikiak, baratze usainak eta piper berdea.
- Zaporea: egitura ertainekoak, apur bat tanikoak, eta baratzea eta piper berdea dakartzate gogora.

d) Zuria, barrikan hartzitua:

- Itxura: garbiak eta distiratsuak, lasto horitik hori argira.
- Usaina: intentsitate ertain-handiko usainak. Konplexuak, ñabarduna ugari, eta nagusi dira fruta zuria, fruta zitrikoa eta belarkara, bestelako baltsamikoekin nahastuta.
- Zaporea: ardo freskoak, orekatuak eta konplexuak. Zaporea ahoan gelditzen da eta berriz agertzen dira fruta zuria, fruta zitrikoa eta belarkara, bestelako baltsamikoekin nahastuta.»

Bost.— Bigarren xedapen gehigarriaren 2. paragrafoa honelaxe geratu da:

«2.— Ardo hauek "tirajea" egin den botilan bertan ondu behar dira bigarren hartziduratik hondarrak kendu arte. Gainera, elaborazioan ondokoak bete behar dira:

a) "Tirajea" bilketaren ondoko urteko urtarilaren 1etik apirilaren 30era bitartean egin behar da. Tiraje-likoreak 1493/1999 (EE) Arautegiko VI.K.5 eranskinean, edo haren ordezkio arauan, ezarritakoa bete behar du.

b) "Oinarri-ardoa" kalifikatutako ardo zuria izan behar da, eta honek gehienez ere 140 mg/l anhidrido sulfuroso eduki ditzake guztira.

c) Gutxienez bederatzi hilabete igaro behar dira tirajetik lepo-egitera arte.

d) Ardo mota hau soilik erabil daiteke botilak lepo-egitean betetzeko.

e) Botilaturik eta 20° C-tan, ardoak 3,5 bar-eko gainpresioa eduki behar du gutxienez.

f) Elaborazio-iraupena 1493/1999 (EE) Arautegiko VI.K.8 eranskinean, edo haren ordezkio arauan, ezarritakoaren arabera izan behar da.»

AZKEN XEDAPENA

Agindu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta hurrengo egunean jarriko da indarrean.

Vitoria-Gasteiz, 2012ko martxoaren 7a.

Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantzako sailburua,
MARÍA DEL PILAR UNZALU PÉREZ DE EULATE.