

«ARABAKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE ÁLAVA/CHACOLÍ DE ÁLAVA» JATORRI-DEITURA BABESTUAREN BALDINTZA-AGIRIA

1. Babestu beharreko deitura

Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava

2. Ardoaren deskribapena

1. kategoria – Ardoa (zuria, gorria, beltza, zuri berezia, gorri berezia eta beltz berezia).

(a) Ezaugarri analitikoak

- Txakolin zuriak

Lortutako alkohol-graduazioa: bol. > % 9,5.

Gutzizko alkohol-gradua: bol. < % 15.

Gutzizko azukreak < 4 g/l edo < 9 g/l, baldin eta guztizko azidotasuna, litro bakoitzeko azido tartariko gramotan adierazia, ez bada hondar-azukre kopurua baino txikiagoa; zehazki, litroko 2 gramotik gora txikiagoa. Ardo zuri erdilehorrak, erdigozoak eta gozoak salbuetsi egiten dira. Ardo horiek lortzeko bi modu daude: hartidura etetea, amaitu aurretik, edo ardo lehorretatik abiatuta, gozatuz, Europako Batzordearen 2019/934 (EB) Erregelamendu Eskuordetuaren I. eranskinen D zatian ezarritako baldintzetan.

Gutzizko azidotasuna (tartariko) > 3,5 g/l, > 46,6 meq/l.

Azidotasun lurrunkorra < 0,8 g/l, ardo zuri gozoen eta erdigozoen kasuan izan ezik, horietarako 1,08 g/l-ko muga ezartzen baita (18 milibaliokide litroko).

Gutzizko SO₂-a < 180 mg/l, litroko 5 gramo azukre baino gutxiago duten ardoetan. < 240 mg/l, litroko 5 gramo azukre edo gehiago dituzten ardoetan.

-Txakolin gorriak

Lortutako alkohol-graduazioa: bol. > % 9,5. Gutzizko alkohol-gradua: bol. < % 15.

Gutzizko azukreak < 4 g/l edo < 9 g/l, baldin eta guztizko azidotasuna, litro bakoitzeko azido tartariko gramotan adierazia, ez bada hondar-azukre kopurua baino txikiagoa; zehazki, litroko 2 gramotik gora txikiagoa. Ardo gorri erdilehorrak, erdigozoak eta gozoak salbuetsi egiten dira. Ardo horiek lortzeko bi modu daude: hartidura etetea, amaitu aurretik, edo ardo lehorretatik abiatuta, gozatuz, Europako Batzordearen 2019/934 (EB) Erregelamendu Eskuordetuaren I. eranskinen D zatian ezarritako baldintzetan.

Gutzizko azidotasuna (tartariko) > 3,5 g/l, > 46,6 meq/l.

Azidotasun lurrunkorra < 0,8 g/l, ardo gorri gozoen eta erdigozoen kasuan izan ezik, horietarako 1,08 g/l-ko muga ezartzen baita (18 milibaliokide litroko).

Gutzizko SO₂-a < 180 mg/l, litroko 5 gramo azukre baino gutxiago dituzten ardoetan. < 240 mg/l, litroko 5 gramo azukre edo gehiago dituzten ardoetan.

- Txakolin beltzak

Lortutako alkohol-graduazioa: bol. > % 9,5. Gutzizko alkohol-gradua: bol. < % 15.

Gutzizko azukreak < 4 g/l edo < 9 g/l, baldin eta guztizko azidotasuna, litro bakoitzeko azido tartariko gramotan adierazia, ez bada hondar-azukre kopurua baino txikiagoa; zehazki, litroko 2 gramotik gora txikiagoa. Ardo beltz erdilehorrak, erdigozoak eta gozoak salbuetsi egiten dira. Ardo horiek lortzeko bi modu daude: hartidura etetea, amaitu aurretik, edo ardo lehorretatik abiatuta, gozatuz, Europako Batzordearen 2019/934 (EB) Erregelamendu Eskuordetuaren I. eranskinen D zatian aurreikusitako baldintzetan.

Gutzizko azidotasuna (tartarikoa) > 3,5 g/l, > 46,6 meq/l.

Azidotasun lurrunkorra < 0,8 g/l, ardo beltz gozoen eta erdigozoen kasuan izan ezik; horietarako 1,2 g/l-ko muga ezartzen baita (20 milibaliokide litroko).

Gutzizko SO₂-a < 140 mg/l, litroko 5 gramo azukre baino gutxiago duten ardoetan. < 180 mg/l, litroko 5 gramo azukre edo gehiago dituzten ardoetan.

- Txakolin «berezia»:

Txakolin zahartuak dira, gutxienez 5 hilabetez onduak. Kalifikazioa uzta bildu eta hurrengo urteko maiatzaren 1etik aurrera hasiko da.

- **Zuri berezia**

Lortutako alkohol-graduazioa (gutxienez): bol. % 11,5.

Gutzizko alkohol-graduazioa (gutxienez):

bol. % 11,5.

Gutzizko anhidrido sulfurosoa

(gehienez): 180 mg/l.

Benetako azidotasun lurrunkorra,

azetikoa (gehienez): 0,8 g/l.

Gutzizko azidotasuna, tartarikoa

(gutxienez): 6,0 g/l.

- **Gorri berezia**

Lortutako alkohol-graduazioa (gutxienez): bol. % 11,5.

Gutzizko alkohol-graduazioa (gutxienez):

bol. % 11,5.

Gutzizko anhidrido sulfurosoa

(gehienez): 180 mg/l.

Benetako azidotasun lurrunkorra,

azetikoa (gehienez): 0,8 g/l.

Gutzizko azidotasuna, tartarikoa

(gutxienez): 5,0 g/l.

- **Beltz berezia**

Lortutako alkohol-graduazioa (gutxienez): bol. % 11,5.

Gutzizko alkohol-graduazioa (gutxienez):

bol. % 11,5.

Gutzizko anhidrido sulfurosoa

(gehienez): 140 mg/l.

Benetako azidotasun lurrunkorra,

azetikoa (gehienez): 0,8 g/l.

Gutzizko azidotasuna, tartarikoa

(gutxienez): 4,0 g/l.

Hala ere, 13^o-tik gorako alkohol graduazioa duen beltz berezi motarako, gehieneko azidotasun lurrunkorraren muga, azido azetikoan adierazia, 1,20 g/l-koa da.

(b) Ezaugarri organoleptikoak

- Txakolin zuriak, itxura:

Kolorea hori argi, berdexka eta hori lastokararen artekoa, garbia eta distiratsua; karboniko natural pixka bat ere ager daiteke.

Aroma:

Aroma-intentsitate ertaina; fruta-ukituak dira nagusi (sagar berdea, fruta tropikalak eta zitrikoak), eta lore- nahiz belar-ukitu arinak ere baditu.

Zaporea:

Freskoa ahoratzean, apur bat azidoa igaroan, eta azkura arina mihi puntan. Atzerausainean fruta-aromak dira nagusi. Irenstean nahiko zapore iraunkorra dauka, eta baliteke garratz puntu txiki bat nabaritzea.

- Txakolin gorriak, itxura:

Kolorea arrosa argi, teilakara eta izokin-arrosaren artekoa, garbia eta distiratsua; karboniko natural pixka bat ere ager daiteke.

Aroma:

Aroma-intentsitate ertaina, fruta-ukituak nagusi direla (sagar berdea, fruta tropikalak eta zitrikoak); fruta gorria (basa-frutak eta gerezia) eta lore- eta belar-ukitu arinak.

Zaporea:

Freskoa ahoratzean, apur bat azidoa igaroan, eta azkura arina mihi puntan. Atzerausainean fruta-aromak dira nagusi. Irenstean nahiko zapore iraunkorra dauka, eta baliteke garratz puntu txiki bat nabaritzea.

- Txakolin beltzak, itxura:

Pikota gerezi beltzaren kolorea, isla more eta morexka trinkoekin; karboniko natural pixka bat ere ager daiteke.

Aroma:

Aroma-intentsitate handia eta fruta kutsua, baratze aireak nagusi direla (piper berdea eta basoko fruitu txikiak) eta lore- eta belar-ukitu arinak.

Zaporea:

Freskoa ahoratzean, apur bat azidoa igaroan, eta azkura arina mihi puntan. Atzerausainean fruta-aromak dira nagusi. Irenstean nahiko zapore iraunkorra dauka, eta baliteke garratz puntu txiki bat nabaritzea.

- Txakolin «berezia»

- **Zuri berezia:**

Itxura: Kolorea pixka bat urrekaragoa izan daiteke, mahatsa helduagoa delako edo hainbat ontzitan ondu delako.

Aroma: Zuri gaztea motan deskribatutako aroma primarioen pertzepzio argia, deituran erabiltzen diren ontze-sistemetatik eratorritako aroma tertziarioekin elkartuta: espezia onduak edo balsamikoak, edo fruitu lehor edo ketuak, edo opilak edo ogia, edo esnekiak edo txigortuak, edo mineralak.

Zaporea: Zertxobait azidoak, ontzeko tertziarioekin ondo integratuak.

- **Gorri berezia:**

Itxura: Urteekin, izokin-ukituak ager daitezke.

Aroma: Ardo gazteetan deskribatutako aroma primarioak, ontzeko aroma tertziarioekin elkartuta (espeziaz onduak edo baltsamikoak, edo fruitu lehorrak, ketuak, opilak, ogia, esnekiak, txigortuak edo mineralak).

Zaporea: Zertxobait azidoak, ontzeko tertziarioekin ondo integratuak.

- **Beltz berezia:**

Itxura: Granatea, gerezia, eta urteekin teila-ukituak ager daitezke.

Aroma: Txakolin gazteetan deskribatutako aroma primarioen eta ontzeko usain tertziarioen arteko harmonia (espeziaz onduak, baltsamikoak, fruitu lehorrak, ketuak, opilak, ogia, esnekiak, txigortuak edo mineralak).

Zaporea: Tanino zaporetsuak eta egitura moderatua.

3. Jarduketa enologiko espezifikoak

3.1. Laborantza-jarduketak

Kontseilu Arautzaileak barietate gomendatuak landatzea sustatuko du. Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttipia/Petit Manseng, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Petit Noir eta Cabernet Franc barietate baimenduek mugatuta izango dute azalera: denek batera ezin izango dute hartu inskribatutako upategiak, deitura babestuko ardoa egiteko, erabilitako mahasti azaleraren % 20 baino gehiago.

Ardo gorriak egiteko erabiliko den mahatsaren % 30 gutxienez baldintza-agiri honetan gomendatutako barietate beltzekoa izango da.

Euri eskasia larria dela eta, nekazaritzaren ikuspegitik mahatsondoen hostotza iraunarazteko beharra badago, Kontseilu Arautzaileak mahatsondoak ureztatzeko baimena eman ahal izango du. Horrelakoetan, baldintzak ezarri, eta gomendioak emango ditu, hala nola ureztatze-lanetarako muga-eguna.

Barietate bakar baten izenarekin salduko diren ardoak egiteko, barietate gomendatuak bakarrik erabili ahal izango dira, eta % 85 barietate horietako batekoa izan beharko da, gutxienez.

«Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» jatorri-deitura erabiltzeko eskubidea duten ardoak egiteko, deitura horretan erregistratutako mahastietako mahatsa bakarrik erabili daiteke.

3.2. Jarduketa enologikoak

«Berezia» aipamenarekin merkaturatutako txakolinek hartidura eta muztio-ardo bilakaera egiteko erabilitako ontzi edo tangak material askotakoak izan daitezke, hala nola zur noblea, zeramika, zementua eta abar.

Kontseilu Arautzaileak «berezia» motako ardoak egiteko erabili daitezkeen ontzien eta tangen erregistro bat izango du.

4. Eremu geografikoaren mugaketa

«Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» jatorri-deitura babestuko ardoak ekoizteko eremua honakoek osatuko dute: Amurrio, Artziniega, Aiara, Laudio eta Okondo udalerrietan dauden lursailen artean, Kontseilu Arautzailearen eta dagokion administrazioaren iritziz 6. artikuluan adierazitako mahats barietateak ekoizteko egokiak diren, deiturak babestutako ezaugarri espezifikoetako ardoak egiteko behar adinako kalitatea duten, eta halaxe erregistratuta daudenek.

5. Gehieneko errendimendua

Hektareako 13.000 kg mahats ekoitzi ahal izango dira gehienez.

Ardoak egiteko prozesua amaitutakoan, errendimendua 100 kilo mahatseko 70 litro ardokoa izango da gehienez.

6. Mahats-barietateak

Ardo babestuak egiteko mahats barietate hauek bakarrik erabil daitezke: Hondarribi Zuria, Hondarribi Beltza eta Hondarribi Zuri Zerratia/Petit Courbu, zeintzuk gomendatutzat edo nagusitatzat jotzen diren, eta Izkiriota/Gros Manseng, Izkiriota Ttipia/Petit Manseng, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir eta Cabernet Franc, zeintzuk baimendutzat jotzen diren.

7. Eremu geografikoarekiko lotura

(a) Eremu geografikoaren datuak

- **Faktore naturalak**

Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava jatorri-deiturak Aiarako haranean egiten den txakolina babesten du. Horren barruan, Artziniega, Aiara, Laudio, Amurrio eta Okondo udalerriak sartzen dira.

Eskualde hori Arabako iparraldean dago, eta aukeratutako mahatsondo-barietate autoktonoak, hala nola «**Hondarribi Zuri**» eta «**Hondarribi Beltza**», barietate nagusiak, ezin hobeto egokitzen dira bertako klima atlantikora. Intsolazio-denbora nahikoa du, urteko batez besteko prezipitazioa 899 litrokoa da, hazkunde-prozesuan (apiril-urria) batez besteko argitasuna 12,11 ordukoa da, hego-haize egunak batez beste 170 dira, batez besteko tenperatura maximoa 18,7 °C-koa da eta batez besteko tenperatura minimoa 7,5 °C-koa. Mikroklima horren ondorioz, mahatsa 12° inguruko graduazioarekin biltzen da.

Mahastiak dituen lurraren batez besteko pH-aren balioa 5,2 eta 8,2 artekoa denez, eta 6,2 eta 9,2 arteko kareharri aktiboa duenez, ardo honi zapore berezia ematen dion azidotasan bereizgarria topatuko dugu; zaporeak mikatz ukitu txiki bat du.

- **Giza faktoreak**

Txakolina egitearen ondorioz, XIX. mendearen amaieran desagertu zen laborantzaren zati handi bat berreskuratu da, eta bailaran abeltzaintza utzi izanaren ondorioak arindu egin dira. Bailara mahastizaintza eta ardogintzaren unibertsora birmoldatu da, horrek aberastasuna

eman dio eta fisionomia naturala hobetu du, mahasti-sailen hazkundearekin. Sail horiek, kasu guztietan, upategietatik hurbil edo gehienez 3 km-ko erradioan daude. Bertako mahastizaintzak eta ardogintzak, zeinak joan den mendeko 80ko hamarkadan desagertze arazoak izan ziren, mikroklima horretara izugarri ondo egokitutako mahats-barietateak ditu. Mahats-mordo txiki, estu eta pats lodikoak dira eta nortasun handiko ardoak sortzen dituzte.

Aiarako haranak aspaldiko mahastizaintza-jarduera berreskuratu du; izan ere, IX. mendean, Araban txakolina ekoiztea ohikoa eta orokorra zen Aiarako haraneko nekazarien artean, bereziki Amurrio, Laudio eta Aiarakoen artean. Valpuestako kartularioan, Erretes Tudelako (Artziniega) mahastien erreferentzia bat agertzen da, 864. urtekoa, Ordoño I.a errege asturiarraren erregealdikoa. Halaber, Donemiliaga Kukulako kartularioan, 964. urtean Aiarako Lurraldean ardoa egiteko mahastiak lantzen zirela dioten idatzizko erreferentziak agertzen dira, eta, zehazki, Laudioko Gardea auzoko San Victor monasterio desagertuari egindako mahastien dohaintza bat dago jasota. Azken batean, gizartean ardo ezaguna da eta ospe handia du, urtetako lanarekin lortutako kalitateari esker.

Azkenik, erregelamenduan aitortutako barietateen ezaugarri fisiologiko, agronomiko eta enologikoak ezin hobeto egokitzen dira inguruko baldintzetara, mildiurekiko erresistenteak baitira, eta alderdi hori oso garrantzitsua da, eremu horretan halako infekzioak izateko arrisku handia baitago. Mahastizaintza-indizeak hauek dira:

- $I_s = 6,25$ (Seleaninov indizea, ur gehiegi dagoela adierazten du, prezipitazio handia).
- $I_b = 5.416,47$ (Branas, Bernon eta Levadoux-en indize hidrotermikoa, mildiu infekzioaren arrisku handiko egoerak adierazten ditu).
- $I_h = 2.016,4^\circ$ (Hugling-en indize helietermikoa, 2.000 eta 2.300 bitarteko indize helietermikoa adierazten du, Arabako Txakolinaren barietate zurietarako ezin hobea). Kalitate handiko ardoak ekoizteko gune egokia da.
- $I_{ta} = 3.702,09^\circ$ (Integral Termiko Aktiboaren Indizea, mahatsondoa hazteko eremu ezin hobea dela adierazten digu).

(b) Produktuaren datuak

Ardo horien ezaugarri fisiko-kimiko eta organoleptiko bereziak, ingurune geografikoari egozgarriak, honako hauek dira:

- Fisiko-kimikoak:
 - Alkohol-graduazioa
 - Guztizko azidotetasuna
 - Azidotetasun lurrunkorra
 - pH-a
- Organoleptikoak:
 - Azidotetasuna
 - Mikaztasuna
 - Zitriko- eta belar-zaporea

(c) Kausazko elkarrekintza

Araututako barietateak ezin hobeto egokituta daude ingurune geografikora eta haien azidotetasun maila baxuek ardo honi bere ezaugarriak ezagunena ematen diote. Guztizko azidotetasun tartarikoa 9 eta 12 g/l artekoa da, azidotetasun lurrunkor azetikoa 1 g/l baino txikiagoa eta pH-a 3 ingurukoa.

Eremuak garapen organoleptikoari ekarpen ukalezina egiten dio; izan ere, azidotetasun handiegia ez baina txikiegia ere ez duen ardo bat sortzen du, mikaztasun pixka bat du, gozotasun pixka bat ere izan dezake eta alkohol-sentsazioa ez da handia, beraz, ardo ahotik bota ondoren, oroitzapen aromatikoak 5 segundo edo gehiago irauten du.

Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava JDBa duen eremuari eragiten dion mikroklimak ardo honen kalitaterako egokiak diren faktore fisiko-kimikoak eta organoleptikoak garatzeko behar diren ezaugarriak ditu. Horrela, apiril-urriko hazkunde-prozesuko batez besteko intsolazioak (12,11 ordu) harreman zuzenekoak du alkohol-graduazioarekin, bilatzen den azidotasan-puntuarekin eta horren gutxieneko mikaztasun-indizearekin.

Babestutako eremuan hego haize egunak 170 dira batez beste, eta horrek hostoen hazkunde-prozesuari oxigenazioa ematen dio. Batez besteko tenperatura 13,1 °-koa da, maximoa 18,7 °-koa, batez beste, eta minimoa 7,5 °-koa, batez beste. Horrek ardo biribilak, azidotasan txikikoak, zitriko- eta belar-zapore egokikoak, eta gardenak emango dizkigu, berde eta hori lastokara arteko ñabardurakoak.

8. Betekizun aplikagarriak

(a) Esparru juridikoa

- 5/2004 Legea, maiatzaren 7koa, Mahastizaintza eta Ardogintza Antolatzekoa.
- 24/2003 Legea, uztailaren 10ekoa, Mahastiei eta Ardoari buruzkoa.
- Agindua, 2008ko ekainaren 17koa, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburuarena, «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» Jatorrizko Deituraren Arautegia aldatzekoa eta horren testuategina onestekoa (2008ko abuztuaren 6ko EHAA, 148. zk.).
- Agindu horretako hutsen zuzenketa, 2008ko abuztuaren 29ko EHAAn (164. zk.) argitaratua.
- Agindu horretako hutsen zuzenketa, 2008ko abuztuaren 28ko EHAAn (206. zk.) argitaratua.
- Elikagai Industria eta Merkatuen Zuzendaritza Nagusiaren Ebazpena, 2009ko azaroaren 30ekoa, ekainaren 17ko Agindua argitaratzen duena (2009-12-25eko BOE, 2. zk.).

(b) Betekizun objektiboak, ez-diskriminatzaileak eta EBko zuzenbidearekin bateragarriak

Elaboratzaileen eta ekoizleen erregistro guztiak irekita egongo dira baldintza-agiri honen eskakizunak betetzen dituen edozein operadorearentzat.

(c) Betekizun gehigarriak

8.c.1. Lurzati kalifikazioa

Lurzati bat ekoizpen-eremuan sartzeko behar den kalifikazioa Kontseilu Arautzaileak emango du, Arabako Foru Aldundiaren zerbitzu teknikoen txostenak kontuan hartuta. Lurzatiek behar bezala zedarrituta egon beharko dute, eta dagokion mahastizaintzako erregistroan inskribatuta.

8.c.2 – Jatorrizko eremuan botilatzea

«Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» JDBa duten ardoak Kontseilu Arautzaileak baimendutako upategi inskribatuetan bakarrik botilatu beharko dira, ekoizpen-eremuaren barruan. Bestela, ardoak deitura erabiltzeko eskubidea galduko du.

«Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» JDBa duten ardoak Kontseilu Arautzaileak baimendutako botila motetan eta edukieretan bakarrik aurkeztu ahal izango

zaizkio azken kontsumitzaileari.

JDBa duten ardoak merkaturatzeko botiletan, JDBaren izena eta Kontseilu Arautzailearen logotipoa erraz ikusteko moduan agertuko dira, bai eta etiketatzeari buruzko Europar Batasuneko eta Espainiako legerian jasotako nahitaezko eta aukerako oharrak ere.

«Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» JDBko ardoa bakarrik egin eta botilatzen den ekoizpen-eremuaren barruko jatorrizko upategietan botilatzeko betebeharraren arrazoa honako hau da: Kontseilu Arautzaileak, zeinetan ordezkari gehienak boto eskubidea duten mahastizaintza- eta ardogintza-sektoreko kideak diren, eremuan botilatu eta etiketatutako ardo babestuen kopurua eta kalitatea ekoizpenetik merkaturatzera arte kontrolatzeko prozedura bat duela.

Ekoizpen-eremuan, mota horretako ardoa bakarrik egin eta botilatzen duten upategietan egiten da ardoa, aipatutako jarduketa kultural eta enologikoetan oinarrituz. Upategi guztiek botilaratzaile-ontziratzaileen erregistro-zenbaki bat dute, eta inskribatutako upategietan bertan botilatzea elaborazioarekin erabat lotutako jarduera bat da, deituraren hasieratik; hau da, ez dago botilatze-instalazio bereizirik, kalitatezko ardo hori botilatzeko soilik erabiltzen denik.

Ez da botilatu gabeko ardorik saltzen jatorrizko ekoizpen-gunean. Bertan kokatutako ekoizleek ardo hori mantentzeko interesa dute, eta, horretarako, zaintza, ezagutzak, esperientzia espezializatua, ahalegina eta botilatzearen kontrola behar dira. Gainera, eremu barruan muztoa edo mahatsa saltzeko, Kontseilu Arautzailearen baimena behar da, eta deiturako upategiak bakarrik izan daitezke helmuga. Azken horiek babestu gabeko beste ardo batzuk ekoizten eta biltegitzen diren upategietatik argi eta garbi bereizita egon behar dute.

Ardoa ekoizpen-eremutik kanpora garraiatzeak eta botilatzeak ardoaren kalitatea arriskuan jartzen du, botilatze-jarduera ez baita botila hutsak betetzera mugatzen; normalean, ardoa lekuz aldatzearekin batera, zenbait esku-hartze enologiko konplexu egiten dira (iragazketa, gardentzea, hotzeko tratamendua eta abar), eta lan horiek lanbideko arauen arabera egiten ez badira, ardoaren kalitatea arriskuan jarri eta haren ezaugarriak aldatu ditzakete.

Era berean, garraio-baldintzak egokiak ez badira, ardoa oxidazio-murrizketa fenomeno baten eraginpean egon daiteke; zenbat eta distantzia handiagoa egin, orduan eta larriagoa izango da fenomeno hori. Temperatura aldatzeko arriskua ere izan dezake.

Ekoizpen-eremuan botilatzea ezinbesteko neurria da ekoizpen-eremuan kokatutako mahastizainek eta upategi elaboratzaile inskribatuek beren buruari ezarritako arauen bidez sortzen den kalitatezko ardoaren ezaugarri espezifikoetarako. Upategi batek soltean erositako ardoa botilatzen badu, jarduketa horrek ardoaren kalitatean eragina izan dezake eta jatorri-deitura galtzea ekar dezake. Soltean garraiatu eta ekoizpen-eremutik kanpo botilatutako ardoak kalitatea galduz gero, jatorrizko ekoizleen taldearen ardo guztien izenean eragin negatiboa izan dezake.

8.c.3. Botilatzea

«Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» jatorri-deitura duten ardoak inskribatutako upategien artean soilik garraiatu eta sal daitezke, kalitateari eta izen onari kalte egiten ez dieten ontzi motetan. Ontzi horiek, gainera, Kontseilu Arautzaileak baimenduak izan behar dute. Ondorioz, ontziek beirazkoak izan behar dute, eta Europar Batasunak baimendutako edukieretakoak. Kontseilu Arautzaileak, erabilera berezietarako eta merkaturatzea errazteko, ardo babestuen kalitateari eta ospeari kalte egiten ez dieten beste ontzi mota batzuk baimendu ahal izango ditu.

Jatorri-deituraren izena ondo erabiltzen dela bermatzeko, ardo babestu guztiak botilatuta

merkaturatuko dira.

Kontsumorako ardoa saltzeko erabiltzen den ontzia edozein dela ere, berme-zigiluak eta Kontseilu Arautzaileak emandako etiketa edo kontraetiketa zenbakituak eduki beharko ditu. Horiek upategian bertan jarri beharko dira, Kontseilu Arautzaileak zehazten dituen arauekin bat etorri eta berriro erabili ahal ez izateko moduan.

Jatorri Deitura Babestuaren Kontseilu Arautzaileak erregistro hauek eduki beharko ditu, gutxienez:

a) Mahastien Erregistroa.

b) Upategien erregistroa.

c) Ontzien eta zur noblez edo beste material batzuek egindako tangen erregistroa.

Ardo botilatuen etiketetan nahitaez agertu beharko da jatorri-deitura babestuaren izena, erraz ikusteko moduan, bai eta aplikatu beharreko legerian oro har ezarritako datuak ere. Upategia zein udalerritan dagoen ere agertu behar da, erraz ikusteko moduan.

Etiketak zirkulazioan jarri baino lehen, Kontseilu Arautzaileak baimendu beharko ditu, baldintza-agiri honetan azaldutako ondorioetarako. Kontsumitzaileak nolabait nahas ditzaketen etiketak ez dira onetsiko. Halaber, etiketa bati emandako baimena deuseztatu egin daiteke, etiketan aipatzen diren enpresa jabearen inguruabarrak aldatuz gero.

Mahats-bilketa berantiarra.

«Araba» izen geografikoa mahats-bilketa berantiarra aipamenarekin batera erabili ahal izango da jatorri-deituran inskribatutako mahastietan ohi baino luzaroago heldutako mahatsaz egindako ardoak deskribatzeko, baldin eta mahatsa baldintza-agiri honetako 5. artikuluan aipatutako barietateetako bada eta ardoaren berezko alkohol-gradua bolumenaren % 15ekoa baino handiagoa bada.

Ardo horiek egiterakoan, Europar Batasuneko legerian aipamen horietarako ezarritakoaz gain, baldintza hauek ere bete beharko dira:

- Kontseilu Arautzaileak barriketan edo tanga baimenduetan zahartzeko epea zenbatekoa izango den finkatuko du, mahats-bilketa nolakoa izan den kontuan hartuta.
- Kalifikazioa bilketaren ondoko urteko ekainaren 30etik abenduaren 31ra bitartean egingo da.

«Mahats-bilketa berantiarra» aipamena egiteko eskubidea izateko, ardoek ezaugarri fisiko-kimiko hauek izan behar dituzte:

Lortutako alkohol-graduazioa (gutxienez): bol. % 12.

Gutzizko anhidrido sulfurosoa (gehienez): 300 mg/l.

Benetako azidotasun lurrunkorra, azido azetiko (gehienez): 1,5 g/l (25 milibakiokide litroko).

Ardo kalifikatuek berezko ezaugarri organoleptikoak eduki beharko dituzte, batez ere, aromari, koloreari eta zaporeari dagokienez, baldintza-agiri honetan ezarritakoari jarraituz:

Itxura: distiratsua eta gardena, hori argi eta urre hori bitarteko kolorekoa, mahastian ohi baino luzarago heltzearen edo ontze prozesu posiblearen ondorioz, eta berdexka ere izan daiteke.

Ardoaren usaina: usain-intentsitate ertaina edo handia. Usainaren konplexutasuna: fruta-, lore-, belar-, edo ezti-usaina, edo ohi baino luzarago heldutako frutarena, edo zurean edo hainbat materialez egindako tangetan ontzearen ondoriozko aromak. Nabardura osagarriak ager daitezke, uztaren edo bertako legamiak erabiltzearen ondorioz.

Zaporea: aroma-intentsitate ertaina edo handia. Gozoa eta orekatua. Aromaren konplexutasuna: fruta-, lore-, belar-, edo ezti-usaina, edo ohi baino luzarago heldutako frutarena, edo zurean edo hainbat materialez egindako tangetan ontzearen ondoriozko aromak. Iraunkorra.

Aipamen hau erabiltzeko eskubidea duten ardoek kontrolerako kontraetiketa espezifikoak izango dituzte.

Ardo apardunak.

Jatorri-deitura duten upategietako mahasti inskribatuetako mahatsarekin egindako ardo apardunak izendatzeko Araba izen geografikoa erabili ahal izango da.

Ardo horiek Jatorri Deitura Babestuan inskribatutako mahastietako mahatsarekin sortutako ardo zuri, gorri edo beltzekin egingo dira.

Hauek dira ezaugarri fisiko-kimikoak:

- Lortutako alkohol-graduazioa (gutxienez): bol. % 10.
- 20 °C-tan kontserbatutako botiletako presioa 3 barrekoa edo handiagoa izango da.
- Guztizko azidotasuna, gutxienez (g/l azido tartariko): 4,5 g/l
- Guztizko anhidrido sulfurosoa (gehienez): 160 mg/l.
- -Benetako azidotasun lurrunkorra, azido azetiko (gehienez): 1,08 g/l.

Hauek izango dira ardo apardunen ezaugarri organoleptikoak:

Itxura: distiratsua eta gardena, apardun zaharrak izan ezik. Burbuila finak askatu beharko ditu, etengabe. Kolorea hori argiaren —ontze laburreko ardoen kasuan— eta urre-horiaren artekoa —ontze luzeko ardoen kasuan— izango da. Gorrien kasuan, mugurdi-arrosaren eta tipula-azal arrosaren arteko kolorea izango dute.

Ardoaren usaina: usain-intentsitate ertaina edo handia. Usainaren konplexutasuna: fruta-, lore- edo belar-usaina, edo fruitu lehor usaina, edo ogi-, esneki-, mineral- edo txigortu-usaina.

Zaporea: aroma-intentsitate ertaina edo handia. Orekatua eta freskoa. Aromaren konplexutasuna: fruta-, lore- edo belar-usaina, edo fruitu lehor usaina, edo ogi, esneki-, mineral- edo txigortu-usaina. Iraunkorra.

Ardo kalifikatuek berezko ezaugarri organoleptikoak eduki beharko dituzte, batez ere, aromari, koloreari eta zaporeari dagokienez, baldintza-agiri honetan ezarritakoari jarraituz.

8.c.4 Terminoak

«Jatorri-deitura», Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2013ko abenduaren 17ko 1308/2013 (EB) Erregelamenduaren 112.a) artikuluari dagokionez. Horren bidez, nekazaritzako produktuen merkatuaren antolakunde erkidea sortu zen eta 922/72 (EEE), 234/79 (EEE), 1037/2001 (EE) eta 1234/2007 (EE) erregelamenduak indargabetu ziren.

«Chacolí/Txakolina/Txakolí», Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2013ko abenduaren 17ko 1308/2013 (EB) Erregelamenduaren 112.a) artikuluari dagokionez. Horren bidez, nekazaritzako produktuen merkatuaren antolakunde erkidea sortu zen eta 922/72 (EEE), 234/79 (EEE), 1037/2001 (EE) eta 1234/2007 (EE) erregelamenduak indargabetu ziren.

9. Kontrolak

(a) Kontrol-agintaritza- edo -organismo eskudunak

Eusko Jaurlaritzako Elikadura, Landa Garapen, Nekazaritza eta Arrantza Saileko Elikagaien Kalitate eta Sustapeneko Zuzendaritza. Donostia kalea 1, 01010. Vitoria-Gasteiz. Araba. Telefonoa: 945.019.644. Faxe: 945.019.701. Helbide elektronikoa: calimentaria@euskadi.eus.

Kontrol-organismoa, UNE-EN ISO/IEC 17065 araua betetzeari dagokionez akreditatua: HAZI Fundazioa. Muntzaratz 17-A (Muntzaratz dorrea). 48220 Abadiño. Bizkaia. Telefonoa: 946030330. Faxe: 946033353. hazi@hazi.eus.

(b) Ekoizleen elkarte aitortua

Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava Jatorri Deitura Babestuaren Kontseilu Arautzailea. Dionisio Aldama kalea 7, 1-D, 01470. Amurrio. Araba. Telefonoa: 656789372. Faxe: 945393786. Helbide elektronikoa: dop@txakolidealava.eus

(c) Zereginak

Jatorri-deitura babestua erabiltzeko eskubidea Kontseilu Arautzaileak emango du, kontrol-organismoak txosten loteslea egin ondoren.

Kontrol-organismoak baldintza-agiri hau betetzen dela egiaztatuko du. Horretarako, laginak hartu eta analisi fisiko-kimikoak zein organoleptikoak egingo ditu. Analisiak egiteko, kontrol-organismoak kanpoko laborategien laguntza izan dezake. Ondoren, kontrol-organismoak JDB izena erabiltzeko eskubidea ematea erabakitzen badu, Kontseilu Arautzaileak dagozkion kontraetiketak emango ditu.

Kontseilu Arautzaileak zeregin hauek izango ditu:

- Jatorri-deituraren erregistroetako datuak mantentzea eta eguneratzea.
- Mahastien Erregistroan inskribatutako pertsona fisiko edo juridikoei Mahastizain Agiria edo

Txartela ematea. Bertan, inskribatutako mahastiaren azalera adieraziko da (barietateak banakatura), bai eta kanpaina bakoitzerako onartutako gehieneko ekoizpena ere. Horiez gain, baliteke beste datu batzuk ere jasotzea, hobeto kontrolatzeko beharrezkotzat jotzen badira.

- Mahastien Erregistroan inskribatutako enpresen ekoizpen-adierazpenak erregistratzea eta grabatzea, inskribatutako lurzati bakoitzean lortutako uzta, mahatsa zertarako erabiliko den, eta, salduz gero, eroslearen izena adierazita.
- Elaborazio eta Botilatze Upategien Erregistroan inskribatutako enpresek egindako elaborazio-adierazpenak erregistratzea eta grabatzea.

Kontrol-erakundea, HAZI Fundazioa, UNE 17065:2012 araua betetzeari dagokionez akreditatuta dago, Arabako Txakolina/Chacolí de Álava/Txakoli de Álavaren irismenerako.

HAZI Fundazioaren ziurtapen-sistemaren oinarria hauxe da: txakolin bezala etiketatutako produktuak baldintza-agiriko betekizunak betetzen dituela frogatzeko upategiak ezarri duen sistema ebaluatzea. Upategiak prozesatutako mahatsaren jatorria eta baldintza-agiriaren gainerako betekizunak betetzen direla frogatu beharko du.

Upategiak prozesatutako mahatsaren jatorria eta baldintza-agiriaren gainerako betekizunak betetzen direla frogatu beharko du.

Horretarako, HAZI Fundazioak zenbait puntu ebaluatuko ditu, jarduera hauen bitartez:

- Ikuskapenak mahasti propioetan eta upategi bakoitzak mahatsa eskuratzen duen beste mahastietan. Ikuskapen horiek mahastian bertan egin ahal izango dira, edo mahastilurzatiaren erregistroetan jasotako datuetan oinarrituta: azalera, mahats-barietateak, landaketa-esparrua, landare kopurua, landaketa-urtea, etab.
Datuen egiaztapena eta alderaketa:
 - Erregistroko datuak: Kontseilu Arautzailean inskribatutako lurzatiak.
 - Barietate gomendatu eta baimenduak.
 - Erregistroak: uzta-aitorpena, salmenta-aitorpenak, erreklamazioak.
 - Uztaren zenbatespena, horrela badagokio.
 - Kontseilu Arautzaileak ekoizpenari buruz har ditzakeen beste erabaki batzuk.
- Auditoriak upategietan
Datuen egiaztapena eta alderaketa:
 - Erregistro-datuak: NEIE/OE
 - Mahatsaren jatorria
 - Errendimendua: kg mahats/litro muztio
 - Upategira sartutako mahatsaren trazabilitate-erregistroak: data, jatorria, pisua, barietateak, etab.
 - Upategi bakoitzean prozesatutako barietate baimenduetako mahastiaren guztizko azalera-ehunekoa.
 - Ezaugarri fisiko-kimikoak (analisi propioak-kalifikazioak)
 - Hala badagokio, barietate bakarreko txakolinak, bereziak eta abar egiaztatzea.
 - Lokaletan JDak babestutako produktua bakarrik egitea (egin, manipulatu, biltegitatu)
 - Etiketa baimenduak.
 - Inskribatutako enpresen artean mahatsa, muztioa edo ardoa saltzearen dokumentazioa
 - Ontzi baimenduak
 - Bildutako mahats propioaren edo eskuratutakoaren kantitateen arabera ekoiztutako ardo-kantitateak + aurreko kanpainetako izakinak + inskribatutako beste enpresa batzuetako muztioen edo ardoen erosketa.
 - Stockeko kontraetiketen kantitateak, emandako kopuruekin bat datozenak – sailkatutako eta botilatutako partidetan erabilitakoak.
 - Erregistroak:

lortutako ardo-kantitatearen aitortzea, motaren, mahatsaren jatorriaren eta xedearen arabera bereizita. (eroslea eta kopurua), salmenten aitortzea botilartzaileak: sarreren eta irteeren aitortzea, ardoen jatorriarekin, erabili gabeko kontraetiketen eta zigiluen izakinen aitortzea erreklamazioak

- Kalifikazioa eta deskalifikatutako partidak: biltegiatzea eta helmuga
- Erregistroak behar bezala artxibatu izanaren egiaztatzea, gutxienez 4 urtez.
- Kalifikatutako produktuaren trazabilitatearen egiaztatzea.
- Kontseilu Arautzaileak elaborazioari, botilatzeari, biltegiatzeari eta merkaturatzeari buruz hartzen dituen beste erabaki batzuk.

Egiaztapenak bisitan bertan egingo dira, eta datu-baseetako informazioa zein laborategietan egindako saiakuntzen txostenak kontsultatu ahal izango dira; laborategi horiek egiaztatuta izan beharko dute UNE EN 17025 arauaren betekizunak betetzen dituztela.

- Upategietan hartutako laginen analisi fisiko-kimikoak eta organoleptikoak: analisisen kantitatea eta maiztasuna urteko kontrol-planean definituko dira.