

## Solicitud de una nueva modificación

### I. DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. NOMBRE Y TIPO

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

Arabako Txakolina
-------------------

Txakolí de Álava
------------------

Chacolí de Álava (es)
-----------------------

##### b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida
--

#### 2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. 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 : SO<sub>2</sub> 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
---	-----

<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

### **Txakolis blancos fermentados en barrica**

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

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

## **4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS**

### **a. Prácticas enológicas esenciales**

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
En la elaboración de vinos que se comercialicen con el nombre de una única variedad, sólo 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.  
 La elaboración de vinos rosados se hará con un mínimo del 50% de la variedad tinta recomendada.  
 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

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>El Consejo Regulador fomentará la plantación de variedades recomendadas.          En períodos de excesiva falta de lluvias, el Consejo Regulador podrá autorizar el riego de las viñas, estableciendo condiciones y recomendaciones sobre el mismo.          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

### Vino

<i>Rendimiento máximo:</i>
13000 Kilogramos de uvas por hectárea

## 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
-------------------

## 7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.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 físico-químicos 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

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Envasado en la zona delimitada
<i>Descripción de la condición:</i>	
<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>	

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

*Descripción de la condición:*

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».

Las etiquetas y contraetiquetas numeradas se autorizan por el Consejo antes de su utilización.

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

<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica 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 adoptadas 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>	Adaptar el Documento único a su nuevo formato simplificado

**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-Txacolí 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(s) electrónico(s):</i>	merino@txakolidealava.com

**b. Datos del intermediario**

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Dirección General de la Industria Alimentaria. Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica.
<i>Dirección</i>	1 Paseo de la Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 347 5397
<i>Fax:</i>	34 91 347 5410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.es

**c. Datos de las partes interesadas**

--

**d. Datos de las autoridades de control competentes**

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	Dirección de Calidad Alimentaria del Departamento de Medio Ambiente, Ordenación Territorial, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco
<i>Dirección</i>	1 C/ Donostia 01010 Vitoria-Gasteiz España
<i>Teléfono.:</i>	945 01 96 44
<i>Fax:</i>	945 01 97 01
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	calimentaria@ej-gv.es

**e. Datos de los organismos de control**

<i>Nombre del organismo de control</i>	Fundación HAZI Fundazioa
<i>Dirección</i>	17-A Muntzaratz 48220 Abadiño-Bizkaia España
<i>Teléfono.:</i>	946030330
<i>Fax:</i>	946033954
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	euskolabel@euskolabel.net

**3. TÉRMINOS 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**

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	DOP ARABAKO TXAKOLINA. Pliego de condiciones.pdf

**b. Decisión nacional de aprobación:**

<i>Nombre del expediente</i>	Resolucion-BOE-Arabako-Txakolina.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	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/Txakolí de Álava/Chacolí de Álava y se aprueba su texto refundido
--	---

**c. Otro(s) documento(s):**

<i>Nombre del expediente</i>	Proyecto Orden Modificación R DOP Arabako Txakolina-Chacolí de Álava.pdf
<i>Descripción:</i>	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/Txakolí de Álava/Chacolí de Álava

<i>Nombre del expediente</i>	Solicitud modificaciones menores DOP Arabako Txakolina-Chacolí de Álava.pdf
<i>Descripción:</i>	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**

<i>Enlace:</i>	<a href="http://www.txakolidealava.com/ARABAKOTXAKOLINA_tcm7-217318.pdf">http://www.txakolidealava.com/ARABAKOTXAKOLINA_tcm7-217318.pdf</a>
----------------	---