

/

JATORRI-DEITURA BABESTUAREN BALDINTZA-AGIRIA
«BIZKAIKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE BIZKAIA/CHACOLÍ DE BIZKAIA»

1. Babestu beharreko deitura

Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia

2. Ardoaren edo ardoen deskribapena

1. kategoria - Ardoa (zuria, gorria, beltza, berezi zuria, berezi gorria, berezi beltza eta berezi aparta).

(a) Ezaugarri analitikoak

a.1. «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» jatorri-deiturak babestutako ardoen motak eta ezaugarri analitikoak hauek dira:

<i>Mota</i>	<i>Eskuratutako alkohol-graduazioa % bol. (gutxienez)</i>	<i>Alkohol-graduazioa, guztira 1. bol. % (gutxienez)</i>	<i>Anhidrido sulfurosoa, guztira, mg/l (gehienez)</i>	<i>Azidotasun lurrunkor erreala, azetikoa g/l (gehienez)</i>	<i>Azidotasuna guztira, tartarikoa g/l (gutxienez) 2</i>
<i>Zuria</i>	10,5	10,5	180	0,7	5,5
<i>Gorria</i>	10,5	10,5	180	0,7	5,0
<i>Beltza</i>	10,5	10,5	140	0,9	4,0
<i>Berezia Zuria</i>	11,5	11,5	180	1,0 8	5,5
<i>Berezia Gorria</i>	11,5	11,5	180	1,08	5,0
<i>Berezia Beltza</i>	11,5	11,5	140	1,2	4,0
<i>Berezia Aparta</i>	11,0	11,0	180	1,08	4,0

- a.2. Ardo lehorrak izango dira. (Batzordearen 2018ko urriaren 17ko 2019/33 (EB) Erregelamendu Eskuordetuaren III. eranskinaren B zatia; erregelamendu horren bidez, 1308/2013 (EB) Erregelamendua osatzen da. Litroko 4 gramo hondar-azukre izango ditu gehienez, edo litroko 9 gramo, baldin eta litroko azido tartarikoko gramotan adierazitako guztizko azidotasun-edukia litroko 2 gramo txikiagoa ez bada hondar-azukrearen edukia baino.

(b) Ezaugarri organoleptikoak

b.1. Kalifikatutako ardoek beren ezaugarri organoleptikoak mantendu beharko dituzte, baldintza-agiri hauetan zehaztutakoaren arabera, batez ere aromari, koloreari eta zaporeari dagokienez. Kontrol-erakundeak ikusten badu ezaugarri horiek aldatu direla kalitatearen kalterako, edo elaborazioan baldintza-agiri honetako edo indarreko legerian adierazitako xedapenen bat bete ez bada, ardoa deskalifikatu egingo da, eta horrek berekin ekarriko du dagokion partidan deituraren izena erabiltzeko eskubidea galtzea.

b.2. Kalifikazio organoleptikoa upeltegi bakoitzaren erantzukizuna da, bere autokontrol-sistemaren barruan, eta Kontseilu Arautzailearen esku utzi ahal izango du. Nolanahi ere, kontrol-erakundeak egiaztatuko du, bere bitartekoen bidez edo UNE-EN ISO/IEC 17025 arauak egiaztatutako panel baten bidez.

ZURIA MOTA:

- Itxura distiratsua eta kristalinoa, iragazi gabe merkaturatzen diren txakolinak izan ezik. Hori hitsetik lasto horira bitarteko tonalitateak dituzte, eta tonalitate berdexkak izan ditzakete.
- Ardoaren usaina: usain-intentsitate ertaina edo handia. Usainaren konplexutasuna: fruta-, lore-, belar- edo mineral-usaina. Ñabardura osagarriak ager daitezke urtabearen arabera edo legamia autoktonoen erabileraren ondorioz:
- Aroma: aroma-intentsitate ertaina edo handia. Orekatuak eta freskoak. Aromaren konplexutasuna: fruta-, lore-, belar- edo mineral-aroma. Iraunkorra, zapore-ondo mikatza izan dezakeena.

GORRIA MOTA:

- Itxura garbi eta distiratsua, iragazi gabe merkaturatzen diren txakolinak izan ezik, arrosa kolorekoa, mugurdi-arrosatik izokin-arrosara bitarteko ñabardura morexkekin.
- Ardoaren usaina: usain-intentsitate ertaina edo handia. Usainaren konplexutasuna: fruta-, lore-, belar- edo mineral-usaina.
- Aroma: aroma-intentsitate ertaina edo handia. Orekatuak eta freskoak. Aromaren konplexutasuna: fruta-, lore-, belar- edo mineral-aroma. Iraunkorra.

BELTZA MOTA:

- Itxura: gorria, gorri morexkatik pikota-gorrira bitarteko ñabardura morexkekin.

- Ardoaren usaina: usain-intentsitate ertaina edo handia. Usainaren konplexutasuna: fruta-, lore-, landare- edo mineral-usaina, edota laktikoa ere. Iraunkorra.
- Aroma: aroma-intentsitate ertaina edo handia. Oreatua eta tanikoa. Aromaren konplexutasuna: fruta-, lore-, landare- edo mineral-usaina, edota laktikoa ere. Iraunkorra.

ZURI BEREZIA MOTA:

- Itxura distiratsua eta kristalinoa, iragazi gabe merkaturatzen diren txakolinak izan ezik. Hori hitsetik urre-horira bitarteko tonalitateak dituzte, eta tonalitate berdexkak izan ditzakete.
- Ardoaren usaina: usain-intentsitate ertaina edo handia. Usainaren konplexutasuna: zuri gaztean deskribatutako usainak, deituran erabilitako ontze desberdinetatik eratorritako usainekin integratuak (espeziatuak, baltsamikoak, fruitu lehorrenak, ketuenak, okintzakoak, laktikoak edo txigortuak).
- Aroma: aroma-intentsitate ertaina edo handia. Oreatua eta gorputz nabarmenekoa. Aromaren konplexutasuna: zuri gaztean deskribatutako ukituak, deituran erabilitako ontze desberdinetatik eratorritako aromekin integratuak (espeziatuak, baltsamikoak, fruitu lehorrenak, ketuenak, okintzakoak, laktikoak edo txigortuak).

GORRI BEREZIA MOTA:

- Itxura garbi eta distiratsua. Arrosa kolorekoa, mugurdi-arrosatik tipula-azalera bitarteko ñabardurekin.
- Ardoaren usaina: usain-intentsitate ertaina edo handia. Usainaren konplexutasuna: ardo gorri gaztean deskribatutako usainak, deituran erabilitako ontze desberdinetatik eratorritako usainekin integratuak (espeziatuak, baltsamikoak, fruitu lehorrenak, ketuenak, okintzakoak, laktikoak edo txigortuak).
- Aroma: aroma-intentsitate ertaina edo handia. Oreatua eta gorputz nabarmenekoa. Aromaren konplexutasuna: gorri gaztea motan deskribatutako ukituak, deituran erabilitako ontze desberdinetatik eratorritako aromekin integratuak (espeziatuak, baltsamikoak, fruitu lehorrenak, ketuenak, okintzakoak, laktikoak edo txigortuak). Iraunkorra.

BELTZ BEREZIA MOTA:

- Itxura: gorria, gorri morexkatik teila-gorrira bitarteko ñabardura morexkekin.
- Ardoaren usaina: usain-intentsitate ertaina edo handia. Usainaren konplexutasuna: beltz gaztea motan deskribatutako usainak, deituran erabilitako ontze desberdinetatik eratorritako usainekin integratuak (espeziatuak, baltsamikoak, fruitu lehorrak, ketuak, okintzakoak, laktikoak edo txigortuak).

- Aroma: aroma-intentsitate ertaina edo handia. Orekatua, tanikoa eta gorputz nabarmenekoak. Aromaren konplexutasuna: beltz gaztea motan deskribatutako ukituak, deituran erabilitako ontze desberdinetatik eratorritako aromekin integratuak (espeziatuak, balsamikoak, fruitu lehorrenak, ketuenak, okintzakoak, laktikoak edo txigortuak). Iraunkorra.

APARTA BEREZIA MOTA:

- Itxura: distiratsua eta kristalinoa, iragazi gabe merkaturatzen direnak izan ezik, hori hitsetik anbar eta laranja-koloreetara bitarteko tonalitateekin, azalak ukitzearen ondorioz; tonu berdexkak ere izan ditzake.
- Ardoaren usaina: intentsitate ertaina edo handia. Usainaren konplexutasuna: berezia kategorian deskribatutako usainak (espeziatuak, balsamikoak, fruitu lehorrenak, ketuenak, okintzakoak, laktikoak edo txigortuak), elaborazio desberdinen ondoriozko oxidazio- edo erredukzio-ukituekin integratuta
- Aroma: aroma-intentsitate ertaina edo handia. Ardo arinak edo egituratuak, eta tanikotasun-ukituak izan ditzaketenak. Aromaren konplexutasuna: berezia kategorian deskribatutako ukituak (espeziatuak, balsamikoak, fruitu lehorrenak, ketuenak, okintzakoak, laktikoak edo txigortuak), elaborazio desberdinen ondoriozko oxidazio- edo erredukzio-ukituekin integratuta.

3. Praktika enologiko espezifikokoak

3.1. Elaborazio-praktikak

3.1.1. Baimendutako barietateek azalera mugatua izango dute, eta guztira ezingo dute gainditu inskribatutako upeltegiak babestutako ardo zuria egiteko prozesatutako azaleraren % 20. Mune Mahatsa barietate zuri baimenduak (Folle Blanche) azalera mugatua izango du, eta ezingo du gainditu ardo babestua egiteko inskribatutako upeltegiak prozesatutako azaleraren % 20. Pinot Noir eta Cabernet Franc barietateak, bai eta Hondarribi Zuri Zerratia (Petit Courbu) ere, mugarik gabe baimendutako barietateak dira inskribatutako upeltegiak prozesatutako azaleran.

3.1.2. Barietate bakar baten izenarekin merkaturatzen diren ardoak egiteko, gomendagarritzat jotako barietateetako mahatsak soilik erabili ahal izango dira, eta barietate horietako bat % 85ean erabili beharko da gutxienez.

3.1.3. Ardo gorriak egiteko, baldintza-agiri honen 6. apartatuan ezarritako beltz-barietateetako baten % 50 beharko da gutxienez.

3.1.4. Debekatuta dago haritz-txirbilak erabiltzea.

3.1.5. Berezia motako ardoen kategoriak honako baldintza hauek bete beharko ditu:

- Txakolin zahartuak izango dira, gutxienez 5 hilabeteko ontze-aldia dutenak hainbat materialez (zementua, zeramika, zura, etab.) eraikitako andeletan.
- Haien kalifikazioa uztaren hurrengo urteko maiatzaren 1etik aurrera

hasiko da.

- Aparta motako ardoak elaborazio-prozesu berezi bat izan dutenak dira, hala nola sulfurorik gabeko beratze karbonikoa, edo azalekin egin eta, gainera, zahartze-prozesua izan dutenak.

3.1.6. Berezia motako txakolinak (zuria, beltza, gorria eta "aparta" motakoa), "Barrikan hartzitua" adierazpenarekin merkaturatuak, gehienez 600 litroko edukiera duten zurezko upeletan hartzitu eta muztietatik ardora eraldatuak izan beharko dira.

4. Eremu geografikoaren mugaketa

4.1 "Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia" jatorri-deituraren babespeko ardoak ekoizteko eremuak Bizkaiko edozein udalerritan dauden lurrak hartzen ditu, baldin eta Kontseilu Arautzailearen eta administrazio eskudunaren iritziz jatorrizko deituraren ezaugarri bereziak dituzten ardoak egiteko mahatsa ekoizteko modukoak badira eta horrela erregistratzen badira.

5. Gehieneko erauzketa-errendimendua

5.1. Hektareako onartutako gehieneko ekoizpena hau izango da:

- 11.500 kg mahats barietate zurietan edo horren baliokidea, 80,50 hl/ha, azken produktuan.
- 9.500 kg mahats barietate zurietan edo horren baliokidea, 66,50 hl/ha, azken produktuan.

5.2. Zenbait kanpainatan, Kontseilu Arautzaileak muga hori aldatu ahal izango du, gorantz (gehienez % 20) edo beherantz, bere ekimenez edo interesa duten mahastizainek eskatuta, mahats-bilketa baino lehen, beharrezkoak diren aholkularitza eta egiaztapenak egin ondoren.

5.3. Lurzati batean baimendutako mugatik gorako errendimenduak badaude, hango mahatsa ezin izango da erabili deitura honek babestutako ardoak egiteko. Kontrol-erakundeak kontrolatuko du alderdi hori.

5.4. Errendimenduen aldakuntza. Salbuespen gisa, Kontseilu Arautzaileak mahats-bilketako 100 kg-ko litro-muga murriztu ahal izango du kanpaina jakin batzuetan, bere ekimenez edo egile interesdunek eskatuta, mahats-bilketa baino lehen, behar diren aholkularitza eta egiaztapenak egin ondoren.

5.5. Muztioaren ekoizpenean ardoen kalitatea hobetzeko praktikak egingo dira, eta presio egokiak aplikatuko dira muztioa edo ardoa ateratzeko eta patsetatik bereizteko. Oro har, ardoak egiteko prozesuaren amaieran, errendimendua ez da izango 100 kg-ko 70 litro ardo baino handiagoa:

5.6. Kontrol- eta ziurtapen-organismoak egiaztatuko du presio desegokiaren bidez lortutako muztio- edo ardo-frakzioak ezin direla inola ere erabili ardo babestuak egiteko, eta Kontseilu Arautzaileari deklaratu beharko dizkio.

5.7. Kontrol organismoak egiaztatuko du ezen, lurzati batean baimendutako

mugatik gorako errendimenduak badaude, hango mahatsa ez dela erabiltzen deitura honek babestutako ardoak egiteko.

6. Mahatsondo-barietateak

6.1. Babestutako ardoak barietate hauetako mahatsekin bakarrik egingo dira: gomendatu edo nagusi gisa, "Hondarribi Zuri" eta "Hondarribi Beltza", eta, baimendu gisa, "Hondarribi Zuri Zerratia/Petit Courbu", "Mune Mahatsa (Folle Blanche)", "Izkiriota (Gros Manseng)", "Izkiriota Ttipia (Petit Manseng)", "Sauvignon blanc", "Riesling" eta "Chardonnay", baita "Pinot noir" eta "Cabernet franc" barietate beltzak ere..

7. Eremu geografikoarekiko lotura

(a) Eremu geografikoaren datuak

- **Faktore naturalak:**

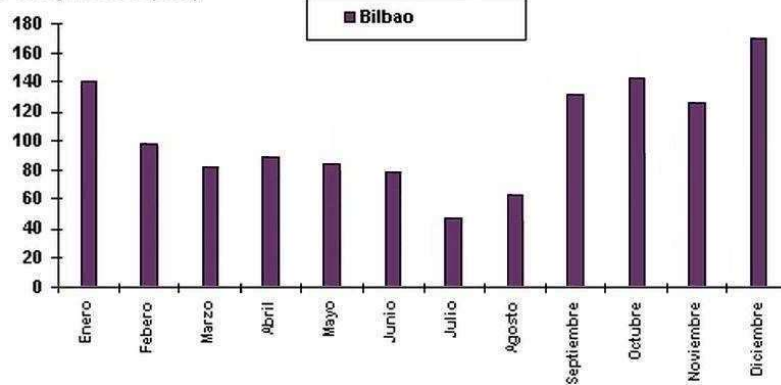
Bizkaiko Lurralde Historikoko berezko faktore naturalak oinarrizko elementuak dira, eta babestutako ardoen ezaugarriak baldintzatzen eta definitzen dituzte. Faktore horiek honela sailka ditzakegu:

- **Klimatikoak:**

Bizkaian nagusi den klima atlantikoa dela esan dezakegu; hezea eta epela. Definizio hori ezaugarri hauetatik eratortzen da:

- **Latitudea: 42 ° Iparraldea**, eremu epelean kokatua.
- **Urteko batez besteko prezipitazioa:** 1.200 mm.
- **Urteko batez besteko tenperatura:** 12.4 °C.
- **Urtean zehar erregulariki banatutako prezipitazioa** (euri-egunak urtean: 157 egun). Horrek esan nahi du landareak ura erregularitasunez jasotzen duela. Klima horrek kaleak soropilarekin edo landare-estalkiarekin mantentzea ahalbidetzen du, zeina baita indarra kontrolatzeko neurrietako bat, eta, gainera, landaketak dauden lurzorua mantentzea eta hobetzea ahalbidetzen du.

Precipitación (mm)



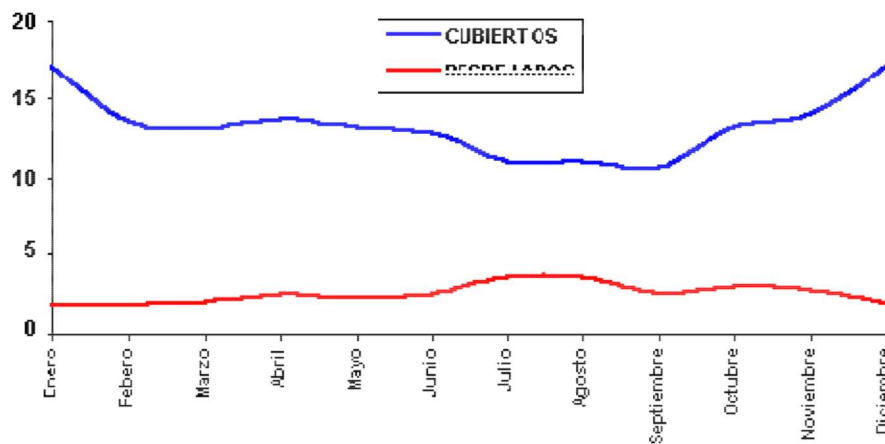
- **Haize nagusiak iparraldekoak eta ipar-mendebaldekoak dira (% 39).** Beraz, itsasotik datozen haizeak dira, hotzagoak eta hezetasunez beteagoak. Klima-faktore horrek, era berean, jarraian deskribatzen diren ezaugarri batzuk sortzen ditu (giro-hezetasuna, intsolazioa, udako tenperaturak, etab.) eta, horregatik, elementu horrek baldintzatu egiten du haize horietatik babestutako mendi-mazelak bilatzea mahasti-sailak kokatzeko.

- **Giroko hezetasuna:** Bizkaiko klimaren beste ezaugarri bat hezetasun altua da, berezkoa baita klima atlantiko honetan. Horrela, urteko batez bestekoa % 82ra iristen da. Hezetasun-maila hori udan ere mantentzen da.

- **Intsolazioa:** Bizkaian, eguzki-orduen batez besteko kopurua txikia da, klima atlantikoak, itsas jatorriko haize nagusiek eta orografia menditsuak sortutako hodeitzaren eraginez. 1.710 ordu urtean. Intsolazio txikiagoaren egoera hori egiaztatzen duen beste datu bat zero estaliko egunen batez besteko kopurua da, 145, hain zuzen ere; egun oskariaren batez bestekoa, berriz, 47 baino ez da.



Número de días



- **Udako batez besteko tenperaturak:** Bizkaia ud freskoak ditu, tenperatura leunekoak, itsasoaren hurbiltasunaren eraginez, eta

horrek poliki heltzen laguntzen dio mahatsari:

- Bizkaiko mahastizaintzaren beste elementu erabakigarri bat **iraileko ezaugarri klimatikoak dira**. Hilabete hori, Bizkaian, uda-itxurakoa izaten da, “Foehn” efektuak eragindako tenperatura altuagoak eta klima lehorragoa direla eta. Klima-faktore hori oso garrantzitsua da, mahatsaren azken heltzea zehazten eta baldintzatzen baitu.

- **Topografikoak:**

Bizkaian altuera ertaineko (100-1.000 m) mendikateak dira nagusi, ipar-mendebaldetik hego-ekialdera orientatuak, eta bi ibar handi ditu, Ibaizabal eta Butroe ibaietakoak.

Bizkaiko natura-ingurunearen baldintza fisiko horiek direla-eta, mahastiak mendi-hegaletan egoten dira, hegoaldera begira, eta malda neurritsuak dituzte, mekanizatu ahal izateko.

• **Giza faktoreak:**

Erreferentzia historikoak:

Idatzizko aipamen ugari daude Bizkaiko mahastizaintzari buruz.

Jadanik 1338an, Lekeitioko ordenantzek xedapen bat eman zuten mahats-parrak egiteko balio zuten egurrak zergak ordaintzetik salbuesteari buruz. Portugaleteko hiribilduaren oinarrizko pribilegioan, Juan I.ak 1369 eta 1372 artean sinatutakoan, mahastiak aipatzen dira. 1459an, Portugaleten ere, atzerriko ontzi guztiek debekatuta zuten Plentziatik, Bilbotik, Santurtzitik eta Bermeotik zetozen ardoak deskargatzea, hiriko ardoaren antzeko kantitatea kargatu ezean.

Jakin badakigu Bilboko lehen ordenantzetan, 1399 urtean, Erregimentuko lizentziarik gabe ardoak sartzeko debekua ezarri zela. Honela, abisatzen zen, hitzez hitz:

«qualquier vezino o forazo que metiere vino en esta Villa, tinto ni blanco, excepto lo que viene para el rentero del vino blanco sin licencia del Regimiento, que pierda todo el vino que metiere y que pague de pena dos mil maravedís para el Alcalde y jurados, salvo que el rentero venda su vino».

Halako boterea eman zieten txakolin-ekoizleei, ia garrantzi handiegia hartu baitzuten. Bilboko txakolingileek benetako estamentu bat osatu zuten. Are gehiago, 1623an behar ziren baimenak lortu zituzten kofradia bat eratzeko, eta San Gregorio Nazianziokoa izena jarri ziotean. Gainera, San Anton elizaren aldare nagusian santu horren irudi bat egon zen. Kofradia horrek egungo kontseilu arautzaile baten antzeko arauekin funtzionatzen zuen.

Txakolina goraiatzuten duten testigantza ugari daude. Hala, adibidez, Karl Wilhelm Von Humboldt bidaiari nekazeari, 1801ean Euskal Herritik igaro ondoren bere egunkarian idatzi zuen Abandoko San Vicente Martiriaren erromerian probatu zuen ardoa Rhin eta Moselako ardoen parekoa zela. William Bowles naturalista irlandarrak berak ere, zeinak 1752an Bilbo bisitatu baitzuen, baieztatu zuen hiribilduan Frantziako Frontignangoak bezain ardo gozagarriak zeudela. Are gehiago, lekukotza batzuen arabera txakolin-ekoizpena ez zen inola ere txikia. Blatnako Rosmihal baroia, zeinak XV. mendean Bilbo bisitatu batzuen, harrizta geratu zen hiria inguratzen zuten mahasti ugariak.

Hala ere, XIX. mendearen erdialdean gaixotasun eta izurrite beldurgarriak iristen hasi ziren, eta mahasti gehienak suntsitu zituzten. Lehenengo oidioa izan zen, eta gero mildiu beldurgarria. Baina, azkenean, filoxera izan zen Bizkaiko txakolinaren urrezko garaia amaitu zuena.

Izurrite horiek eta industria- eta zerbitzu-sektoreen presio sozial eta urbanistiko handiak eragin zuten XX. mendearen erdialdean txakolina Bizkaiko zenbait landa-eremutan soilik bizirik irautea. Batez ere Bakion, Bilbo inguruko Txoriherri haranean eta Enkarterrietan.

Nekazaritza-eskumenak autonomia-erkidego berriari eskualdatzearekin batera, ekoizpen hori berreskuratzen hasi zen, eta, 1980ko hamarkadaren hasieran, Bizkaiko Txakolingileen Elkarte sortu zen. Elkarte horrek, urte batzuetako lanen ondoren, 1994. urtean lortu zuen jatorri-deitura aitortzea.

Bilakaera. Hobekuntza teknikoak ekoizpenean eta elaborazioan:

Jatorri-deitura sortu aurretik, txakolin terminoa gizarte-balorazio negatibo batzuei lotuta zegoen; izan ere, baldintza natural mugatzaileak zituen eremu batean ekoizten zen mahatsa, ekipamendurik egokirik gabe, eta, horrez gain, teknikak eskasak ziren.

Jatorri-deitura bat aitortzeko gestioak hasi zirenean, mahastiak antolatze eta aholkularitza emateko lanak egin ziren, laborantza-egiturak hobetzeko, makineria espezializatua sartzeko edo produktu fitosanitario espezifikoak aplikatzeko.

Ekoizleen profesionalizazioari esker, mahatsaren kalitate-maila handia lortu da, eta, horren ondorioz, kalitateko ardo bereziak egiten dira.

Era berean, upeltegietan kalitatezko ardoak egiteko teknologia berriak sartzeko eta Kontseilu Arautzaileak ezarritako kontrolek aukera eman dute kalitatezko ardoak egiteko. Izan ere, ardo horietan mahatsen berezitasun guztiak gehitu dira, beren ezaugarriei eutsiz, baina kalitateko ardoen kontsumitzailearen eskakizunetara egokituta.

Babestutako ardoen kalitatearen jatorrian kontuan hartu beharreko beste faktore bat ustiatu ekoizlearen eta upeltegi elaboratzailearen arteko hurbiltasuna da. Hurbiltasun horregatik, oso denbora gutxi igarotzen da mahats-bilketaren eta upeltegian sartzearen artean, eta, ondorioz, mahatsaren

ezaugarri eta kalitate guztiak kontserbatzea lortzen da.

Laborantza- eta elaborazio-tekniketan egindako aurrerapen horiek guztiak Zallako Estazio Esperimentalaren (Bizkaiko Foru Aldundiaren mendeko Zentro Esperimentala) babesarekin gauzatu dira. Bertan, mota guztietako lanak egin dira, hala nola landa-lanak, elaborazio bereziak, barietate autoktonoen klonen hautaketa eta sailkapena, etab. Ardo babestuetan lortutako kalitatea eta tipikotasuna izan da lan horiek inskribatutako sektoreari transmititzearen emaitza.

Mahats-barietateak:

Jatorri-deituran baimendutako mahats-barietateak behar bezala egokituta daude Bizkaiko natura-ingurunearen baldintzetara. Egoera horiei erantzun onena emateko landareak bilatu nahian ekoizleek egindako lanaren fruitu izan dira. Ingurunearen eta barietatearen arteko interakzioaren emaitza dira.

Barietate horiek Bizkaiko urtarotako tenperaturetara egokitzen dira:

- Loraldi ertain berantiarrak.
- Aldi begetatibo luzeak.

Euri- eta hezetasun-baldintzei dagokienez, haien egokitzapenari lotuta, mahats-luku txikiko barietateak dira, pats lodiko ale txikiak dituztenak.

(b) Produktuaren datuak

Ardo horien elementu analitiko eta organoleptiko tipikoak, ingurune geografikoari egotz dakizkiokeenak, hauek dira:

- **Elementu analitikoak:**
 - o **Alkohol-graduazioa.**
 - o **Azidotasuna guztira.**
- **Elementu organoleptikoak:**
 - o **Azidotasuna.**
 - o **Fruta zuriaren, zitrikoen eta belarkien ukituak.**
 - o **Aromaren konplexutasuna.**
 - o **Amaierako mikaztasuna.**

(c) Kausazko interakzioa

Elementu kimiko eta organoleptiko horien eta Bizkaiko natura-ingurunearen arteko interakzioa honela justifikatzen da:

- **Elementu analitikoak:**
 - o **Alkohol-graduazioa:** Beste eremu batzuetako produkzioetan ez bezala, non graduazio alkoholikoak handiak baitira,

babestutako ardoen batez besteko graduazioa 10,5 eta 11,55 gradu artekoa izaten da Bizkaian. Hala ere, uda lehor eta beroagoak direnean, upeltegi batzuek 12º-tik gorako graduazioko ardoak egiten dituzte. Alkohol-graduazio horiek inguruko beste eremu batzuetakoak baino nabarmen txikiagoak dira; izan ere, Bizkaiko berezko klima atlantikoa da: hezea eta epela, uda freskoekin.

- **Azidotasuna guztira**: Eremua intsolazio gutxiagokoa denez, udako batez besteko tenperaturak freskoak dira, eta mahatsaren konposatuak ez dira guztiz eraldatzen eta azukre bihurtzen; beraz, ardoen amaierako azidotasuna handiagoa da intsolazio-indize handiagoak dituzten beste eremu batzuetan baino.

- **Ezaugarri organoleptikoak**:

- **Azidotasuna**: Inguruak berez duen intsolazio txikiagoak eta udako tenperatura freskoek azidotasun-maila handiagoko ardoak sortzen dituzte, deiturak babestutako ardoen ezaugarri gisa.
- **Fruta zuriaren, zitrikoen eta belarkien ukituak**: Aurreko faktoreari lotutako ezaugarriak dira.
- **Aromaren konplexutasuna**: Aroma-intentsitate ertaineko ardoak dira, baina oso konplexuak, barietateen (Hondarribi Zuri eta Hondarribi Zuri Zerratia (Petit Courbu)) eta udako tenperaturen arteko interakzioaren ondorioz, mahatsaren osagai guztiak mantso heltzea ahalbidetzen baitute.
- **Amaierako mikaztasuna**: Ezaugarri tipikoa da mahats-barietate nagusietan: Hondarribi Zuri eta Hondarribi Zuri Zerratia

8. Aplikazio-xedapenak

(a) Betekizun objektiboak, ez-diskriminatzaileak eta EBko Zuzenbidearekin bateragarriak

Jatorrizko Deituraren Mahastien Erregistroetan eta Upeltegi Ardogileen Erregistroan inskribatzea irekita egongo da BJDaren baldintza-agirian ezarritakoa betetzen duten operadore guztientzat.

(b) Betekizun osagarriak.

8.B.1. Erregistroak.

8.B.1.1. Kontseilu Arautzaileak erregistro hauek izango ditu:

- a) Mahastien Erregistroa.
- b) Ardogintzan eta Botilatzen diharduten Upeltegien Erregistroa.

8.B.1.2. Inskripzio-eskaerak Kontseilu Arautzaileari bidali beharko zaizkio, indarreko xedapen eta arauetan eskatzen diren datuak, dokumentuak eta egiaztagiriak erantsita, hark prestatutako inprimakietan.

8.B.1.3. Kontseilu Arautzaileak ukatu egingo ditu BJDaren baldintza-agiriko aginduekin edo mahastiek eta upeltegiek bete beharreko baldintza osagarri teknikoek buruz Kontseiluak hartutako erabakiekin bat ez datozen inskripzioak, baldin eta, ondorioz, kontratatutako kontrol-erakunde independenteak emandako adostasun-ziurtagiririk ez badute.

8.B.1.4. "Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia" jatorri-deitura erabiltzeko eskubidea duten ardoak egiteko, deitura horretan erregistratutako mahastietako mahatsa erabiliko da soilik.

8.B.2. Jatorrizko eremuan botilatzea.

8.B.2.1. "Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia" jatorri-deiturak babestutako ardoak Kontseilu Arautzaileak ekoizpen-eremuan baimendutako upeltegi inskribatuetan bakarrik botilatu ahal izango dira. Bestela, ardoak jatorri-deitura erabiltzeko eskubidea galduko du.

7.B.2.2. Ardogintzan eta Botilatzen diharduten Upeltegien Erregistroan inskribatuko dira inskribatutako mahastietako mahatsa baino jasotzen ez duten upeltegiak, baldin eta ardo horiek jatorri-deitura jasotzeko aukera badute.

8.B.2.3. Upeltegi bat dagokion erregistroan inskribatzeko edo haren indarraldiari eusteko, ezinbestekoa izango da lokal independente batean egotea, eta beren eraikin eta instalazioak berezita edukitzea "Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia" jatorri-deituraren eskubiderik gabeko ardoak egiten, manipulatzeko edo biltegituz diren beste edozein lokaletatik, bide publikoaren bidez gutxienez.

"Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia" BJDko ardoa bakarrik egiten eta botilatzen den ekoizpen-eremuaren barruan dauden jatorrizko upeltegietan botilatzeko betebeharra justifikatzen da Kontseilu Arautzaileak (botoa emateko eskubidea duten mahastizaintza- eta ardogintza-sektoreko ordezkariak nagusiki osatuak) eremu horretan botilatu eta etiketatutako ardo babestuen kantitatea eta kalitatea kontrolatzeko prozedura bat ezarrita duelako, ekoizten denetik merkaturatzen den arte.

Ekoizpen-eremuan, ardo mota hori soilik elaboratzen eta botilatzen duten upeltegietan egiten da aipatutako praktika kultural eta enologikoetan oinarritutako elaborazio-jarduera. Upeltegi guztiek dute botilartzailearen erregistro-zenbakia, eta, jatorri-deituraren hasieratik, inskribatutako upeltegietan bertan botilatzeko jardura guztiz lotuta dago elaborazioarekin; hau da, ez dago kalitateko ardo hori botilatzeko bakarrik erabiltzen den ontziratze-planta bereizirik.

Ez da ontziratu gabeko ardorik bidaltzen ekoizleak dauden jatorrizko ekoizpen-eremutik, hura mantentzeko interesa baitute. Horretarako, zaintza, ezagutzak, esperientzia espezializatua, ahalegina eta botilartzailearen kontrola behar dira. Gainera, eremuaren barruko muztio- edo mahats-bidalketa orok

Kontseilu Arautzailearen baimena izan behar du aldez aurretik, eta deitura hori botilatzen duten upeltegietara helaraziko dira soilik. Upeltegi horiek argi eta garbi bereizita egon behar dute babestu gabeko beste ardo batzuk ekoizten eta biltegitratzen dituzten upeltegietatik.

Ardoa ekoizpen-eremutik kanpo garraiatu eta botilatzea arriskutsua da ardoaren kalitaterako; izan ere, botilatzea ez da ontzi hutsak betetzea soilik, baizik eta, normalean, ontziz aldatzearekin batera, iragazteko, argitzeko, hotzean tratatzeko eta abarretarako esku-hartze enologiko konplexuak egiten dira, eta eragiketa horiek ez badira lanbidearen arauen arabera egiten, ardoaren kalitatea arriskuan jar daiteke, eta ardoaren ezaugarriak aldatu.

Era berean, garraio-baldintzak egokiak ez badira, ardoa oxido-murrizketako fenomeno baten eraginpean gera daiteke; egindako distantzia zenbat eta handiagoa izan, orduan eta larriagoa. Tenperatura aldatzeko arriskua ere izan dezake.

Ekoizpen-eremuan botilatzea ezinbesteko eragiketa da ekoizpen-eremuan inskribatuta dauden mahastizainek eta upeltegiek beren buruari ezarritako arauen bidez sortutako kalitateko ardoak eskuratutako ezaugarri espezifikokoak kontserbatzeko. Ontziratu gabeko ardoak botilatzekeo jardueren kokapenak eragina izan dezake ardoaren kalitatean, jatorri-deitura galtzeraino. Ontziratu gabe garraiatutako eta ekoizpen-eremutik kanpo botilatutako ardoaren kalitatea gutxitzeak eragin negatiboa izan lezake jatorrizko ekoizleen taldearen ardo guztiaren ospean.

8.B.3. Ontziratzea.

8.B.3.1. Jatorri-deituraren izena behar bezala erabiltzen dela bermatzeko, merkaturatzen diren ardo babestu guztiak botilatuta eskuratuko dira.

8.B.3.2. "Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia" jatorri-deiturak babestutako ardoak kalitatea edo prestigioa kaltetzen ez duten eta Kontseilu Arautzaileak onartzen dituen ontzietan baino ezin izango dituzte banatu inskribatuta dauden upeltegiek. Horretarako, ontziak beirazkoak izango dira, Europar Batasunak baimendutako edukierakoak, eta ez da baimentzen litro bateko ontziak erabiltzea.

8.B.4. Etiketatzeari buruzko xedapen gehigarriak.

8.B.4.1. Deituraren izenaren babesa haren konbinazioetara zabaltzen da, bai eta «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» eta «Txakolina» grafiei lotutako ekoizpen-, elaborazio-, zahartze- eta botilatze-eremua osatzen duten eskualde, herri edo lekuen izenetara ere, aplikatzekoa den legerian xedatutakoarekin bat etorritz.

8.B.4.2. Botilatutako ardoen etiketetan nahitaez agertu beharko da jatorri-deituraren izena, aplikatu beharreko legerian oro har zehaztutako datuez gainera.



8.B.4.3. Etiketak aurretiaz bidali ahal izango dira Kontseilu Arautzailera, baloratzeko eta oharrak aurkeztu ahal izateko.

8.B.4.4. Kontsumitzeko ardoak banatzeko ontzia edozein dela ere, Kontseilu Arautzaileak emandako etiketa edo kontraetiketa zenbakidunak izango ditu. Etiketa edo kontraetiketa horiek upeltegian bertan jarri beharko dira, Kontseilu Arautzaileak hartutako erabakien arabera.

8.B.4.5. "Bizkaia" izen geografikoa "mahats-bilketa berantiarra" aipamenarekin batera erabili ahal izango da, agiri honen 6. atalean jasotako barietateen jatorri-deituran inskribatutako mahastietan ekoiztutako mahats oso helduetatik lortutako ardoak deskribatzeko.-Hona hemen ezaugarri fisiko-kimikoak:

- Eskuratutako alkohol-graduazioa (gutxienekoa): % 12 bol.
- Azukre erreduktoreen edukia: 60 g/l eta 150 g/l artean.
- Anhidrido sulfurosoa guztira (gehienez): 300 mg/l
- Azidotasun lurrunkorra, azido azetikoan adierazia (gehienez): 1,5 g/l. (25 milibaliokide litroko)

Kalifikatutako ardoek baldintza-agiri honetan ezarritako ezaugarri organoleptikoak eduki beharko dituzte, batez ere, usainari, koloreari eta zaporeari dagokienez.

Itxura: Distiratsua eta kristalinoa, kolore hori argitik urre-horira arteko tonalitateekin, mahastian asko heltzeagatik edo izandako balizko ontzeagatik. Tonalitate berdexkak ere izan ditzake.

Ardoaren usaina: Usain-intentsitate ertaina edo handia. Usainaren konplexutasuna: fruta edo lorea, belarra edo eztea, edo fruta oso heldua, edo zurean edo hainbat materialetako gordailuetan ontzeak eragindako aromak. Nabardura osagarriak ager daitezke urtabearen arabera edo legamia autoktonoen erabileraren ondorioz:

Aroma: Aroma-intentsitate ertaina edo handia. Gozoa eta orekatua. Aromaren konplexutasuna: fruta edo lorea, belarra edo eztea, edo fruta oso heldua, edo zurean edo hainbat materialetako gordailuetan ontzeak eragindako aromak. Iraunkorra.

8.B.4.6. "Bizkaia" izen geografikoa baliatu ahal izango da JDBan inskribatutako mahastietako mahatsez egindako eta JDBari atxikitako upeltegietan prestatutako

ardo apardunak izendatzeko.

Hona hemen ezaugarri fisiko-kimikoak:

- 20 °C-ra kontserbatutako ontzietan 3 bar edo gehiagoko presioa.
- Eskuratutako alkohol-gradua (bol. %) 10 edo handiagoa.
- Azidotasuna guztira (g/l azido tartarikoan) 4,5 edo handiagoa.
- Azidotasun lurrunkorra (g/l azido azetikoan) 1,08 edo txikiagoa.
- Sulfurosoa guztira (mg/l) 160 edo txikiagoa.

Eta ardo apardunen ezaugarri organoleptikoak hauek izango dira:

- Itxura: Distiratsua eta kristalinoa, antzinako apardunak izan ezik. Burbuila finak askatu beharko ditu, modu iraunkorrean. Ontze laburren hori hitsetik ontze luzeen urre-horira bitarteko kolorea. Gorrien kasuan, mugurdi-arrosatik tipula-azalera bitarteko kolorea.
- Ardoaren usaina: Usain-intentsitate ertaina edo handia. Usainaren konplexutasuna: fruta, lorea, belarra, fruitu lehorrak, okintza, laktikoak, minerala edo txigortuak.
- Aroma: Aroma-intentsitate ertaina edo handia. Oreatua eta freskoa. Aromaren konplexutasuna: fruta, lorea, belarra, fruitu lehorrak, okintza, laktikoak, minerala edo txigortuak. Iraunkorra.

Kalifikatutako ardoek baldintza-agiri honetan ezarritako ezaugarri organoleptikoak eduki beharko dituzte, batez ere, usainari, koloreari eta zaporeari dagokienez.

8.B.4.7. "**Mahats-bilketa berantiarra**" aipamena erabiltzeko eskubidea duten ardoen eta **ardo apardunen** etiketetan ez da erabiliko "Chacolí/Txakoli/Txakolina" aipamen tradizional osagarria, eta Kontseilu Arautzaileak emandako kontraetiketa zenbakituak eramango dituzte. Kontraetiketa horiek Kontseilu Arautzaileak jatorri-deiturari atxikitako ardoak ziurtatzeko ematen dituenak ez bezalakoak izango dira.

8.B.5. Termino tradizionalak

"Jatorri-deitura" Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2013ko abenduaren 17ko 1308/2013 (EB) Erregelamenduaren 112.a) artikuluari dagokio. Erregelamendu horrek nekazaritzako produktuen merkatuen antolakunde erkidea sortzen duen eta 922/72 (EEE), 234/79 (EEE), 1037/2001 (EE) eta 1234/2007 (EE) erregelamenduak indargabetzen ditu.

"Chacolí/Txakolina/Txakoli" Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2013ko abenduaren 17ko 1308/2013 (EB) Erregelamenduaren 112.b) artikuluari dagokio. Erregelamendu horrek nekazaritzako produktuen merkatuen antolakunde erkidea sortzen duen eta 922/72 (EEE), 234/79 (EEE), 1037/2001 (EE) eta 1234/2007 (EE) erregelamenduak indargabetzen ditu.

9. Egiaztapenak

(a) Kontrol-agintaritza edo -erakunde eskudunak

Elikagaien Kalitate eta Sustapeneko Zuzendaritza, Eusko Jaurlaritzako Elikadura, Landa Garapen, Nekazaritza eta Arrantza Saila. Donostia kalea, 01010. Vitoria-Gasteiz. Telefonoa: 945 019644. Faxa: 945.019701. Helbide elektronikoa: calimentaria@euskadi.eus

Kontrol-erakundea, UNE 17065 Araua betetzen akreditatua: HAZI Fundazioa. Muntzaratz 17-A. (Muntzaratz Dorrea). 48220 Abadiño (Bizkaia) Tel.: 94 603 03 30. Faxa: 94 603 395 54. Helbide elektronikoa: hazi@hazi.eus

(b) Aitortutako ekoizle-elkartea

“Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia” Jatorri Deituraren Kontseilu Arautzailea.

Mendibile auzoa, 42. 48940 Leioa (Bizkaia) Tel.: 94 607 60 71. Faxa: 94 607 60 72. www.bizkaikotxakolina.eus. Helbide elektronikoa: info@bizkaikotxakolina.eus

(c) Zereginak

1.- Zereginak banatzeko eskema.

Kontrol-erakundeak baldintza-agiri horiek betetzen direla egiaztatuko du eta produktua ziurtatuko du; horretarako, laginak hartuko ditu eta dagozkion analisi fisiko-kimikoak eta organoleptikoak egingo ditu. Analisiak egiteko, kontrol-erakundeak kanpoko laborategien laguntza izan dezake. Ondoren, eta kontrol-erakundeak BJDaren izena erabiltzeko eskubidea emateari edo ez emateari buruz hartutako erabakiaren arabera, Kontseilu Arautzaileak dagozkion kontraetiketak aurkeztuko ditu.

Kontseilu Arautzaileak zeregin hauek izango ditu:

- Jatorri-deituraren erregistroetako datuak mantentzea eta eguneratzea.
- Mahastizain Agiria edo Txartela emango die Mahastien Erregistroan inskribatutako pertsona fisiko eta juridikoei: bertan inskribatutako mahastiaren azalera zehaztuko da (barietateak banakatuta) eta kanpaina bakoitzeko gehieneko ekoizpena adieraziko; horiez gainera baliteke beste datu batzuk ere ezartzea mahastiak ondo identifikatu eta kontrolatzeko.
- Mahastien Erregistroan inskribatutako enpresek egindako ekoizpen-aitorpenak erregistratu eta grabatzea, hauek adieraziz: inskribatutako lursail bakoitzean lortutako uzta, mahatsa zertarako erabili den, eta, salduz gero, eroslearen izena. Mahats mota bat baino gehiago landuz gero, bakoitzaren kopurua aitortu behar da.
- Ardogintzan eta Botilatzen diharduten Upeltegien Erregistroan inskribatutako enpresek egindako elaborazio-aitorpenak erregistratu

eta grabatzea, hauek adieraziz: lortutako ardo kantitatea, mota desberdinetan bereizita; mahatsaren jatorria eta saltzen diren produktuen norakoa, eroslea eta kantitatea adierazita.

Hazi Fundazioa kontrol-erakundea Bizkaiko Txakolina/Chacolí de Bizkaia/Txakoli de Bizkaia jatorri-deiturarako UNE 17065:2012 araua betetzeko akreditazioa duen erakunde bat da.

HAZI-Fundazioaren ziurtapen-sistema upeltegiak ezarritako sistemaren ebaluazioan oinarritzen da, txakolin gisa etiketatutako produktuak baldintza-agiriaren araudiko betekizunak betetzen dituela frogatzeko.

Upeltegiak agerian utzi beharko du prozesatutako mahatsaren jatorria eta baldintza-agiri osoa betetzen dela.

Horretarako, HAZI Fundazioak zenbait puntu ebaluatuko ditu, honako jarduera hauek eginez:

- Ikuskapenak upeltegi bakoitzaren mahastietan eta upeltegi bakoitza mahatsez hornitzen den beste mahastietan. Ikuskapen horiek mahastian bertan egin ahal izango dira, edo mahasti-partzelen erregistroetan jasotako datuetan oinarrituta: azalera, mahats-barietateak, landaketa-esparrua, landare-kopurua, landaketa-urtea, etab.
Datuak egiaztatzea eta alderatzea.
 - Erregistroko datuak: kontseilu arautzailean inskribatutako partzelak.
 - Gomendatutako eta baimendutako barietateak.
 - Erregistroak: uzta-aitorpena, salmenta-aitorpena, erreklamazioak.
 - Uzta-estimazioak.
 - Kontseilu Arautzaileak ekoizpenari buruz har ditzakeen beste erabaki batzuk.
- Auditoriak upeltegietan.
Datuak egiaztatzea eta alderatzea.
 - Erregistroko datuak: RIA/RS
 - Mahatsaren jatorria.
 - Errendimendua: Mahats kg/muztio litro.
 - Upeltegiko mahats-sarreraren trazabilitate-erregistroak: data, jatorria, pisua, barietateak, etab.
 - Upeltegi bakoitzean prozesatutako barietate baimenduetako mahastien guztizko azaleraren %.
 - Ezaugarri fisiko-kimikoak (analisi propioak-kalifikazioak)
 - Hala badagokio, barietate bakarreko txakolinak, bereziak eta abar egiaztatzea.
 - Jatorri-deiturak babestutako produktua egiteko eskusibotasuna lokaletan (prestatzea, manipulatzeko, biltegitratzea).
 - Etiketak.
 - Inskribatutako sinaduren artean mahatsa, muztioa edo ardoa eskuratzeko dokumentazioa.
 - Baimendutako ontziak.
 - Bertako mahatsarekin edo erositako mahats-kantitateekin egindako ardo egokien kantitateak.

- + aurreko kanpainetako izakinak + inskribatutako beste enpresa batzuei erositako muztioak edo ardoak.
- Stockean dauden kontraetiketa-kopuruak, entregatutako kopuruekin bat datozenak – kalifikatutako eta botilatutako partidetan erabilitakoak.
- Erregistroak:
 - lortutako ardo kantitatearen aitortpena, motaren, mahatsaren jatorriaren eta helmugaren arabera bereizita. (eroslea eta kantitatea),
 - salmenten aitortpena,
 - botilaratzaileak: sarreren eta irteeren aitortpena, ardoen jatorriarekin,
 - erabili gabeko kontraetiketen eta zigiluen izakinen aitortpena,
 - erreklamazioak
- Kalifikazioa eta deskalifikatutako partidak: biltegitratzea eta helmuga
- Erregistroak gutxienez 4 urtez behar bezala artxibatu direla egiaztatzea.
- Produktu kalifikatuaren trazabilitatea egiaztatzea.
- Kontseilu Arautzaileak elaborazioari, botilatzeari, biltegitratzeari eta merkaturatzeari buruz har ditzakeen beste erabaki batzuk.

Egiaztapenak bisitan bertan egingo dira, eta laborategietan egindako saiakuntzen datu-baseen eta txostenen informazioetan oinarrituko dira; horiek UNE EN 17025 arauaren baldintzak betetzen dituztela egiaztatu beharko dute.

- Upeltegietan hartutako laginei buruzko analisi fisiko-kimikoak eta organoleptikoak: analisi horien kopurua eta maiztasuna urteko kontrol-planean zehaztuko dira.