

SOLICITUD DE UNA NUEVA MODIFICACION

I. DOCUMENTO UNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Arabako Txakolina

Txakoli de Álava

Chacolí de Álava (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP – Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORIAS DE PRODUCTOS VITICOLAS

Vino

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Txakolis blancos, rosados y tintos

Breve descripción textual

Blanco: amarillo pálido, verdoso a amarillo pajizo, limpio y brillante. Aromas: predominan notas frutales (manzana verde, frutas tropicales y cítricos). Ligeramente ácidos.

Rosado: rosa pálido teja a salmón. Limpio y brillante. Aromas a frutas rojas. Ligeramente ácidos. Ligera presencia de carbónico en boca.

Tinto: cereza picota negra con intensos reflejos violáceos. Aroma con predominio de recuerdos a huerta. Puede aparecer regusto amargo En todos se podría apreciar un ligero regusto amargo en boca.

Blancos y rosados : SO2 máximo 180 mg/l; Tintos: máximo 140 mg/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	9,5
Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Txakolis blancos fermentados en barrica

Breve descripción textual
Color entre amarillo a pajizo. El aroma integra tostados en barrica con fruta cítrica. Se podría apreciar un ligero regusto amargo en boca.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11
Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS**a. Prácticas enológicas esenciales**

<i>Tipo de práctica enológica</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica</i>	
<p>En la elaboración de vinos que se comercialicen con el nombre de una única variedad, solo se utilizarán uvas de variedades recomendadas con un mínimo del 85% de una de dichas variedades. La elaboración de vinos con derecho al uso de la Denominación de Origen «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» se efectuará íntegramente con uvas procedentes del viñedo registrado en la misma.</p> <p>La elaboración de vinos rosados se hará con un mínimo del 50% de la variedad tinta recomendada.</p> <p>Los txakolis comercializados con la indicación «Fermentado en Barrica» deberán de haber realizado su fermentación y transformación mosto-vino en barricas de roble con una capacidad máxima de 350 litros</p>	

<i>Tipo de práctica enológica</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica</i>	
<p>El Consejo Regulador fomentará la plantación de variedades recomendadas.</p> <p>En periodos de excesiva falta de lluvias, el Consejo Regulador podrá autorizar el riego de las vinas, estableciendo condiciones y recomendaciones sobre el mismo.</p> <p>Las variedades autorizadas Izkiriota (Gros Manseng), Izkiriota Ttipia (Petit Manseng), Sauvignon blanc, Riesling y Chardonnay tendrán limitada su superficie en su conjunto, el 20% de la superficie de viñedo procesado por cada bodega inscrita, para la elaboración de vino amparado. La variedad blanca autorizada Ondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu), igualmente tendrá limitada su superficie al 20%, sin perjuicio de lo dispuesto en la disposición</p>	

b. Rendimientos máximos

<i>Rendimiento máximo:</i>
13.000 kilogramos de uvas por hectáreas

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» está constituida por los terrenos que, ubicados en los términos municipales de; Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio y Okondo, el Consejo Regulador y la administración correspondiente consideren aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el apartado 6 del Pliego de Condiciones, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación, y así se registren.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

HONDARRABI ZURI

HONDARRABI BELTZA

HONDARRABI ZURI ZERRATIA/PETIT COURBU

7. DESCRIPCION DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

label.newWineName.singleDocument.linkWithjArea.conciseDetails

La producción se sitúa en la zona septentrional de Araba, con variedades de uva adaptadas a un suelo ligeramente ácido y clima atlántico.

Este clima da lugar uvas de unos 12° y con factores fisicoquímicos y organolépticos adecuados a la calidad del vino.

Existe relación directa entre insolación media anual 12,11 horas de abril-octubre con graduación alcohólica, acidez e índice de amargor.

Los 170 días de media de viento sur aportan oxigenación al desarrollo foliar.

La temperatura media de 13,1°, con medias máximas de 18,7° y medias mínimas de 7,5° da lugar a vinos redondos, de baja acidez, con sabores cítricos y herbáceos.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición	
<p>Los vinos amparados por la Denominación se deben embotellar y etiquetar exclusivamente, en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador. Se justifica en que el Consejo tiene establecido el procedimiento de control de su cantidad y su calidad desde la producción hasta la comercialización.</p> <p>El embotellado fuera de la zona de producción incluye el transporte y otras operaciones como filtración, clarificación, tratamiento en frío que pueden modificar las características del vino.</p>	

Marco jurídico	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición	
<p>La protección del nombre de la Denominación se extiende a sus diferentes combinaciones, y a los nombres de las comarcas, localidades o lugares de la zona de producción, elaboración, y embotellado, ligados a las grafías «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» y «Txakolina».</p> <p>Las etiquetas y contraetiquetas numeradas se autorizan por el Consejo antes de su utilización.</p>	

II. OTROS DATOS**1. INFORMACIÓN GENERAL**

<i>Término(s) equivalente(s)</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada</i>	No
<i>Lengua de la solicitud</i>	español
<i>Base judicial para la transmisión</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R. (EC) No 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adaptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R. (EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Se ha comprobado técnicamente que las características fisiológicas, agronómicas y enológicas de la variedad se adaptan adecuadamente los condicionantes meteorológicos de la zona.

2. DATOS DE CONTACTO**a. Datos del solicitante**

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Arabako Txakolina-Txakolí de Álava- Chacolí de Álava
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas)</i>	Corporación de Derecho Público
<i>Nacionalidad</i>	España
<i>Dirección:</i>	7, 1º D Dionisio Aldama 01470 Amurrio España
<i>Teléfono:</i>	34 656 789 372
<i>Fax:</i>	34 945 393 786
<i>Correo electrónico:</i>	merino@txakolidealava.com

b. Datos del intermediario

Nombre del intermediario:	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Dirección General de la Industria Alimentaria. Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
Dirección:	1 Paseo de la Infanta Isabel 28071 Madrid España
Teléfono:	34 913 47 53 97
Fax:	34 913 47 54 10
Correo electrónico:	sgcdae@magrama.es

c. Datos de las partes interesadas

d. Datos de las autoridades de control competentes

Nombre de la autoridad de control competente:	Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias del Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco
Dirección:	1 C/ Donostia 01010 Vitoria-Gasteiz España
Teléfono:	34 945 01 96 44
Fax:	34 945 01 97 01
Correo electrónico:	calimentaria@euskadi.eus

e. Datos de los organismos de control

Nombre del organismo de control:	Fundación HAZI Fundazioa
Dirección:	17-A Muntzaratz 48220 Abadiño España
Teléfono:	34 94 603 03 30
Fax:	34 94 603 39 54
Correo electrónico:	hazi@hazi.eus

3. TERMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Denominación de Origen (DO)

b. Letra b)

Chacolí- Txakolina

4. ZONA NUTS

ES211	Álava
ES21	País Vasco
ES2	Noreste
ES	España

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

CHARDONNAY
GROS MANSENG
PETIT-COURBU
PETIT MANSENG
RIESLING
SAUVIGNON BLANCO

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente:	DOP ARABAKO TXAKOLINA. Pliego de condiciones.pdf

b. Decisión nacional de aprobación

Nombre del expediente	Resolución_BOE_Arabako-Txakolina.pdf
Referencia jurídica	Resolución de 30.11.2009 de la DGIMA, por la que se publica la Orden de 17.06.2008 que modifica el Reglamento de la DO Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava y se aprueba su texto refundido.

c. Otro(s) documento(s)

Nombre del expediente:	Proyecto Orden Modificación R, DOP Arabako Txakolina-Chacolí de Álava.pdf
Descripción:	Proyecto de Orden de la Consejería de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca por la que se modifica el Reglamento de la DO Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava

Nombre del expediente:	Solicitud de modificaciones menores DOP Arabako Txakolina-Chacolí de Álava.pdf
Descripción:	Solicitud del Consejo Regulador de la DO Arabako Txakolina de modificación del Reglamento (modificaciones menores)

d. Mapas de la zona delimitada

e. Nota para la Comisión Europea

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

Enlace: http://www.txakolidealava.com/ARABAKOTXAKOLINA_tcm7-217318.pdf