Uno.– El párrafo 3 del artículo 11 queda redactado como sigue:

«3.– Los txakolis comercializados con la indicación "Fermentado en Barrica" deberán de haber realizado su fermentación y transformación mosto-vino en barricas de roble.»

Dos.– El párrafo 1 del artículo 13 queda redactado como sigue:

«1.– Los tipos y características analíticas de los vinos amparados por la Denominación de Origen "Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia" son los siguientes:

Tipo	Graduación alcohólica adquirida % Vol (mínima)	Graduación alcohólica Total % Vol (mínima)	Anhídrido sulfuroso total mg/l (máximo)	Acidez volátil real acético g/l (máximo)	Acidez Total tartárico g/l (mínimo)
Blanco	10	10	180	0,6	6,0
Rosado	10	10	180	0,6	5,5
Tinto	10	10	140	0,6	4,0
Blanco fermentado en barrica	11	11	180	0,8	6,5

»

Tres.– El párrafo 2 del artículo 13 queda redactado como sigue:

«2.– Los Tipos: "Blanco", "Rosado", "Tinto" y "Blanco Fermentado en Barrica" tendrán un contenido de azúcar residual que no deberá superar la cantidad de 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de acido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual. Serán vinos secos.»

Cuatro.– El artículo 14 queda redactado como sigue:

«Los vinos calificados deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a aroma, color, y sabor, conforme a los que establezca el Consejo Regulador. En el caso de que se constate alguna alteración de estas características en detrimento de la calidad, o que en su elaboración se hayan incumplido los preceptos de este reglamento o de los señalados en la legislación vigente, el vino será descalificado por el Consejo Regulador lo que conllevará la pérdida del derecho al uso de la denominación en la partida afectada.

La calificación organoléptica se realizará conforme al Procedimiento establecido por el Consejo Regulador, para lo cual el Comité de Cata tendrá en cuenta los aspectos reflejados en la Ficha de Cata.

a) Tipo blanco:

● Aspecto Visual: brillante y cristalino, con tonalidades que van del amarillo pálido al amarillo pajizo, pudiendo presentar tonalidades verdosas.

● Aroma del Vino: aromas primarios de intensidad media. Complejos, con una gama de matices, en los que predominan los de fruta blanca, fruta cítrica y herbáceos, pudiendo aparecer también notas de fruta tropical, florales y minerales.

● Sabor del Vino: en boca son vinos ligeramente ácidos, pero equilibrados. Medianamente persistentes. Complejos, predominando la fruta blanca, fruta cítrica y herbáceos, pudiendo