

PLIEGO DE CONDICIONES

1. Denominación que debe protegerse

Denominación de Origen “Getariako Txakolina/Txakoli de Getaria/Chacolí de Getaria”

2. Descripción del vino o vinos

Prácticamente el 100% de la producción protegida por la D.O. *Getariako Txakolina* se elabora en blanco, siendo residual la producción tanto del tinto como del rosado.

(a) Características analíticas

Deberá cumplir los siguientes parámetros:

- Graduación alcohólica adquirida mínima: 9,5 % vol
- Graduación alcohólica total mínima: 9,5 % vol
- Azúcares totales (expresados en fructosa y glucosa): < 9g/l
- Acidez total: > 3,5 g/l
- Acidez volátil: < 0,8 g/l
- Dióxido de azufre total: 180 mg/l para blancos, blancos fermentados en barrica y rosados y 140 mg/l para tintos

(a) Características organolépticas

b.1.- Txakoli blanco:

- Fase visual: color amarillo verde pálido a dorado
- Fase olfativa: fresco con aromas a frutas verdes, herbáceo
- Fase gustativa: armónico con un toque de equilibrada acidez, fina sensación de carbónico con cierto postgusto amargo.

b.2.- Txakoli Rosado:

- Fase visual: tonos rosados a fucsia, brillante, cristalino
- Fase olfativa: notas cítricas y mentoladas
- Fase gustativa: armonioso con recuerdos a frutas rojas ácida, sensación carbónico

b.3.- Txakoli Tinto:

- Fase visual: granate de media intensidad, apreciándose pequeñas burbujas de carbónico
- Fase olfativa: pimienta negra evolucionando hacia aromas de mora, frambuesa
- Fase gustativa: ligera acidez y presencia de carbónico

b.4.- Txakoli blanco fermentado en barrica:

- Fase visual: amarillo a tonos dorados
- Fase olfativa: intensidad media
- Fase gustativa: equilibrado con notas de madera nueva

3. Prácticas enológicas específicas

- Las variedades autorizadas tienen 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
- Para la elaboración de vinos que se comercialicen con el nombre de una única variedad, sólo 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 rosados se efectuará con un mínimo del 50% de la variedad tinta recomendada en este Pliego de Condiciones.
- Los Txakolis comercializados con la indicación “Fermentado en Barrica” deberán haber realizado su fermentación y transformación mosto-vino en barricas.

4. Delimitación de la zona geográfica

Territorio Histórico de Gipuzkoa.

Para la modificación de la zona de producción, previa la actuación que corresponda a la administración competente, será preceptivo informe previo vinculante del Consejo Regulador.

5. Rendimiento máximo

El rendimiento máximo de uva por hectárea es de 13.000 kilos y el rendimiento máximo de extracción máximo permitido es de 0,72 litros/kilo de uva, por lo que el rendimiento máximo de vino por hectárea será de 93 hl.

6. Variedades de uva

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas de las variedades siguientes:

- Variedades de uva recomendadas: Ondarrabi Zuri como variedad blanca y Ondarrabi Beltza como variedad tinta.
- Variedades de uva autorizadas: Ondarrabi Zuri Zerratia o Petit Courbu/ Izkiriota o Gros Manseng/ Riesling/ Chardonay, todas ellas blancas

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 que 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

(a) Datos de la zona geográfica

a.1.- Factores Naturales

El Txakoli de Getaria se caracteriza por ser un vino producido mayoritariamente (95%) en viñedos situados junto al mar,

a.1.1.- Clima: atlántico suave de influencia marítima

T^a media: 13,4° C

T^a media máxima: 16,4° C

T^a media mínima: 10,5° C

Nº horas de sol despejado al año: 1.800

Pluviometría media anual: 1.600 mm

Media de días de lluvia al año: 185

Riesgo de heladas primaverales: inexistente

a.1.2.- Orografía y suelo: la zona se caracteriza por una alternancia de capas duras (calizas y areniscas) y blandas (margas y rocas arcillosas) predominando las texturas franco-arcillosas y las francas, con un pH normalmente neutro. El clima húmedo permite el desarrollo de una espesa vegetación que protege los suelos de la erosión y facilita la actividad biológica, enriqueciéndolos de materia orgánica.

La mayor parte de los viñedos se localizan en laderas protegidas de los vientos del noroeste, con pendientes medias del 15-20%, buscando siempre la mayor insolación de cara a una óptima maduración de la uva.

a.2.- Factores Humanos

En Gipuzkoa el viñedo se menciona ya en el Fuero otorgado a San Sebastián por el Rey de Navarra Sancho I en 1180 y para el siglo XV hay una producción propia que al menos cubre la mitad de las necesidades locales.

En 1509 se crea en San Sebastián una Hermandad de Podavines y en 1550 una Cédula real nos recuerda que unos 400 vecinos dependían del cultivo de la vid. Es en 1520 cuando en la Real Cancillería de Valladolid se dicta una sentencia por la que se ejecutaron los bienes del concejo de Donostia por “*las tres pipas y media de chacolí*” y se hace referencia al término “chacolín”, por lo que queda demostrado la producción de este tipo de vino y su importancia económica y social ya desde el siglo XVI. En estas

fechas, el Txakoli producido en la costa gipuzkoana es reconocido y a su vez protegido ante el consumo de vinos de otras zonas vitivinícolas.

En el siglo XIX, el viñedo existente en la provincia prácticamente se refugia en la zona costera de Getaria y Zarautz, conservando la primera 35 has. de viñas en zonas abrigadas y la segunda 4 has. al amparo de Santa Bárbara, manteniendo tanto una forma tradicional de cultivo en parral como las variedades autóctonas Ondarrabi Zuri (blanca) y Ondarrabi Beltza (tinta), ésta en menor medida.

A lo largo del siglo XX, el viñedo se mantiene a duras penas en esta zona costera y, es a partir de 1980, cuando, a propuesta del sector vitivinícola local, se inicia una profesionalización del mismo, llevando consigo una renovación de los viñedos y de las bodegas elaboradoras comenzando por la zona costera de Getaria y Zarautz. Es así como se logra, tras un gran esfuerzo de todas las partes implicadas, el reconocimiento y revalorización de un vino local denostado, ratificándose la Denominación de Origen por medio de la *Orden de 6 de abril de 1990 el Reglamento de la Denominación de Origen "Chacolí de Getaria/Getariako Txakolina y de su Consejo Regulador*. (Boletín Oficial del Estado nº 110 del martes 8 de mayo de 1990)

En 2007 se amplía el ámbito geográfico de los tres municipios iniciales de Aia, Getaria y Zarautz a toda la provincia de Gipuzkoa.

El cultivo de la vid se ha llevado tradicionalmente en parral con el objeto de lograr la máxima exposición de la superficie foliar, suponiendo el 80% de la superficie de viñedos inscrita. La variedad mayoritaria Ondarrabi Zuri es una variedad de alto vigor vegetativo que pide una poda larga de cara a obtener un equilibrio cuantitativo y cualitativo de la uva. En este tipo de formación en parral, los racimos quedan colgando, aireados y alejados de la humedad del suelo, de cara a conseguir una óptima maduración.

La práctica cultural del deshojado en distintos momentos del ciclo vegetativo en la zona de los racimos así como la altura del tronco con el consiguiente aumento de madera vieja por cepa, tienen una influencia positiva sobre la calidad de la cosecha consiguiendo que en la época de maduración, se complete la producción fotosintética de azúcares mejorando su acumulación en los racimos.

La vendimia se realiza mayoritariamente de forma manual en cajas de unos 20 kilos, siendo la distancia entre los viñedos y las bodegas inscritas muy pequeña, con lo que se consigue que la uva llegue a ellas en perfecto estado y, sin sufrir alteraciones antes de su prensado y posterior elaboración.

Todos los titulares de bodegas elaboradoras y embotelladoras inscritos en la Denominación de Origen *Getariako Txakolina* son a su vez mayoritariamente los titulares de viñedos, realizando por completo la cadena productiva desde la producción de uva en el viñedo hasta que el Txakoli llega al mercado embotellado y etiquetado.

Tradicionalmente se ha elaborado sobre las propias lías con un control de la temperatura en todo el proceso, conservando parte del CO₂ natural producto de la fermentación. Todo ello configura un vino-txakoli muy característico y diferencial de otras zonas y regiones.

(b) Datos del producto

La zona de producción se caracteriza por su influencia marina, estando el 95% de los viñedos a menos de 1 km. del mar. La forma de conducción mayoritaria en parrales de 1,80 m. de altura, así como la alta pluviometría, 1600 mm. anuales, influye en las producciones medias de 13.000 kilos por hectárea que, unidas a una climatología de final de verano y principios de otoño con vientos predominantes del sur y del suroeste que provocan un ambiente seco y cálido, hacen que se consigan unas producciones con una graduación que ronda los 11,5° y con una acidez en tartárico superior a 7 gr/l, dando lugar a un Txakoli fresco y ligero característico de esta zona.

(c) Interacción causal

Todas las bodegas inscritas en la Denominación disponen de la última tecnología en elaboración de vinos blancos tales como depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, filtros, embotelladoras consiguiendo, junto con las características de producción en viñedo de la zona y, junto con la cercanía de los viñedos a las bodegas elaboradoras, un producto de calidad demostrada.

8. Disposiciones aplicables

(a) Marco jurídico

- Ley 5/2004, de 7 de mayo de Ordenación Vitivinícola (Boletín Oficial del País Vasco nº 96 de 24 de mayo de 2004)
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino (Boletín Oficial del Estado nº165 de 11 de julio de 2003)
- Orden de 17 de septiembre de 2008, del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el Texto Refundido del Reglamento de la Denominación de Origen “Getariako Txakolina/Txakoli de Getaria/Chacolí de Getaria” (Boletín Oficial País Vasco nº 197, de 15 de octubre de 2008)
- Corrección de errores de la Orden de 17 de septiembre de 2008, del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el Texto Refundido del Reglamento de la Denominación de Origen “*Getariako Txakolina/Txakoli de Getaria/Chacolí de Getaria*” publicada en el Boletín Oficial del País Vasco nº 206, de 28 de octubre de 2008
- Resolución de la Dirección de Industria y Mercados Alimentarios de 30 de noviembre de 2009 por la que se publica la Orden de 17 de junio (Boletín Oficial Estado nº 2 de 2 de enero de 2010)

(b) Requisitos suplementarios

- i.- Registros:** Por el Consejo Regulador se llevarán, al menos, los siguientes Registros:
- Registro de Viñas en el que figurarán los siguientes datos: nombre del propietario, el del titular de los derechos y, en su caso, el del colono, aparcero,

arrendatario, censatario o cualquier otro titular de señorío útil; el título de la parcela catastral y término municipal en que está situada, superficie en producción, variedad o variedades de viñedo y cuantos datos sen necesarios para su clasificación y localización

- Registro de Bodegas Elaboradoras y Embotelladoras en el que figurarán los siguientes datos: nº de depósitos y sus capacidades y características, sistema de prensado, bombas y filtros y sistemas de embotellado

ii.- Modificación rendimientos: El límite máximo de producción por hectárea establecido en 13.000 kilos, podrá ser modificado al alza como máximo en un 25%, o a la baja, por el Consejo Regulador a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendita, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios.

Así mismo, el límite de litros de vino por cada 100 kgrs. de vendimia, establecido en 72 litros de vino, podrá ser reducido excepcionalmente en determinadas campañas por el Consejo Regulador, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios.

iii.- Embotellado: El embotellado de vinos amparados por la D.O. deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, situadas en el interior de la zona de producción.

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

iv.- Inscripción de una bodega: Es condición indispensable para la inscripción de una bodega en el Registro de Bodegas de Elaboración y Embotellado o, para conservar su vigencia, que se encuentre situada en local independiente y con separación de sus edificios e instalaciones, al menos por medio de la vía pública, de cualquier otro local donde se elaboren, manipulen o almacenen vinos sin derecho a la Denominación.

En el Registro de Bodegas de Elaboración y Embotellado se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción en las que se vinifique exclusivamente uva procedente de viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a la Denominación de Origen.

v.- Disposiciones complementarias relativas al etiquetado:

- Tanto en la etiqueta principal como en las contraetiquetas de cada marca inscrita en la Denominación, debe figurar el nombre de la misma, Getariako Txakolina Denominación de Origen, en la tipografía y tamaño establecido por la misma
- Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador. 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.

- El Consejo Regulador proporciona directamente a la Bodega inscrita en el Registro de Bodegas, los Precintos infalsificables numerados en series distintas correspondientes al producto calificado en cada campaña.
- La región determinada Getaria podrá emplearse junto con la mención vendimia tardía para describir los vinos obtenidos de uva sobremadura producida en viñedos inscritos en la D.O. de las variedades señaladas en el presente Pliego de Condiciones, con una graduación alcohólica adquirida (mínima) de 12% vol.
- La región determinada Getaria podrá emplearse para designar los vinos espumosos obtenidos de uva procedente de viñedos inscritos y elaborados en las bodegas acogidas a la Denominación.

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.

Dirección: C/ Donostia-San Sebastián 1. 01010 Vitoria (Álava)

Tfno.: 945.01.96.56

e-mail: calimentaria@ej-gv.es

La Administración tiene como función la de supervisión y tutela sobre el funcionamiento del Consejo Regulador

Órgano de Gestión o Consejo Regulador de la D.O. Getariako Txakolina

Dirección: Parque Aldamar 4. 20808 Getaria (Gipuzkoa)

Tfno.: 943.14.03.83

e-mail: info@getariakotxakolina.com

Le corresponde todas las funciones indicadas en el Reglamento vigente de la Denominación de Origen Getariako Txakolina.

Fundación KALITATEA Fundazioa: Organismo de Control independiente acreditado por ENAC en la norma EN45011 para la certificación de Txakoli contratado por la D.O.

Dirección: Torre Muntzaratz. Bº Muntzaratz 48220 Abadiño (Bizkaia)

Tfno.: 94.603.03.30

e-mail: euskolabel@euskolabel.net

Es el encargado de realizar la comprobación del cumplimiento, por parte del operador inscrito, de la normativa vigente, concediendo el Certificado de Conformidad a la bodega inscrita en los registros correspondientes de la D.O.

(b) Tareas

i.- Ámbito de los Controles

La concesión del derecho al uso del nombre de la Denominación de Origen la realizará el Consejo Regulador previo informe del Órgano de Control.

Los vinos serán sometidos a calificación 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:

- Establecer el rendimiento máximo por hectárea en cada campaña, realizando a tal efecto las inspecciones obligatorias de viñedos
- Determinar la necesidad e idoneidad de nuevas plantaciones, con el consiguiente aumento de superficie inscrita
- Mantener al día los correspondientes Registros de Viticultores y de Bodegas elaboradoras y Embotelladoras
- Facilitar a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñas un documento o cartilla de viticultor, en el que se exprese 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, al objeto de una mejor identificación y control
- Recopilar en el plazo establecido por la D.O. de las cartillas de Viticultor entregadas a cada titular inscrito en el Registro de Viticultores y posterior grabación de los Datos de Producción reflejados en las mismas, indicando la producción obtenida y a qué bodega inscrita en el Registro de Bodegas se ha entregado
- Recopilar las Declaraciones de Cosecha a la que están obligados a presentar todos los Viticultores inscritos en el Registro de Viñas de la D.O.
- Recopilar de las Declaraciones de Existencias al 31 de julio y de las Declaraciones de Producción al 30 de noviembre a las que están obligados a presentar todas las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de la D.O., indicando las cantidades de cada producto elaborado
- Toma de muestras, por parte de los servicios técnicos del Consejo, en las bodegas inscritas, de cara a realizar los análisis físico-químicos necesarios así como someter dichas muestras a un control organoléptico por parte del Comité de Cata establecido a tal efecto.
- Las muestras tomadas, en base a los análisis físico-químicos y organolépticos, podrán ser calificadas, emplazadas o descalificadas
- En el caso de que la muestra sea Calificada, se considera que el Txakoli cumple con los requisitos exigidos por la Denominación de Origen y se hace entrega por parte del Consejo de los Precintos de Garantía infalsificables numerados correspondientes
- En el caso de que la muestra sea Emplazada, se considera que no reúne los requisitos exigidos por la Denominación de Origen pero dispone de un plazo de tiempo para subsanar los defectos y volver a presentarla
- En el caso de que la muestra sea Descalificada, se considera que no se han subsanado los defectos y, por lo tanto, no tienen derecho al uso del nombre de la Denominación. Estos vinos descalificados deberán almacenarse en depósitos

independientes y debidamente identificados, que permanecerán bajo el control de Control Regulador

- El Consejo Regulador podrá proceder a la descalificación de los vinos en cualquier fase previa a la comercialización definitiva.
- Las partidas de vino que no sean calificadas o sean descalificadas, deberán acreditar su destino a los usos que haya determinado el Consejo Regulador y no podrán permanecer más allá del 31 de julio del año vitivinícola correspondiente.

El Organismo de Control acreditado en el cumplimiento de la Norma UNE 45011 y contratado por la Denominación de Origen es, en este caso, Fundación KALITATEA Fundazioa.

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:

- **Inspección en viñas** propias y en aquellas de las que cada bodega reprovea 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 CR
 - Variedades recomendadas ya 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: Registro de Industrias Agrarias, Registro Sanitario
 - Origen de la uva
 - Rendimiento en kilos de uva/litros de vino
 - Registros de trazabilidad de entrada de uva en bodega: fecha. Origen, peso, variedades, etc.
 - % de superficie total de viñedo de variedades autorizadas procesado por cada bodega
 - Características físico-químicas (análisis propios-calificaciones)
 - En su caso, comprobación de txakolis monovarietales, especiales, etc.
 - Exclusividad de elaboración de producto amparado por la D.O. 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 de vino, 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 la 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.