

# **PLIEGO DE CONDICIONES ARABAKO TXAKOLINA**

## **1. Denominación que debe protegerse**

Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/ Chacolí de Álava

## **2. Descripción del vino**

### **(a) Características analíticas**

- Txakolis blancos

Graduación alcohólica adquirida > 9,5% vol.;  
Grado alcohólico total < 15% vol.;  
Azúcares totales <4g/l;  
Acidez total (tartárico) >3,5g/l >46,6meq/l;  
Acidez volátil <0,8g/l  
SO2 total <180mg/l.

- Txakolis rosados

Graduación alcohólica adquirida > 9,5% vol.;  
Grado alcohólico total < 15% vol.;  
Azúcares totales <4g/l;  
Acidez total (tartárico) >3,5g/l >46,6meq/l;  
Acidez volátil <0,8g/l  
SO2 total <180mg/l.

- Txakolis tintos

Graduación alcohólica adquirida > 9,5% vol.;  
Grado alcohólico total < 15% vol.;  
Azúcares totales <4g/l;  
Acidez total (tartárico) >3,5g/l >46,6meq/l;  
Acidez volátil <0,8g/l;  
SO2 total <140mg/l.

- Txakolis blancos fermentados en barrica

Graduación alcohólica adquirida > 11% vol.;  
Grado alcohólico total < 15% vol.;  
Azúcares totales <4g/l;  
Acidez total (tartárico) >3,5g/l >46,6meq/l;  
Acidez volátil <0,8g/l;  
SO2 total <180mg/l.

## **(b) Características organolépticas**

- Txakolis blancos

### Aspecto visual:

Color entre amarillo pálido, verdoso a amarillo pajizo, limpio y brillante, pudiendo aparecer una ligera presencia de carbónico natural.

### Aroma:

Intensidad de aroma media con predominio de notas frutales (manzana verde, frutas tropicales y cítricos) y débiles notas florales y herbáceas.

### Sabor:

Fresca entrada en boca, ligeramente ácido en su paso por la misma, con ligero picor en la punta de la lengua. En retroolfacción dominan los aromas afrutados. El final de boca es medianamente persistente, pudiendo aparecer un ligerísimo regusto amargo.

- Txakolis rosados

### Aspecto visual:

Color entre rosa pálido teja, a salmón, limpio y brillante, pudiendo aparecer una ligera presencia de carbónico natural.

### Aroma:

Intensidad de aroma media con predominio de notas frutales (manzana verde, frutas tropicales y cítricas), fruta roja (frutas silvestres y cereza) y débiles notas florales y herbáceas.

### Sabor:

Fresca entrada en boca, ligeramente ácido en su paso por la misma, con ligero picor en la punta de la lengua. En retroolfacción dominan los aromas afrutados. El final de boca es medianamente persistente, pudiendo aparecer un ligerísimo regusto amargo.

- Txakolis tintos

### Aspecto visual:

Color cereza picota negra con intensos reflejos violáceos y amoratados pudiendo aparecer una ligera presencia de carbónico natural.

### Aroma:

Intensidad de aroma y fructuosidad con predominio de recuerdos a huerta (pimiento verde, y pequeños frutos del bosque) y débiles notas florales y herbáceas.

### Sabor:

Fresca entrada en boca, ligeramente ácido en su paso por la misma, con ligero picor en la punta de la lengua. En retroolfacción dominan los aromas afrutados. El final de boca es medianamente persistente, pudiendo aparecer un ligerísimo regusto amargo.

- Txakolis blancos fermentados en barrica

Aspecto visual:

Color entre amarillo evolucionado a pajizo, límpido y brillante, con ausencia de sedimentos.

Aroma:

Intensidad de aroma que integra los tostados de barrica con el carácter varietal de fruta cítrica.

Sabor:

Estructurado, resaltan los aromas de la madera integrados con las frutas ácidas, pudiendo aparecer un ligerísimo regusto amargo.

### **3. Prácticas enológicas específicas**

El Consejo Regulador fomentará las plantaciones de variedades recomendadas. Las variedades autorizadas Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttipia/Petit Manseng, Sauvignon blanc, Riesling y Chardonnay tendrán limitada su superficie, no pudiendo superar 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, tendrá limitada su superficie, no pudiendo superar el 20% de la superficie de viñedo procesada por bodega inscrita para la elaboración de vino amparado, sin perjuicio de lo dispuesto en la disposición transitoria.

La elaboración de vinos rosados se efectuará con un mínimo del 50% de la variedad tinta recomendada en este Reglamento.

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

En las ocasiones en que, debido a una excesiva falta de lluvias, sea agrónomicamente necesario para el adecuado mantenimiento de la masa foliar del viñedo, el Consejo Regulador podrá autorizar el riego de las viñas, estableciendo condiciones y recomendaciones sobre el mismo, como fechas límite para la ejecución del mismo.

El Consejo Regulador fomentará las plantaciones de variedades recomendadas. Las variedades autorizadas «Izkiriota» (Gros Manseng), «Izkiriota Ttipia» (Petit Manseng), «Sauvignon blanc», «Riesling» y «Chardonnay» tendrán limitada su superficie, no pudiendo superar 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), tendrá limitada su superficie, no pudiendo superar el 20% de la superficie de viñedo procesada por bodega inscrita para la elaboración de vino amparado, sin perjuicio de lo dispuesto en la disposición transitoria.

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 utilizarse una de dichas variedades en un mínimo del 85%.

La elaboración de vinos con derecho al uso de la Denominación de Origen «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» se efectuará íntegramente a partir de uvas procedentes del viñedo registrado en la misma.

#### **4. Delimitación de la zona geográfica**

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 artículo 5, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación, y así se registren.

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

#### **5. Rendimiento máximo**

La producción máxima admitida por hectárea será de 10.000 Kg. de uva.

Al final del proceso de elaboración de los vinos el rendimiento no será superior a 70 hectolitros de vino por hectárea.

#### **6. Variedades de uva**

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas de las variedades siguientes: Ondarrabi Zuri y Ondarrabi Beltza, que se consideran como recomendadas o principales, y Ondarrabi Zuri Zerratia/Petit Courbu, Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttipia/Petit Manseng, Sauvignon blanc, Riesling y Chardonnay, consideradas como autorizadas.

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 convenientes, se compruebe 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.

#### **7. Vínculo con la zona geográfica**

La Denominación de Origen Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava protege el txakoli que se elabora en el Valle de Ayala y que comprende a los municipios de Artziniega, Ayala, Llodio, Amurrio y Okondo.

Dicha Comarca se sitúa en la zona septentrional de Álava, a cuyo clima atlántico se adaptan perfectamente las variedades de vid autóctonas seleccionadas como la “*Hondarribi Zuri*” y la “*Hondarribi Beltza*”, que son las variedades principales. Un suficiente tiempo de insolación y la precipitación media anual que viene a ser de 899 litros, con una luminosidad media en el proceso vegetativo (abril-octubre) de 12,11 horas, y una media de 170 días de viento sur y con una temperatura media máxima que es de 18,7°; y temperatura media mínima de 7,5°. Este microclima hace que la uva se recolecte con una graduación entorno al 12°.

Debido a que el valor medio del terreno afectado por los viñedos es de un PH entre 5,2 y 8,2 con una caliza activa entre 6,2 y 9,2 vamos a encontrar la característica acidez que da un sabor peculiar a este vino al aparecer ligeros tonos amargos en el regusto.

La elaboración de txakoli ha supuesto una importante recuperación de los cultivos que desaparecieron a finales del siglo XIX y ha paliado las consecuencias del abandono de la ganadería del valle propiciando su reconversión al universo viti-vinícola y que aporta riqueza a un valle que ha mantenido su fisonomía natural de mejora con el crecimiento de las plantaciones de viñedos y que se encuentran en todos los casos próximas a las bodegas o en un radio de no más de 3 km. Una práctica cultural viti-vinícola que estuvo a punto de desaparecer en la década de los años 80 del pasado siglo y que cuenta con unas variedades de uva extraordinariamente adaptadas a este microclima, con racimos pequeños, prietos y de gruesos hollejos que producen vinos de marcado carácter.

El Valle de Ayala, ha recuperado una antiquísima actividad vitícola, ya que en el siglo IX la producción de txakoli en Álava era práctica común y generalizada entre los agricultores en el Valle de Ayala particularmente en Amurrio, Llodio y Ayala. En el cartulario de Valpuesta aparece una referencia en el año 864 de viñas en Retes de Tudela (Artziniega) bajo el reinado del rey asturiano Ordoño I, también en el cartulario de San Millán de la Cogolla, aparecen referencias escritas de que en el año 964 se cultivaban en la Tierra de Ayala vides para la elaboración de vino, y concretamente hay fechada una donación de viñedos al desaparecido monasterio de san Víctor del barrio de Gardea en Llodio. En definitiva, es un vino socialmente reconocido y con una gran reputación gracias a la calidad adquirida a lo largo de tantos años de trabajo.

## **8. Requisitos aplicables**

### **(a) Marco jurídico**

- Ley 5/2004, de 7 de mayo de Ordenación Vitivinícola
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino
- Orden de 17 de junio de 2008, del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen “Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava”, y se aprueba su texto refundido (BOPV nº 148, de 6 de agosto de 2008).
- Corrección de errores de la misma Orden publicada en el BOPV nº164, de 29 de agosto de 2008.
- Corrección de errores de la misma Orden publicada en el BOPV nº206, de 28 de octubre de 2008.
- Resolución de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios de 30 de noviembre de 2009 por la que se publica la Orden de 17 de junio (BOE nº2 de 25.12.09)

## **(b) Requisitos objetivos, no discriminatorios y compatibles con el Derecho de la UE**

Todos los registros de elaboradores y productores estarán abiertos a cualquier operador que cumpla los requisitos del presente Pliego.

## **(c) Requisitos suplementarios**

La calificación de las parcelas, a efectos de su inclusión en la zona de producción, la realizará el Consejo Regulador, para lo cual tendrá en consideración los informes de los servicios técnicos de la Diputación Foral de Álava, debiendo estar dichas parcelas correctamente delimitadas e inscritas en el correspondiente Registro Vitícola.

El embotellado de vinos amparados por la Denominación «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, situadas en el interior de la zona de producción perdiendo el vino en otro caso el derecho al uso de la Denominación.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» 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.

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

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.

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

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 misma.

Cualquiera que sea 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

### *Vendimia tardía.*

La región determinada Álava podrá emplearse junto con la mención vendimia tardía 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, con un grado alcohólico natural superior a 15% Vol.

Estos vinos, además de cumplir con lo establecido para estas menciones en la legislación comunitaria, deberán reunir los siguientes requisitos en su elaboración:

El Consejo Regulador establecerá, según las condiciones de la vendimia, la duración del período de envejecimiento en barricas de roble con capacidad máxima de 350 litros.

Su calificación se realizará entre el 30 de junio y el 31 de diciembre del año siguiente al de la vendimia.

Los vinos con derecho a la mención «vendimia tardía» deberán tener las siguientes características físico - químicas:

Graduación alcohólica adquirida (mínima) 12% Vol.

Anhídrido sulfuroso total (máximo): 300 mg/l.

Acidez volátil real en ácido acético (máximo): 1,5 g/l (25 miliequivalentes por litro).

Los vinos con derecho a utilizar esta mención llevarán contraetiquetas de control específicas.

### *Vinos espumosos.*

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

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 cumplir con los siguientes requisitos en su elaboración:

El tiraje se realizará entre el 1 de enero y el 30 de abril del año siguiente al de la vendimia. El licor de tiraje deberá cumplir lo establecido en el anexo VI.K.5 del Reglamento (CE) n.º 1493/1999, o norma que le sustituya.

El vino base a emplear deberá ser un vino blanco calificado, con una concentración máxima de Anhídrido Sulfuroso Total de 140 mg/l.

La duración del periodo de tiraje» hasta el degüelle será como mínimo de nueve meses.

Sólo se podrá emplear este tipo de vino para el relleno de las botellas en el momento del degüelle.

Su calificación se realizará antes de transcurridos tres meses desde que se realice el degüelle.

La sobrepresión mínima que debe tener el vino embotellado debe ser de 3,5 bar, a 20.ºC.

La duración del proceso de elaboración deberá cumplir lo establecido en el anexo VI.K.8 del reglamento (CE) n.º 1493/1999, o norma que le sustituya.

Los vinos espumosos deberán tener las siguientes características fisicoquímicas:

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.

## 9. Controles

### (a) Autoridades u organismos de control competentes

- Dirección de Calidad Alimentaria del Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco. C/ Donostia-San Sebastián 1, 01010. Vitoria-Gasteiz. Álava. Teléfono: 945.019644. Fax: 945.019701. Correo electrónico: [calimentaria@ej-gv.es](mailto:calimentaria@ej-gv.es)
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava. C/ Dionisio Aldama 7, 1ºD, 01470. Amurrio. Álava. Teléfono: 656789372. Fax 945393786. Correo electrónico: [merino@txakolidealava.com](mailto:merino@txakolidealava.com)
- Organismo de Control, acreditado en el cumplimiento de la Norma UNE 45011: Fundación Kalitatea Fundazioa. Muntzaratz 17-A, (Muntzaratz Dorrea). 48220 Abadiño. Bizkaia. Teléfono: 946030330. Fax: 946033353. [www.euskolabel@euskolabel.net](http://www.euskolabel@euskolabel.net)

### (b) Tareas

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

Los vinos serán sometidos a examen organoléptico y analítico 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 ensayo, 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.

El **Consejo Regulador** es el encargado de realizar las siguientes tareas:

- Mantenimiento y actualización de los datos de los Registros de la Denominación de Origen.
- Facilitar a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñas un documento o Cartilla de Viticultor, en el que se indique 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 para el mejor control.
- Registrar y grabar la Declaraciones de producción realizadas por las firmas inscritas en el Registro de Viñas, indicando 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.
- Registrar y grabar las Declaraciones de Elaboración realizadas por las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración y Embotellado.

El **Consejo Regulador** es el organismo encargado de someter al examen organoléptico y analítico para verificar las condiciones establecidas en el capítulo 2 del Pliego de Condiciones, en consecuencia se aplicará un Procedimiento de Calificación de los vinos amparados con los siguientes parámetros:



- Será sistemático controlando todos los lotes o partidas de vino que opten a ser amparados por la Denominación de Origen.
- La toma de muestras será realizada por personal contratado por la Denominación con códigos identificativos para asegurar su anonimato.
- Previo al análisis organoléptico, las muestras serán sometidas a un análisis físico-químico para verificar el cumplimiento del apartado 2.1 de este Pliego.
- Las muestras serán sometidas a un control organoléptico por un Comité de Cata que estará compuesto por al menos 5 personas expertas y conocedoras del producto que lleven a cabo entrenamientos periódicos en aspectos de cata.
- La ficha de cata que usen los catadores especificará la presencia de los descriptores claves del aroma y el sabor que deben tener los vinos amparados y que se especifican en el apartado 2 de este Pliego.
- En base a las puntuaciones asignadas por los catadores las partidas podrán ser Calificadas, Emplazadas o Descalificadas.
- Cuando la muestra sea Calificada se expenderán las correspondientes contraetiquetas numeradas correspondientes al volumen de la partida o lote.
- Cuando sea considerada Emplazada lo será porque no reúne los requisitos de tipicidad y calidad exigidos y se le dispone un plazo de tiempo para resolver esos problemas y presentarse a un nuevo examen.
- Cuando una muestra se Descalificada o No Calificada se considera que el vino presenta unos defectos graves que no han sido resueltos y en consecuencia no tendrán derecho al uso del nombre de la Denominación de Origen. Estas partidas de vino deberán ubicarse en depósitos independientes y debidamente rotulados.
- Las partidas de vinos que no hayan sido Calificadas, deberán acreditar su destino a los usos que haya determinado el Consejo Regulador y no podrán permanecer en la bodega más allá del 31 de julio del año vitivinícola correspondiente.
- El Consejo Regulador podrá proceder a la descalificación de los vinos en cualquier fase previa a la comercialización definitiva.

### **Criterios de evaluación de la calidad sensorial de Arabako Txakolina**

La situación de calidad máxima (5 puntos en la escala) relativo a cada uno de los 7 parámetros sería la siguiente:

**Intensidad de olor (vía directa):** se correspondería a una intensidad de olor muy alta. Para la evaluación de este parámetro se utiliza una referencia de intensidad de olor con la cual se compara la intensidad de olor del vino.

**Complejidad-descripción de olor (vía directa):** se correspondería a un vino que presente olor a fruta blanca, cítrico y herbáceo adecuados (descriptores clave) ó bien a un vino que presente olor a dos de los descriptores clave y a 1 ó más descriptores no clave. En caso de aparición de olores defectuosos la puntuación sería 1 ó 2, en función de la gravedad. Si no hay defectos y la situación no es la óptima la puntuación dependería de los descriptores presentes.

**Intensidad de aroma (vía retronasal):** se correspondería a una intensidad de aroma muy alta. Para la evaluación de este parámetro se utiliza una referencia de intensidad de aroma con la cual se compara la intensidad de aroma del vino.

**Complejidad-descripción de aroma (vía retronasal):** se correspondería a un vino que presente aroma a fruta blanca, cítrico y herbáceo adecuados (descriptores clave) o bien a un vino que presente aroma a dos de los descriptores clave y a 1 o más descriptores no clave. En caso de aparición de aromas defectuosos la puntuación sería 1 ó 2, en función de la gravedad. Si no hay defectos y la situación no es la óptima la puntuación dependería de los descriptores presentes.

**Descriptores/defectos de olor y aroma:**

**Descriptores clave**

Fruta blanca adecuada  
Cítrico adecuado  
Herbáceo adecuado

**Descriptores no clave pero positivos**

Fruta blanca **no del todo adecuada**  
Cítrico **no del todo adecuado**  
Herbáceo **no del todo adecuado**  
Fruta tropical  
Floral  
Láctico  
Panadería

**Defectos**

Humedad  
Oxidado  
Sulfuroso  
Picado acético  
Pegamento  
Químico  
Caucho / goma quemada  
Huevos podridos / piel  
cebolla

**Equilibrio-cuerpo:** se correspondería a un vino con cuerpo y equilibrado:

**Acidez:** Ni excesiva ni insuficiente

**Amargor:** Ligero o no perceptible

**Dulzor:** No excesivo (la ausencia de dulzor es aceptable)

**Sensación alcohólica:** No excesiva

Si el vino presenta aristas (excesiva acidez, excesivo amargor, excesiva sensación ardiente-alcohólica, excesivo dulzor, falta de acidez,...) la puntuación estaría situada entre 1 y 4, en función de la gravedad de las aristas.

Si el cuerpo es insuficiente la puntuación será una unidad menor.

**Persistencia global:** se correspondería con un vino en el que el recuerdo aromático global perdure 5 segundos o más una vez escupido el vino. En caso de percibirse algún defecto aromático/arista una vez escupido el vino, la puntuación sería 1 ó 2, en función de la gravedad de dicho defecto. En caso de no haber defectos la puntuación dependerá exclusivamente del tiempo que perdure el recuerdo aromático global del vino.

**Apariencia:** se correspondería a un vino límpido con matiz de verde a amarillo pajizo. En caso de aparecer defectos la puntuación oscilaría entre 1 y 3 en función de la gravedad de éstos (que sería diferente para txakolis procedentes de depósito que para los embotellados). Si el vino no presenta defectos pero la apariencia no es la óptima la puntuación sería un 4.

Para el cálculo de la **calidad global** del vino se tienen en cuenta las siguientes ponderaciones:

Intensidad de olor:	10%
Complejidad de olor:	20%
Intensidad de aroma:	5%
Complejidad de aroma:	20%
Equilibrio cuerpo:	25%
Persistencia global:	15%
Apariencia:	5%

**Criterios de calificación de los txakolis de Araba:**

Un lote de txakoli sería directamente **descalificado** cuando:

- Presenta una puntuación media  $\leq 1,7$  para alguno de los parámetros.
- Sin presentar una media  $\leq 1,7$  para ningún parámetro, su puntuación media global (integrando los 7 parámetros) es  $\leq 2$ .

Un lote de txakoli sería **emplazado** cuando:

- Presenta una puntuación  $>1,7$  pero  $\leq 2$  para alguno de los parámetros.
- Sin presentar una media  $\leq 2$  para ningún parámetro, su puntuación media global (integrando los 7 Parámetros) es  $\leq 2,3$ .

El **Organismo de Control, Fundación Kalitatea Fundazioa**, es una entidad acreditada en el cumplimiento de la Norma UNE 45011.

El sistema de certificación de Kalitatea se basa en la evaluación del sistema establecido por la bodega para demostrar que el producto etiquetado como txakoli cumple con los requisitos del reglamento.

La bodega tendrá que evidenciar el origen de la uva procesada y el cumplimiento del resto del reglamento.

Para ello Kalitatea evaluará una serie de puntos a través de la realización de las siguientes actividades:

- Inspecciones en viñas propias y en aquellas de las que cada bodega se provea de uva. Estas inspecciones podrán ser en la propia viña o a partir de los datos que constan en los registros de parcelas vitícolas: superficie, variedades de uva, marco de plantación, nº de plantas, año de plantación, etc.

Comprobación y comparación de datos :

- Datos registrales: parcelas inscritas en el C.R.
- Variedades recomendadas y autorizadas.
- Registros: declaración de cosecha, declaraciones de venta, reclamaciones.
- Estimaciones de cosecha, si procede.
- Otros acuerdos que el Consejo Regulador pueda adoptar con relación a la producción.

- Auditorias en bodegas

Comprobación y comparación de datos :

- Datos registrales: RIA / RS
- Origen de la uva
- Rendimiento: Kg. uva/litros mosto.
- Registros de trazabilidad de entrada de uva en bodega: fecha, origen, peso, variedades, etc.
- % de superficie total de viñedo de variedades autorizadas procesado por bodega.
- Características físico-químicas (análisis propios-calificaciones)
- En su caso, comprobación de txakolis monovarietales, especiales, etc.
- Exclusividad de elaboración de producto amparado por la DO en los locales (elaborar, manipular, almacenar)
- Etiquetas autorizadas.
- Documentación de expedición de uva, mosto o vino entre firmas inscritas
- Envases autorizados
- Cantidades de vino elaborado conformes con cantidades de vendimia propia o adquirida + existencias campañas anteriores + adquisición de mostos o vinos a otras firmas inscritas.
- Cantidades de contraetiquetas en stock, conformes con cantidades entregadas – utilizadas en partidas calificadas y embotelladas.
- Registros:

- declaración de la cantidad de vino obtenida, diferenciando por tipo, origen de la uva y destino. (comprador y cantidad),
- declaración de ventas
- embotelladores: declaración de entradas y salidas con la procedencia de los vinos,
- declaración de existencias de contraetiquetas y precintas sin utilizar
- reclamaciones
- Calificación y partidas descalificadas: almacenamiento y destino
- Comprobación del correcto archivo de los registros, al menos durante 4 años.
- Comprobación de trazabilidad de producto calificado.
- Otros acuerdos que el Consejo Regulador pueda adoptar con relación a la elaboración, embotellado, almacenamiento y comercialización.

Las verificaciones se realizarán en la propia visita y/o podrán ser apoyadas por informaciones de Bases de datos e informes de ensayos realizados en laboratorios; éstos deberán estar acreditados en el cumplimiento de los requisitos de la norma UNE EN 17025.

- Ensayos físico-químicos sobre muestras tomadas en bodegas: la cantidad y frecuencia de dichos ensayos se definirá en el plan de control anual y dependerán del nº de ensayos que cada bodega realice.