DISPOSICIONES GENERALES

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE, PLANIFICACIÓN TERRITORIAL, AGRICULTURA Y PESCA

3257

ORDEN de 7 de marzo de 2012, de la Consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Getariako txakolina/Txakoli de Getaria/Chacolí de Getaria».

Mediante Orden de 17 de septiembre de 2008, del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, se refundió el Reglamento de la Denominación de Origen «Getariako Txakolina/Txakoli de Getaria/Chacolí de Getaria» (BOPV n.º 197, de 15 de octubre de 2008. Corrección de errores BOPV n.º 206, de 28 de octubre de 2008 y n.º 215). Posteriormente, mediante Resolución de 30 de noviembre de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, se publicó la citada Orden en el Boletín Oficial del Estado n.º 2, de 2 de enero de 2010.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen, mediante escrito de su Presidente de 18 de noviembre de 2011 ha acordado solicitar al Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial Agricultura y Pesca la modificación del Reglamento de la Denominación.

La modificación se refiere a ligeras adaptaciones, incluyendo las características organolépticas, el límite inferior de la graduación alcohólica total y de la acidez total, y el límite máximo de azucares totales. Al considerarse de menor importancia, le es aplicable el punto 1.d) del artículo 73 relativo a las disposiciones transitorias del Reglamento (CE) n.º 607/2009, de la Comisión de 14 de julio de 2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del reglamento (CE) n.º 479/2008, del Consejo, en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.

En virtud de todo lo expuesto,

DISPONGO:

Artículo único.– Modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Getariako Txakolina/Txakoli de Getaria/Chacolí de Getaria».

El Reglamento de la Denominación de Origen «Getariako Txakolina/Txakoli de Getaria/Chacolí de Getaria» que figura como anexo a 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», queda modificado de la forma siguiente:

Uno.– El artículo 13 queda redactado como sigue:

«Los tipos y características analíticas de los vinos amparados por la Denominación de Origen "Getariako Txakolina/Txakoli de Getaria/Chacolí de Getaria", son los siguientes:

- Graduación alcohólica adquirida mínima: 9,5% vol.
- Graduación alcohólica total mínima: 9,5% vol.

● Azúcares totales (expresados en fructosa y glucosa): < 9gr/l.

● Acidez total: > 3,5 gr/l.

● Acidez volátil: < 0,8 gr/l.

● Dióxido de azufre total: 180 mg/l para blancos, blancos fermentados en barrica y rosados y 140 mg/l para tintos».

Dos.– El artículo 14 queda redactado como sigue:

«1.– 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.

2.1.– 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.

2.2.– Txakoli rosado:

● Fase visual: tonos rosados a fucsia, brillante, cristalino.

● Fase olfativa: notas cítricas, frutas verdes.

● Fase gustativa: armonioso con recuerdos a frutas rojas ácida, sensación carbónico.

2.3.– Txakoli tinto:

● Fase visual: rojos-granate, apreciándose pequeñas burbujas de carbónico.

● Fase olfativa: aromas a frutos del bosque, mora, frambuesa.

● Fase gustativa: ligera acidez y presencia de carbónico.

2.4.– Txakoli blanco fermentado en barrica:

● Fase visual: amarillo a tonos dorados.

● Fase olfativa: intensidad media.

● Fase gustativa: equilibrado con notas de madera nueva».

DISPOSICIÓN FINAL

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

En Vitoria-Gasteiz, a 7 de marzo de 2012.

La Consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca,
MARÍA DEL PILAR UNZALU PÉREZ DE EULATE.