



ERREGISTRO-LIBURUAK ERAMATEARI BURUZKO INFORMAZIO-OHARRA

3. LIBURUA

LIBRO-REGISTRO DE PRÁCTICAS ENOLÓGICAS, PROCESOS DE ELABORACIÓN Y MOVIMIENTO DE PRODUCTOS PARA LAS PRÁCTICAS Y PROCESOS SOMETIDOS A REGISTRO, según Anexos 5 y 6 de la Resolución de 15 de mayo de 2025, afectada por el Reglamento (UE) 1308/2013, Reglamento Delegado (UE) 2018/273, Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 y Reglamento Delegado (UE) 2019/934.

PRAKTIKA ENOLOGIKOEN, LANTZE-PROZESUEN ETA ERREGISTRATU BEHAR DIREN PRAKTIKA ETA PROZESUETARAKO PRODUKTU-MUGIMENDUEN ERREGISTRO-LIBURUA, eredia, 1308/2013 (EB) Erregelamenduak, 2018/273 (EB) Erregelamendu Delegatuak, 2018/274 (EB) Betearazpen Erregelamenduak eta 2019/934 Erregelamendu Delegatuak, eragindako 2025eko maiatzaren 15eko Ebazpenaren 5. eta 6. eranskinen arabera.

PRAKTIKA ENOLOGIKOAK

- Ardo-alkoholaren edukiaren zuzenketa.
- Muztioen azukre-edukia murriztea mintz-tekniken bidez
- Berezko alkohol-maila modu artifizialean handitzea
- Edulkorazioa
- Alkoholgabetze-eragiketak
- Azidotzea
- Desazidotzea.
- Erabilera enologikoko ikatzekin tratatzea.

- Potasio ferrozianuroarekin tratatzea.
- Elektrodialisia edo katioien trukea, egonkortzeko edo azidotzeko
- Ardoari dimetil dikarbonatoa gehitzea
- Ardogintzan haritz-egur zatiak erabiltzea
- Praktika enologiko berrien erabilera esperimentalak
- Ardoetan disolbatutako gasen mintz-kontaktoreen bidezko kudeaketa
- Tratamenduak ikatz aktiboari lotutako mintz-teknologiekin
- Polibinilimidazol-polibinilpirrolidonaren kopolimeroak erabiltzea.
- Zilar kloruroa erabiltzea

ARDOA ELABORATZEKO PROZESUAK ETA PRAKTIKAK (manipulazioak prozesuak eta praktikak biltzen ditu)

- Ardoen nahasketa eta konbinazioa.
- Ardo apardunen elaborazioa.
- Gasifikatutako ardo apardunen elaborazioa.
- Ardo pindartsuen elaborazioa.
- Ardo pindartsu gasifikatuen elaborazioa.
- Likore-ardoak egitea.
- Mahats-muztio kontzentratua, arteztua edo arteztu gabea egitea.
- Ardo alkoholizatuen elaborazioa
- Beste edozein produktu-kategoria bihurtzea, hala nola ardo aromatizatua.

Erregistro-liburu honek bi zati ditu. Lehen zatia (lehen 40 orriak) nahitaez erregistratu beharreko tratamendu eta elaborazioko produktu enologikoen sarrera eta irteerei aplikatzen zaie. Bigarren zatia (azken 60 folioak) praktika edo prozesu enologikoak behar dituzten ardogintzako produktuen sarrera-irteeren mugimenduei aplikatzen zaie.

3. erregistro-liburuaren lehen zatia: Erregistratu beharreko produktu enologikoen sarrerak eta irteerak.

Liburuaren zati honetan erregistratu beharreko **produktuen zenbaketa** egingo da (*), hala nola sakarosa, mahats-muztio kontzentratua, mahats-muztio kontzentratu zuzendua, azidotzeko eta desazidotzeko erabiltzen direnak, alkoholak eta ardo-pattarrak, praktika enologikoetan eta elaborazio-prozesuetan erabiltzen direnak.

(*) Adierazitako zerrenda ez da zehatza; nolanahi ere, arauan ezarritakoa izango da.

- **Lehenengo idazpena**, erregistro-liburuaren hasieran, erregistratu beharreko produktu enologiko bakoitzaren izakinen “*Sarrerak*” idazpena izango da.
- Urte bakoitzeko **uztailaren 31n** liburua **itxiko** da urteko balantzea eginez. Erregistratutako produktu bakoitzaren sarrera-irteeren batukarien kenketa izango da saldoa.
- “Urteko balantzea” eta upategian dauden produktuen zenbaketaren bidez lortutako “izakin errealak” **bat ez badatoz**, erregularizazio-idazpen bat egin beharko da, eta horren arrazoia idatziz jaso. Datu-desadostasunen azterketa dokumentatu egingo da, eta, hala badagokio, beharrezko neurri zuzentzaileak hartuko dira. Enpresak gorde egingo du horri buruz sortutako dokumentazioa.
- Hurrengo kanpainako “*Sarrerak*” ataleko lehen idaztoharra irekitzean, establezimenduan erregistraturik dagoen produktu bakoitzaren **abuztuaren 1eko** izakin errealak jasoko dira..
- “*Sarrerak*” orrian, **produktuaren erosketa bakoitzari** dagokionez, honako hauek adieraziko dira: produktuaren establezimenduko sarrera-data, garraioarekin batera doan dokumentuaren erreferentzia-zenbakia, hornitzailea, lotea, iraungitze-data eta, jakina, erositako kantitatea.

- “*Irteerak*” orrian, erregistratu beharreko produktu enologiko bakoitzetik bideratutako kantitateak idatziko dira. Horrez gain, produktuaren izena eta lotea ere adierazi behar dira irteera-egunean. “*Helburua*” atalean, zer praktika edo prozesutarako erabiliko den azalduko da. Erabilitako produktu-partida bakoitzaren irteera-data prozesu eta praktika enologikoen liburuaren bigarren zatian jasoko da.

3. erregistro-liburuaren bigarren zatia: Elaborazio praktikak eta prozesuak:

- Erregistro-liburuko **lehen idazpena** liburua irekitzen den egunean egiten ari diren edo mota eta ezaugarri bereko praktika enologikoen menpe dauden ardoen edo ardo-produktuen izakinen idazpena izango da..
- Urteroko **uztailaren 31n itxiko** da liburua. Erregistratutako ardogintzako produktu bakoitzaren sarrera-irteeren batukarien kenketa izango da saldoa. Itxiera-idazpena (urteko balantzea) eta irekiera-idazpena (izakin errealak) **bat ez badatoz**, erregularizazio-idazpen bat egin beharko da, eta idazpen hori idatziz jaso. Ardoa oraindik egiteko prozesuan ez badago edo praktika enologikorik ez badago, liburua data horretan itxi beharko da.
- Kanpaina bakoitzaren **irekieran**, **abuztuaren 1ean**, mota eta ezaugarri bereko ardo-produktu bakoitzaren izakin errealak agertuko dira, egiten ari direnak edo mota eta ezaugarri bereko praktika enologikoen menpe daudenak. Nahiz eta egun horretan ardoa egiteko prozesuan edo praktika enologikoetan ez egon, liburua ireki beharra dago.
- Erregistro-liburuan, honako **datu hauek** adieraziko dira praktika edo prozesuaren **sarrera bakoitzari dagokionez**: eragiketaren data eta praktika edo prozesuaren izenaren deskribapen laburra. “ABIAPUNTUKO PRODUKTUA” atalean, honako hauek jasoko dira: ontzi-mota eta haren identifikazioa, abiapuntuko ardo-produktuaren kategoria eta kodea, bolumena, alkohol-maila eta, hala badagokio, azidotasuna. “ERANTSITAKO PRODUKTUA” atalean, produktuaren izena azalduko da, lotea, kopurua eta alkohol-maila adierazita. “AZKEN PRODUKTUA” atalean, honako hauek jasoko dira: ontzi-mota eta haren identifikazioa, amaierako ardo-produktuaren kategoria eta abiapuntuko kodea, bolumena, alkohol-maila eta azidotasuna, hala badagokio. Azkenik, “Oharrak” atalean, eragiketaren amaiera-data jaso behar da, hasiera-data bera ez bada. Ardo apardunen kasuan, bere azukre edukiarekin zerikusia duen honen izendapena, baldin eta etiketan azukre hori agertuko bada

- 'Praktika' edo 'elaborazio-prozesua' **amaitutakoan**, produktu berriari sarrera emango zaio *Sarreraren eta Irteeren Erregistro Liburuko Sarreretan* (III. edo IV. eranskina), eta 'Jatorria' atalean egindako praktika edo prozesua adieraziko da. Ardogintzako produktuei ondoz ondoko prozesu enologiko seriatuak (ardo apardunak) aplikatzen bazaizkie, Praktika eta Prozesu enologikoen 3. Erregistro Liburuan gordeko dira, **prozesua amaitu arte**. Botilaratutako ardoak, elaborazio-prozesu guztiak amaitutakoan, botilaratutako ardoen sarrera-liburuetara baino ez dira aterako.
- **Hartzitu gabeko** mahatsaren deribatuen alkohol-maila idaztean, indize errefraktometrikoa edo masa bolumikoa adieraziko da.
- **Azidotzearen edo desazidotzearen kasuan**, guztizko "azidotasunaren" oharra azido tartarikoaren g/l-tan adierazten da.