

tietakoa denez eta ardoa Izendurari heldutako upeltegietan egin eta botilatu denez egiaztatuko du. Arautegiko 17. artikuluan aipatutako erregistroan berariazko atala sortuko da lehenengo eta bigarren xedapen gehigarrietan azaldutako ardoak egiten dituzten upeltegiak inskribatzeko.

3.- «Mahats-bilketa berantiarra» adierazpena erabiltzeko eskubidea duten ardo apardunen etiketan ez da agertuko ohiko «Chacolí/Txakoli/Txakolina» hitza. Ardo hauek Kontseilu Arauemaileak emandako kontraetiketa zenbakidunak edukiko dituzte. Kontraetiketa hauen serieak eta Kontseilu Arauemaileak Izendurari heldutako vcprd ardoak ziurtatzeko ematen dituen kontraetiketenak desberdinak izan behar dira.

XEDAPEN IRAGANKORRAK

Lebenengoa.— Arautegi hau indarrean jartzen denetik bost urte igaro baino lehen 5.2. artikuluan ezarritako murrizpena aplikatu behar da, hau da, ordurako baimendutako «Ondarrabi Zuri Zerratia» (Petit Courbu) bariatate zuriak ezin hartu izango du ardoa egiteko erabiltzen den mahasti azaleraren % 20a baino gehiago.

Bigarrena.— Kudeaketa-organoaren barruko kontrol-erakundeak Mahastizaintza eta Ardogintza Antolatzeke maiatzaren 7ko 5/2004 Legearen 35. artikuluan zehaztutako baldintzak bete bitartean, Kontseilu Arauemaileak produktu bat ziurtatu nahi duten erakundeentzako betekizun orokorreari buruzko UNE-EN 45011 araua (edo honen ordezkia) betetzen denez kontrolatzeko kreditatutako erakunde lokabea hautatu eta kontratatuko du kontrol-lanak egiteko.

4520

AGINDUA, 2006ko abuztuaren 21ekoa, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburuarena; honen bidez hirugarren aldiz aldatu da «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina» Jatorrizko Izendura behin betiko aintzatesteari eta hari buruzko arautegiaren onespenerari buruzko agindua.

Nekazaritza eta Arrantza sailburuaren 1994ko martxoaren 1eko Aginduaren bidez (EHAA, 112. zk., 1994ko ekainaren 14koa) behin betiko aintzatestetsi zen «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina» jatorrizko izendura eta kalitateko ardo honi eta beronen kontseilu arauemaileari buruzko arautegia onetsi zen.

viñedos inscritos, y que la elaboración y el embotellado se realiza en las bodegas acogidas a la Denominación. En el Registro al que hace referencia el artículo 17 del Reglamento se creará una sección específica para la inscripción de las bodegas elaboradoras de los vinos indicados en las disposiciones adicionales primera y segunda.

3.- En el etiquetado de los vinos con derecho al empleo de la mención «vendimia tardía» y de los vinos espumosos, no se empleará la mención tradicional complementaria «Chacolí/Txakoli/Txakolina» e irán provistos de contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador. Estas contraetiquetas serán de series distintas de las expedidas por el Consejo Regulador para la certificación de vinos vcprd acogidos a la Denominación.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.— Se establece un plazo de cinco años a partir de la entrada en vigor del presente reglamento para proceder a ajustarse a la limitación del 20% de la superficie de viñedo procesada por bodega inscrita, establecida en el artículo 5.2 para la variedad blanca autorizada «Ondarrabi Zuri Zerratia» (Petit Courbu).

Segunda.— Hasta que el organismo de control integrado en el órgano de gestión reúna los requisitos fijados en el artículo 35 de la Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola, los trabajos de control serán ejecutados por una entidad u organismo independiente de control acreditado en el cumplimiento de la norma sobre «Requisitos Generales para Entidades que realizan la certificación de producto» (UNE-EN 45011 o norma que la sustituya), que será elegida y contratada por el Consejo Regulador.

4520

ORDEN de 21 de agosto de 2006, del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, de tercera modificación de la orden sobre reconocimiento definitivo y aprobación del Reglamento de la Denominación de Origen «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina».

Mediante Orden de 1 de marzo de 1994, del Consejero de Agricultura y Pesca (BOPV n.º 112, de 14 de junio de 1994), se reconoció con carácter definitivo la denominación de origen «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina», y se aprobó el reglamento por el que se rige este vino de calidad y su consejo regulador.

Arautegia Nekazaritza eta Arrantza sailburuaren 1996ko abenduaren 5eko Aginduaren bidez aldatu zen (EHAA, 240. zk., 1996ko abenduaren 13koa) bi alderdi zabaltzeko: batetik, Bizkaiko Lurralde Historikoko udalerrri eta herri gehiago sartu ziren jatorrizko izenduraren itzalpeko ekoizpen eremuan; bestetik, mahats barietate gehiago onartu ziren ardoa egiteko. Gainera, oraintsu, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburuaren 2006ko maiatzaren 3ko Aginduaren bidez (EHAA, 89. zk., 2006ko maiatzaren 12koa) bigarren aldatu da «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina» jatorrizko izendura behin betiko aintzatetsi eta hari buruzko arautegia onetsi duen Agindua. Hain zuzen ere, bigarren aldiz aldatu da laugarren artikulua, ardogintza eremuari dagokiona, eta aldaketa honen ondorioz eremu horren barruan sartu dira Bizkaiko Lurralde Historikoan 400 metrotik behera dauden udalerrriak eta herriak, itsasoaren maila oinarritzat hartuta.

Eta orain, Mahastizaintza eta Ardogintza Antolatze-ko maiatzaren 7ko 5/2004 Legearen onespina dela eta (EHAA, 96. zk., 2004ko maiatzaren 24koa), berriz aldatu behar da arautegia. Lege honetako IV. tituluan Euskal Autonomia Erkidegoan ekoiztako kalitateko ardoak eta ardo horien babesa arautzen dira, eta jabari publikoko ondasun izendatzen dira babestutako izen geografikoak. Gainera, ardo hauei buruzko arau berezietan jaso beharreko gutxieneko edukia ere zehazten da, eta haiek halakotzat aitortzeko prozedura ere bai. Kudeaketa organoei dagokienez (jatorrizko izenduretan eta kalifikatutako jatorrizko izenduretan kontseilu arauemaile deritze), aldaketa garrantzitsua egin da haien izaera juridikoan, eta administrazioko organo deskontzentratu zirenak Zuzenbide Publikoko korporazio bihurtu dira.

Lege horretako bigarren xedapen gehigarrian araubide iragankorra ezarri zen hura indarrean jartzean zeuden arautegiak xedapen berrietara moldatzeko, eta urtebeteko epea eman zen jatorrizko izendura bakoitzaren kontseilu arauemaileak bere arautegia moldatzeko proiektua aurkezteko Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailari, honek onetsi dezan.

Epealdi horren barruan, Bizkaiko Txakolina jatorrizko izenduraren kontseilu arauemaileak bere arautegi berriaren proiektua onetsi du eta Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailari bidali dio.

Beste alde batetik, chacolí / txakoli / txakolin adierazpideak kalitateko ardo mota bat adierazten du, hain zuzen ere Bizkaian, Getarian eta Araban jatorrizko izendura horien itzalpeko ekoizpen eremuetan egiten diren ardoak, jatorrizko izendura horiek direla eta ospea eta kalitate-sona dituztenak, biltzen dituenak.

Dicho reglamento fue modificado por Orden de 5 de diciembre de 1996, del Consejero de Agricultura y Pesca (BOPV n.º 240, de 13 de diciembre de 1996) para ampliar tanto los términos municipales y localidades del Territorio Histórico de Bizkaia que constituyeran la zona de producción de los vinos amparados por la denominación de origen, como las variedades de uva que podían utilizarse en la elaboración de los vinos. Asimismo, recientemente (Orden de 3 de mayo de 2006, del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, de segunda modificación de la orden sobre reconocimiento definitivo y aprobación del reglamento de la denominación de origen «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina», BOPV n.º 89 de 12 de mayo de 2006) se ha procedido, de nuevo, a la modificación (segunda) del artículo cuatro referido al ámbito territorial de la zona de producción que pasa, de enumerar los términos municipales incluidos, a incluir todos los municipios y localidades del Territorio Histórico que se encuentren a una cota de altitud sobre el nivel de mar inferior o igual a 400 metros.

Actualmente, la aprobación de la Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola (BOPV n.º 96, de 24 de mayo de 2004) requiere una nueva modificación del reglamento. Esta Ley regula, en su título IV, los vinos de calidad producidos en la Comunidad Autónoma de Euskadi y la protección de los mismos, calificando los nombres geográficos protegidos de bienes de dominio público. Asimismo, establece el contenido mínimo de las normas específicas reguladoras de estos vinos, y el procedimiento para su reconocimiento. Respecto a los órganos de gestión, que en las denominaciones de origen y denominaciones de origen calificadas reciben el nombre de consejos reguladores, introduce una modificación destacable al atribuirles la naturaleza jurídica de corporaciones de derecho público, frente a la condición que ostentaban de órganos desconcentrados de la administración.

La Disposición Adicional Segunda de dicha Ley prevé un régimen transitorio para que los reglamentos existentes a su entrada en vigor se adecuen a sus nuevas disposiciones, concediendo el plazo de un año para que los consejos reguladores presenten el proyecto de adaptación del reglamento de la denominación de origen ante el Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación para su aprobación.

Dentro del plazo concedido el consejo regulador de la denominación de origen Bizkaiko Txakolina ha aprobado y remitido al Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación para su aprobación su nuevo proyecto de reglamento.

Por otro lado, la mención tradicional complementaria Chacolí /Txakoli /Txakolina sirve para describir un vino de calidad vinculado los vinos de las Denominaciones de Origen Chacolí de Bizkaia, de Getaria y de Álava, originarios de las zonas de producción amparadas por dichas Denominaciones, y cuya reputación y calidad se atribuye precisamente a ese origen.

Chacolí / txakoli / txakolina terminoa espezifikoa da; gainera, ondo zehaztuta dago jatorrizko izenduren arautegietan, eta vcprd kategoriako ardoen izendura hauei heldutako mahastizainen eta ardogileen lanari esker oso bereizgarria da eta entzute handia du. Etorkizunari begira, urratsak eman behar lirateke berehala beste kategoria batzuetako ardoak egiteko, esaterako ohi baino luzeago heldutako mahatsaz egiten diren ardoak eta ardo apardunak.

Hala ere, oraindik mota hauetako ardo gutxi egiten denez, eta upeltegien ezaugarriak kontuan hartuta, neurri bereziak aplikatu behar dira: bidezko ez diren zorrozkerietan erori gabe, kalitateko ardo berriak sustatu behar dira, eta ardo hauek behar bezala identifikatzeko eta ondo kontrolatzeko arauak ezarri behar dira. Hori dela eta, antolaketaren ikuspegitik ardo hauen kalitatearen defentsa kontseilu arauemaileari berari agintzea komeni da.

Azkenik, abaguneaz baliatu gara jatorrizko izenduraren grafia aldatzeko: batetik, «txakolin» terminoa gaztelaniazko bertsoan, Euskal Autonomia Erkidegoan jatorrizko izendura honekin egiten diren ardo guztietan grafia bera edukitzeko eta sektorean erabili ohi den grafia sartzeko; bestetik, euskarazko izenaren eta gaztelaniazkoaren arteko gidoia aldatu da, Academia de la Lengua Vasca / Euskaltzaindiaren arauak eta gomen-dioak aintzat hartuta.

Hori dena kontuan izanik, hauxe

XEDATU DUT:

Lebenengo artikulua.– «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina» jatorrizko izendura behin betiko aintzatsi eta hari buruzko arautegia onetsi duen Nekazaritza eta Arrantza sailburuaren 1994ko martxoaren 1eko Aginduaren izenburuan:

Hauxe ageri da: ««Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina»», eta hauxe behar du: «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia».

Bigarren artikulua.– «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina» jatorrizko izendura behin betiko aintzatsi eta hari buruzko arautegia onetsi duen Nekazaritza eta Arrantza sailburuaren 1994ko martxoaren 1eko Aginduko artikulua bakarria aldatu da, eta honela geratu da:

«Artikulu bakarria. – Behin betiko aintzatsi da «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» jatorrizko izendura, eta hari buruzko arautegia onetsi da (arautegia agindu honen eranskinean ageri da)».

El término Chacolí /Txakoli /Txakolina reúne las condiciones de ser específico en si mismo, y habiendo quedado definido con precisión en los respectivos reglamentos de dichas Denominaciones de Origen, goza de una fuerza distintiva y un prestigio, conseguido sobre la base del esfuerzo de los viticultores y elaboradores acogidos a estas tres Denominaciones de vinos de categoría vcprd. Su evolución y su desarrollo a futuro, aconsejan en este momento dar pasos hacia la elaboración otras categorías de vinos distintos de los vcprd, tales como los vinos de uva sobremadura y los vinos espumosos.

No obstante, el carácter incipiente de estas producciones y las características de las bodegas, obligan a aplicar medidas particulares, mediante las cuales, evitando rigorismos artificiosos, se favorezca el desarrollo de nuevos vinos de calidad, y se establezcan reglas que permitan la adecuada identificación del producto y su control. En base a ello, desde un punto de vista organizativo conviene encomendar la defensa de la calidad de estos vinos al mismo Consejo Regulador.

Finalmente, se aprovecha la ocasión para modificar la grafía del nombre de la denominación de origen, por un lado, respecto al término «txakolin» en su versión en castellano, para mantener idéntica grafía en todos estos vinos con denominación de origen producidos en la Comunidad Autónoma de Euskadi e introducir la grafía que habitualmente utiliza el sector, y, por otro lado, respecto al guión que divide el nombre en euskera y en castellano, para adecuarlo a las normas y recomendaciones de la Academia de la Lengua Vasca Euskaltzaindia.

En virtud de todo lo expuesto,

DISPONGO:

Artículo primero.– En el título de la Orden de 1 de marzo de 1994, del Consejero de Agricultura y Pesca, sobre reconocimiento definitivo y aprobación del reglamento de la denominación de origen «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina»:

Donde dice: ««Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina»», debe decir: «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia».

Artículo segundo.– Se modifica el artículo único de la Orden de 1 de marzo de 1994, del Consejero de Agricultura y Pesca, sobre reconocimiento definitivo y aprobación del reglamento de la denominación de origen «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina», quedando redactado en los siguientes términos:

«Artículo único.– Reconocer con carácter definitivo la denominación de origen «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» y aprobar el reglamento de la misma, que figura como anexo de la presente orden».

AZKEN XEDAPENA

Agindu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta hurrengo egunean jarriko da indarrean.

Vitoria-Gasteiz, 2006ko abuztuaren 21a.

Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburua,
GONZALO SÁENZ DE SAMANIEGO BERGANZO.

ERANSKINA

«BIZKAIKO TXAKOLINA/TXAKOLI
DE BIZKAIA/CHACOLÍ DE BIZKAIA» JATORRIZKO
DEITURAREN ARAUTEGIA

I. KAPITULUA
ALDERDI OROKORRAK

1. artikulua.– Mahastizaintza eta Ardogintza Antolatzekeo maiatzaren 7ko 5/2004 Legean, mahastiei eta ardoari buruzko uztailaren 10eko 24/2003 Legean eta Europako Kontseiluak 1999ko maiatzaren 17an mahatsaren eta ardoaren merkatuaren antolaketa bateratua ezartzeko emandako 1493/1999 (EE) Erregelamenduan xedatutakoarekin bat etorritik, «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» jatorrizko izenduraren itzalpean daude ardo hauek: erregio jakin batean ekoiztako kalitateko ardoen betekizunak betetzen dituztela (vcprd) eta arautegi honetan zehaztutako ezauzgarriak dituztela, ekoizpenean eta elaborazioan arautegian eta indarreko legerian eskatzen diren betekizun guztiak betetzen dituzten ardoak.

2. artikulua.– 1.– Hain zuzen ere, babespean daude bai «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» jatorrizko izendura, bai «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» eta «Txakolina» grafiei lotutako ardogintza, ardo-ontze eta botilatze eremuko erregioen, eskualdeen, herrien eta tokien izenak, aplikatutako legerian xedatutakoa aintzat hartuta, ondokoak batez ere: Europako Kontseiluak 1999ko maiatzaren 17an mahatsaren eta ardoaren merkatuaren antolaketa bateratua ezartzeko emandako 1493/1999 (EE) Erregelamendua; Batzordearen 2002ko apirilaren 29ko 753/2002 (EE) Erregelamendua, Kontseiluaren 1493/1999 (EE) Erregelamendua mahastizaintzako eta ardogintzako produktu batzuen izendurari, aurkezpenari eta babesari dagokienez aplikatzeko xedapenak eman dituen; Mahastizaintza eta Ardogintza Antolatzekeo maiatzaren 7ko 5/2004 Legea.

2.– Debekatuta dago antz fonetikoaren zein grafikoaren dela eta arautegi honen bidez babestutako izen, marka, termino, adierazpen edo zeinuekin nahas daitezkeen erabiltzea, are «mota», «estiloa», «mahatsondoa», «botilartua», «upeltegiko» edo antzeko hitzak erantsita ere.

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 21 de agosto de 2006.

El Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación,
GONZALO SÁENZ DE SAMANIEGO BERGANZO.

ANEXO

REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN
DE ORIGEN «BIZKAIKO TXAKOLINA/TXAKOLI
DE BIZKAIA/CHACOLÍ DE BIZKAIA»

CAPÍTULO I
GENERALIDADES

Artículo 1.– De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola, en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, así como en el Reglamento (CE) 1493/1999, del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establece la Organización Común del Mercado Vitivinícola, quedan protegidos con la Denominación de Origen «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» los vinos que cumplan los requisitos de los vinos de calidad producidos en una región determinada (vcprd) y que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción y elaboración todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2.– 1.– La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia», y a los nombres de las regiones, comarcas, localidades o lugares que formen la zona de producción, elaboración, envejecimiento y embotellado, ligados a las grafías «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» y «Txakolina», de acuerdo con lo dispuesto en la legislación aplicable, especialmente en el Reglamento (CE) n.º 1493/1999, por el que se establece la Organización del Mercado Vitivinícola, en el Reglamento (CE) n.º 753/2002 de la Comisión de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, en lo que respecta a designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas, así como en la Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola.

2.– Queda prohibida la utilización en otros vinos de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de este reglamento, aun en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «cepa», «embotellado en», «con bodega en», u otros análogos.

3. artikulua.— Jatorrizko izendura defendatzea, hari buruzko arautegia aplikatzea, hura betetzen denez jagotea, eta babespeko ardoen kalitatea suspertzea eta kontrolatzea Kontseilu Arauemailearen, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailaren eta gainerako herri administrazioen eginkizunak dira; baikoitza bere eskumenen eremuan ariko da.

II. KAPITULUA EKOIZPENA

4. artikulua.— 1.— «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» jatorrizko izenduraren itzalpeko ardoak ekoizteko aldeak Bizkaiko Lurralde Historikoan 400 metrotik behera dauden lurak hartzen ditu, hain zuzen ere Kontseilu Arauemailearen eta bidezko administrazioaren iritziz 5. artikuluan adierazitako mahats barietateak, izendurak babesturiko ezauzgarri bereziak dituzten ardoak egiteko behar adinako kalitatea dutenak, lantzeko modukoak direnak eta halaxe erregistratuta daudenak.

2.— Lurzati bat ekoizpen aldean sar daitekeenez ezartzeko, Kontseilu Arauemaileak finkatu behar du haren kalifikazioa, eta horretarako Bizkaiko Foru Aldundiaren zerbitzu teknikoaren txostenak eta mahastizain interesatuak aurkezten dituenak hartuko ditu kontuan. Lurzatiak behar bezala mugatuta egon behar dira, eta, behar izanez gero, bidezko mahastizaintzako erregistroan inskribatuta ere bai.

3.— Ekoizpen aldea aldatzeko eta alde horretako lurretan mahasti berriak egiteko, mahastiak birlandatzeko eta mahastiak ordeztzeko baimena eskuratzeko, administrazio eskudunak bere jarduketa egin baino lehen Kontseilu Arauemaileak aurretiazko txostena eman behar du.

5. artikulua.— 1.— Babespeko ardoak egiteko mahats barietate hauek bakarrik erabil daitezke: «Hondarrabi Zuria» eta «Hondarrabi Beltza» (hauek gomendatuak edo nagusiak dira), eta «Hondarrabi Zuri Zerratia» (Petit Courbu), «Mune Mahatsa» (Folle Blanche), «Izkiriota» (Gros Manseng), «Izkiriota Ttippia» (Petit Manseng), «Sauvignon blanc», «Riesling» eta «Chardonnay» (hauek baimenduta daude).

2.— Kontseilu Arauemaileak gomendatutako barietateak landatzea sustatuko du. Baimendutako barietate zuriek -«Izkiriota Ttippia» (Petit Manseng), «Izkiriota Haundia» (Gros Manseng), «Sauvignon blanc», «Riesling» eta «Chardonnay»- mugatuta dute azalera: denek batera, ezin dute hartu inskribatutako upeltegiak izenduraren itzalpeko ardoak egiteko erabiltzen duen mahasti azalaren % 20 baino gehiago. Baimendutako «Mune Mahatsa» (Folle Blanche) barietate zuriek ere mugatuta du azalera: ezin du hartu inskribatutako upeltegiak izenduraren itzalpeko ardoak egiteko erabiltzen

Artículo 3.— La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los vinos amparados quedan encomendados al Consejo Regulador, al Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco, y al resto de administraciones públicas, cada una dentro de sus respectivas competencias.

CAPÍTULO II DE LA PRODUCCIÓN

Artículo 4.— 1.— La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» está constituida por los terrenos situados a una cota de altitud sobre el nivel del mar inferior o igual a 400 m, que estén ubicados en cualquiera de los términos municipales de Bizkaia y que el Consejo Regulador y la administración correspondiente consideren aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el artículo 5, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación, y así se registren.

2.— La calificación de las parcelas, a efectos de su inclusión en la zona de producción, la realizará el Consejo Regulador, para lo cual tendrá en consideración los informes de los servicios técnicos de la Diputación Foral de Bizkaia, así como los que pueda presentar el viticultor interesado, debiendo estar dichas parcelas correctamente delimitadas y, en su caso, inscritas en el correspondiente Registro Vitícola.

3.— Para la modificación de la zona de producción, así como para la autorización de nuevas plantaciones, replantaciones y sustituciones en terrenos o viñedos ubicados en la zona de producción, previa a la actuación que corresponda a la administración competente, será preceptivo informe previo del Consejo Regulador.

Artículo 5.— 1.— La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes: «Ondarrabi Zuri», y «Ondarrabi Beltza», que se consideran como recomendadas o principales, y «Ondarrabi Zuri Zerratia» (Petit Courbu), «Mune Mahatsa» (Folle Blanche), «Izkiriota» (Gros Manseng), «Izkiriota Ttippia» (Petit Manseng), «Sauvignon blanc», «Riesling» y «Chardonnay», consideradas como autorizadas.

2.— El Consejo Regulador fomentará las plantaciones de variedades recomendadas. Las variedades blancas autorizadas «Izkiriota Ttippia» (Petit Manseng), «Izkiriota Haundia» (Gros Manseng), «Sauvignon blanc», «Riesling» y «Chardonnay» tendrán limitada su superficie, no pudiendo superar en su conjunto el 20% de la superficie de viñedo procesada por bodega inscrita, para la elaboración de vino amparado. La variedad blanca autorizada «Mune Mahatsa» (Folle Blanche) tendrá limitada su superficie, no pudiendo superar el 20% de la superficie de viñedo procesada por bodega inscrita,

duen mahasti azaleraren % 20 baino gehiago, xedapen iragankorrean ezarritakoa eragotzi gabe.

3.– Kontseilu Arauemaileak beste barietate batzuk baimentzea proposatu ahal izango die Euskal Autonomia Erkidegoko erakunde eskudunei; horretarako, ezinbestekoa da bidezko saio eta esperientzien bitartez baimendu nahi den barietateak izenduraren itzalpeko ardoak egiteko behar bezalako kalitateko muztioa ematen duela egiaztatzea. Ontzat eman ez gero, barietateak gomendatua edo baimendua den argituko da. Saio hauek protokolo bati jarraituz egin behar dira, eta saio bakoitzeko mahasti azalera ezin da izan inskribatutako guztirakoaren % 1 baino gehiago.

6. artikulua.– 1.– Laborantza-praktikak kalitaterik hoberena lortzea xede dutenak izan behar dira. Bizkaiko Foru Aldundiaren eskumena eragotzi gabe eta Mahastizaintza, eta Ardogintza Antolatzekeo maiatzaren 7ko 5/2004 Legeko 11. artikuluekin bat etorriz, Kontseilu Arauemaileak beste laborantza-praktika, tratamendu edo lantze-modu batzuk aplikatzeko baimena eman ahal izango du, mahatsaren edo ardoaren kalitatea hobetzen dutela frogatuz gero. Erabakien berri eman beharko dio Bizkaiko Foru Aldundiari.

2.– Euri eskasia larria dela eta, nekazaritzaren ikuspegitik mahatsondoen hostotza iraunarazteko ureztatu beharra badago, Kontseilu Arauemaileak horretarako baimena eman ahal izango du. Horrelakoetan, baldintzak ezarriko ditu eta gomendioak emango: ureztatzearen muga eguna, etab.

7. artikulua.– 1.– Mahatsa ahalik eta arretarik handienarekin bilduko da, eta izenduraren itzalpeko ardoak egiteko heldutasun-gradu egokira iritsi den mahats osasuntsua bakarrik erabiliko da.

2.– Kontseilu Arauemaileak mahats-biltzea hasiko den eguna finkatu ahal izango du, eta erabakiak hartu ahal izango ditu bilketaz eta mahatsaren garraioaz, xedea mahatsaren narriadura saihestea dela.

8. artikulua.– 1.– Gehienez, hektareako 13.000 kg mahats bildu ahal izango dira. Kanpaina batzuetan gerta liteke muga hori aldatzea, gorantz (% 20 gehienez) zein beherantz, Kontseilu Arauemailearen beraren ekimenez zein interesatutako mahastizainek eskatuta. Eskaera mahats-biltzea hasi aurretik egin behar da, bidezko aholkularitza jaso eta egin beharreko egiaztapenak egin ondoren.

2.– Baimendutako gehieneko uzta gairatzen den lursailtako mahatsa ezin izango da erabili izendura honek babestutako ardoak egiteko. Kontseilu Arauemaileak kontrol neurriak hartu beharko ditu agindu hau betetzen dela ziurtatzeko.

para la elaboración de vino amparado, sin perjuicio de lo dispuesto en la disposición transitoria.

3.– 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 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.

Artículo 6.– 1.– Las prácticas de cultivo serán las que tiendan a conseguir las mejores calidades. Sin perjuicio de la competencia que corresponde a la Diputación Foral de Bizkaia y de acuerdo con el artículo 11 de la Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola, el Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que, constituyendo un avance en la técnica vitícola, se compruebe que afectan favorablemente a la calidad de la uva o del vino producido, de cuyos acuerdos dará conocimiento a la Diputación Foral.

2.– En las ocasiones en que, debido a una excesiva falta de lluvias, sea agrónomicamente necesario para el adecuado mantenimiento de la masa foliar del viñedo, el Consejo Regulador podrá autorizar el riego de las viñas, estableciendo condiciones y recomendaciones sobre el mismo, como fechas límite para la ejecución del mismo, etc.

Artículo 7.– 1.– La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario.

2.– El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y adoptar acuerdos sobre la recolección, así como sobre el transporte de la uva vendimiada, para que ésta se realice sin deterioro de la calidad.

Artículo 8.– 1.– La producción máxima admitida por hectárea será de 13.000 kg. de uva. En determinadas campañas, este límite podrá ser modificado, al alza como máximo en un 20%, o a la baja, por el Consejo Regulador a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios.

2.– La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación, debiendo adoptar el Consejo Regulador las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

3.– Mahastien Erregistroan ezin inskribatu izango dira mahats-biltzean barietateak bereizterik ez dagoen mahasti misto berriak.

III. KAPITULUA ARDOGINTZA

9. artikulua.– 1.– «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» jatorrizko izendura erabiltzeko eskubidea duten ardoak egiteko izendura horretan erregistratutako mahastietako mahatsa bakarrik erabil daiteke.

2.– Mahatsa eskuztatzeko, muztioa prestatzeko eta ardoa hartutzeko, egiteko eta kontserbatzeko, ahalik kalitaterik handiena lortzea xede duten teknikak erabili behar dira, beti ere jatorrizko izenduraren itzalpeko ardoen tradiziozko ezaugarriei eusten zaiela.

10. artikulua.– 1.– Muztioaren ekoizpenean ardoaren kalitatea hobetzeko praktikak erabiliko dira, eta muztioa edo ardoa ateratzeko eta patsetik bereizteko behar bezainbateko presioa aplikatuko da. Prozesu hau amaitutakoan, 100 kilo mahatsak ezin dute eman 70 litro ardo baino gehiago.

Behar ez bezalako presioen ondorioz lortutako muztio edo ardo kopuruak ezin dira inolaz ere erabili babespeko ardoak egiteko, eta haien berri eman behar zaio Kontseilu Arauemaileari, zer egin behar den erabaki dezan.

2.– Aparteko inguruabarretan, 100 kilo mahatsak gehienez eman ditzaketen ardo litroen kopurua aldatu egin daiteke, Kontseilu Arauemailearen beraren ekimez zein interesatutako ardogileek eskatuta. Eskaera mahats-biltzea hasi aurretik egin behar da, bidezko aholkularitza jaso eta egin beharreko egiaztapenak egin ondoren.

11. artikulua.– 1.– Barietate bakar baten izenarekin salduko den ardoa egiteko gomendatutako barietateak bakarrik erabil daitezke, eta % 85 barietate batekoa izan behar da, gutxienez.

2.– Ardo gorriak egiteko, gutxienez mahats erdia arautegi honetan gomendatutako barietate beltzekoa izan behar da.

3.– Txakolin bat «Upelean hartzitua» adierazpenarekin merkaturatu ahal izateko, muztioa 350 litroko gehieneko edukierako harizkizko upelean hartzitu eta bihurtu behar da ardo.

12. artikulua.– Kontseilu Arauemaileak aurreko artikulukoak ez beste ardo batzuk ekoiztea proposatu ahal izango dio Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailari. Proposatutako ardoak egiteko baimena Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburuak eman behar du agindu bidez; aginduan ardogintzako

3.– No se admitirá la inscripción en el Registro de Viñas de aquellas nuevas plantaciones mixtas que en la práctica no permitan una separación en la vendimia de las diferentes variedades.

CAPÍTULO III DE LA ELABORACIÓN

Artículo 9.– 1.– La elaboración de vinos con derecho al uso de la Denominación de Origen «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» se efectuará íntegramente a partir de uvas procedentes del viñedo registrado en la misma.

2.– Las técnicas empleadas en la manipulación de uva, la elaboración del mosto, la fermentación y la elaboración y conservación del vino, tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen.

Artículo 10.– 1.– En la producción de mosto se seguirán las prácticas orientadas hacia la mejora de la calidad de los vinos y se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos. Al final del proceso de elaboración de los vinos el rendimiento no será superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

Las fracciones del mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos, debiéndose declarar las mismas al Consejo Regulador, quien controlará su destino.

2.– El límite de litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia 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 necesarias.

Artículo 11.– 1.– Para la elaboración de vinos que se comercialicen con el nombre de una única variedad, solo se podrán utilizar uvas de las variedades calificadas como recomendadas, debiendo utilizarse una de dichas variedades en un mínimo del 85%.

2.– La elaboración de vinos rosados se efectuará con un mínimo del 50% de la variedad tinta recomendada en este Reglamento.

3.– Los txakolis comercializados con la indicación «Fermentado en Barrica» deberán de haber realizado su fermentación y transformación mosto-vino en barricas de roble con una capacidad máxima de 350 litros.

Artículo 12.– El Consejo Regulador podrá proponer al Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco la elaboración de otros vinos diferentes a los contemplados en el artículo anterior. La elaboración de los citados vinos deberá ser autorizada mediante Orden del Consejero de Agricultu-

arauak ezarriko dira eta ardoak eduki beharreko ezaugarri fisiko-kimikoak eta organoleptikoak finkatuko dira. Ardo hauek esperimentu gisara landuko dira, eta bost urtean gehienez.

Bost urteko epealdian ardo esperimentalak ez bada sartu arautegian aldaketa baten bidez, egiteari utzi beharko zaio.

IV. KAPITULUA ARDOEN EZAUGARRIAK

13. artikulua.– 1. Hauexek dira «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» jatorrizko izenduraren itzalpeko ardoen motak eta beraien ezaugarri fisiko-kimikoak:

Mota	Lortutako gutxieneko alkohol-gradua	Anhidrido sulfurosoa, guztira (mg/l, gehienez)	Benetako azidotetasun lurrunkorra, azetikoa (g/l, gehienez)
Zuria	10	180	0,6
Gorria	10	180	0,6
Beltza	10	140	0,8
Zuria, upelean hartzitua	11	180	0,8

Tipo	Graduación alcohólica adquirida (mínima)	Anhidrido sulfuroso total mg/l (máximo)	Acidez volátil real acético g/l (máximo)
Blanco	10	180	0,6
Rosado	10	180	0,6
Tinto	10	140	0,8
Blanco fermentado en Barrica	11	180	0,8

2.– Ardo-motak: «Zuria», «Gorria», «Beltza» eta «Zuria, upelean hartzitua» motek ezin dute eduki litroko 5 gramo azukre baino gehiago. Ardo lehorrak izango dira.

14. artikulua.– Izenduraren kalifikazioa duten ardoek Kontseilu Arauemaileak ezarritako ezaugarri organoleptikoak eduki behar dituzte, batez ere usainari, koloreari eta zaporeari dagokienez. Ardo batek ezaugarri horiez ezarritakoa betetzen ez badu eta horrek beraren kalitatea narriatzen badu, edo beraren elaborazioan arautegi honetan edo indarreko legerian ezarritako aginduetako bat bete ez bada, Kontseilu Arauemaileak kalifikazioa kenduko dio, eta horrek berekin ekarriko du ukitutako partidan jatorrizko izendura erabiltzeko eskubidea galtzea.

ra, Pesca y Alimentación que establecerá las normas sobre la producción y elaboración y las características físico-químicas y organolépticas que deberán cumplir. Estos vinos se elaborarán con carácter únicamente experimental y por un periodo no superior a cinco años.

En el supuesto de que, transcurrido el citado periodo de cinco años, el vino experimental no se hubiese incorporado al reglamento mediante la correspondiente modificación, dejará de elaborarse.

CAPÍTULO IV CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS

Artículo 13.– 1.– Los tipos y características físico-químicas de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» son los siguientes:

2.– Los Tipos: «Blanco», «Rosado», «Tinto» y «Blanco Fermentado en Barrica» tendrán un contenido de azúcar residual que no deberá superar la cantidad de 5 gramos por litro. Serán vinos secos.

Artículo 14.– Los vinos calificados deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a aroma, color y sabor, conforme a lo 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.

V. KAPITULUA
ERREGISTROAK

15. artikulua.– 1.– Jatorrizko Izenduraren Kontseilu Arauemaileak erregistro hauek eduki behar ditu, guztienez:

a) Mahastien Erregistroa.

b) Ardogintzan eta Botilatzen diharduten Upeltegien Erregistroa.

2.– Inskripzio eskaerak Kontseilu Arauemaileari bidali behar zaizkio berak prestatuko inprimaketan eta indarreko xedapen eta arauetan eskatzen diren datuak, dokumentuak eta egiaztatiriak erantsita.

3.– Kontseilu Arauemaileak inskripzioa ukatuko die arategiko aginduei edo Kontseiluak mahasti eta upeltegien ezaugarri osagarri teknikoek buruz hartutako erabakiei lotzen ez zaizkienei, hau da, kontratatutako kontrol erakunde lokabearen adostasun-ziurtagiria lortzen ez dutenei.

4.– Erregistro hauetan inskribatzeak ez ditu salbuesen interesatuak ezarritako erregistro orokorretan inskribatu beharretik.

16. artikulua.– 1.– Mahastien Erregistroan ondokoak inskribatuko dira: ekoizpen aldean egonik, babes-tutako ardoak egiteko mahatsa lantzen den mahasti guztiak.

2.– Inskripzioan datu hauek adierazi behar dira: jabearen izena; eskubideen titularraren izena; behar denean, kolonoaren, kasailariaren, errentariaren, zentsu-hartzailearen edo aprobetxamendurako beste edozein eskubideren titularraren izena; mahastiaren izena; hau dagoen inguruaren eta udalerriaren izenak; mahastizaintzan erabiltzen den azalera; mahats barietateak; mahastia sailkatzeko eta kokatzeko behar diren datu guztiak.

3.– Inskripzio-orriarekin batera inskribatu nahi diren lurzatien plano edo krokis xehekatua aurkeztu behar da, Kontseilu Arauemaileak ezartzen duenaren arabera, bai eta Mahastien Erregistroko inskripzio-datuak eta, behar denean, Bizkaiko Foru Aldundiak emandako landatzeko baimena ere.

17. artikulua.– 1.– Ardogintzan eta Botilatzen diharduten Upeltegien Erregistroan ondokoak inskribatuko dira: ekoizpen aldean egonik, jatorrizko izenduraren itzalpean egon daitezkeen ardoak inskribatutako mahastietako mahatsaz bakarrik egiten dituzten upeltegiak. Botilatzea hauxe da: ardoa itzuli behar ez den beirazko ontzietan sartzea, Europar Batasunak baimendutakoarekin bat etorritik.

2.– Ardogintzan eta ardo-botilatzen diharduten enpresek ondoko bitarteko teknikoak eta instalazioak eduki behar dituzte, guztienez, eta inskripzio-eskaeran azaldu behar dituzte: biltegiak (kopurua, edukiera eta ezaugarriak), prentsaketa-sistema (mota eta ezauga-

CAPÍTULO V
REGISTROS

Artículo 15.– 1.– Por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen se llevarán, al menos, los siguientes Registros:

a) Registro de Viñas.

b) Registro de Bodegas de Elaboración y Embotellado.

2.– Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos que disponga el Consejo Regulador.

3.– El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las viñas y las bodegas, y que, por tanto, carezcan del certificado de conformidad emitido por el organismo independiente de control contratado.

4.– La inscripción en estos registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos registros que con carácter general estén establecidos.

Artículo 16.– 1.– En el Registro de Viñas se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos.

2.– En la inscripción figurarán los siguientes datos: el nombre del propietario, el del titular de los derechos, y, en su caso, el del colono, aparcerero, arrendatario, censatario o cualquier otro titular de señorío útil; el nombre de la viña, pago y término municipal en que está situada, superficie en producción, variedad o variedades de viñedo y cuantos datos sean necesarios para su clasificación y localización.

3.– Con la instancia de inscripción se acompañará un plano o croquis detallado, según determine el Consejo Regulador, de las parcelas objeto de la misma, los datos correspondientes a su inscripción en el Registro Vitícola y la autorización de plantación expedida por la Diputación Foral de Bizkaia, en su caso.

Artículo 17.– 1.– 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. Se entiende por embotellado el efectuado en envases de vidrio no retornable de las capacidades autorizadas por la Unión Europea.

2.– Las empresas de elaboración y embotellado deberán contar, e indicar en la solicitud de inscripción, la existencia de al menos los siguientes medios técnicos e instalaciones: depósitos (de los se indicará su número, capacidad y características), sistema de prensado (se in-

rriak), ponpak eta iragazkiak, eta botilatze sistema. Eskaeran ardogintzako gainerako makina guztien berri ere eman behar da.

Ardoa botilatzen duen enpresa ez bada lokalen jabea, horren berri eman behar da eta jabearen izena adierazi.

3.– Ardogintzan eta Botilatzen diharduten Upeltegien Erregistroan inskribatu nahi duten upeltegiek indarreko legeria bete behar dute. Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailak inskribatutako eta inskribatzeko bidean diren makinez eta instalazioez Nekazaritza eta Arrantzako Industrien Erregistroan ageri den informazio guztia emango dio Kontseilu Arauemaileari, beronek eskatuz gero.

18. artikulua.– Upeltegi bat erregistro egokian inskribatzeko, edo haren inskripzioak indarrean jarraitzeko, ezinbestekoa da lokal lokabeen egotea eta beraren eraikin eta instalazioen eta «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» jatorrizko izendura erabiltzeko eskubidea ez duten ardoak egiten, eskuztatzen edo biltegitratzen diren beste lokal batzuen artean bide publikoa egotea, gurtzienez.

19. artikulua.– 1.– Erregistro egokietako inskripzioak indarrean egon daitezen, ezinbestekoa da kapitulu honetan ezarritako betekizunak betetzea. Inskripzioa egitean emandako daturen bat aldatzen bada, Kontseiluari jakinarazi behar zaio. Ondorioz, Kontseilu Arauemaileak inskripzioa eten edo deuseztatu ahal izango du titularra preskripzioei lotzen ez bazaie. Horretarako, aldizkako ikuskapenak egingo dira aurreko paragrafoan xedatutakoa betetzen denentz egiaztatzeko.

2.– Kontseilu Arauemaileak ezarriko du erregistroetako inskripzioak noiz eta nola berri behar diren.

VI. KAPITULUA ESKUBIDEAK ETA BETEBEHARRAK

20. artikulua.– 1.– Mahastiak edo instalazioak 15. artikuluan adierazitako erregistroetan inskribatuta ditzuten pertsona fisiko edo juridikoek bakarrik egin dezakete jatorrizko izenduraren itzalpeko ardoa, edo halako ardoak egiteko erabiliko den mahatsa landu.

2.– Erregistro egokian inskribatutako enpresek soilik erabil dezakete jatorrizko izendura propagandan, publizitatean, agiritan eta etiketan.

3.– Erregistro egokian inskribatutako pertsona fisiko edo juridikoek arautegi honetako xedapenak eta Euskal Autonomia Erkidegoko erakunde eskudunek euren

dikará el tipo y características), bombas y filtros, y sistema de embotellado. En la solicitud se indicará también cualquier otra maquinaria de elaboración existente.

En el caso de que la empresa elaboradora no sea propietaria de los locales se hará constar esta circunstancia, indicando el nombre del propietario.

3.– Para la inscripción en registro de bodegas de elaboración y embotellado las bodegas deberán cumplir la legislación vigente. El Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco proporcionará al Consejo Regulador, a petición del mismo, la información disponible de cada bodega en el Registro de Industrias Agropesqueras, sobre la maquinaria e instalaciones inscritas, o en proceso de inscripción.

Artículo 18.– Será condición indispensable para la inscripción de una bodega en el registro correspondiente, 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 de Origen «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia».

Artículo 19.– 1.– Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Consejo cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o revocar las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieren a tales prescripciones. A tal efecto se llevará a cabo inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el presente párrafo.

2.– Todas las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador.

CAPÍTULO VI DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 20.– 1.– Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan inscritos en los registros indicados en el artículo 15, sus viñedos o instalaciones, podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados o elaborar vinos que hayan de ser protegidos por la Denominación de Origen.

2.– El derecho al uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas, es exclusivo de las firmas inscritas en el registro correspondiente.

3.– Con la inscripción en los registros correspondientes, las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este

eskumenak baliatuz hartzen dituzten erabakiak bete behar dituzte.

21. artikulua.– 1.– Mahastien Erregistroan inskribatutako mahastiak eta ustiapenari atxikitako eraikinak dauden lurzatietan ezin egon daiteke jatorrizko izenduraren itzalpean ez dagoen mahatsik, muztiorik ez ardurik.

2.– 15. artikuluan aipatutako erregistroetan inskribatutako upeltegietan inskribatutako mahastietako mahatsa eta inskribatutako upeltegietako muztioa edo ardoa bakarrik sar daitezke.

3.– Upeltegiren bat inskribatuta duten enpresek inskripzioan aitortutako lokaletan bakarrik biltegiratu ahal dituzte euren ardoak.

22. artikulua.– Arautegi honen bidez araututako izendurak babestutako ardoei aplikatzen zaizkien markak, ikurrak, ezaugarriak, publizitate-adierazpenak eta bestelako propaganda mota guztiak erabil daitezke, baina kontsumitzaileak nahasi gabe.

23. artikulua.– 1.– Botilatutako ardoen etiketetan nahitaez agertu behar da jatorrizko izendura, erraz ikusteko moduan, bai eta aplikatu beharreko legerian oro har ezarritako datuak ere. Upeltegia zein udalerritan dagoen ere zehaztu behar da, erraz ikusteko moduan.

2.– Zirkulazioan jarri baino lehen, etiketak Kontseilu Arauemaileak baimendu behar ditu, arautegi honetan azaldutako ondorioetarako. Kontsumitzaileak nolabait nahas ditzaketan etiketak ez dira onetsiko. Halaber, etiketa bati emandako baimena deuseztatu egin daiteke bertan adierazitako inguruabarrak aldatuz gero.

3.– Kontsumorako ardoa banatzeko erabiltzen diren ontziek, mota gorabehera, Kontseilu Arauemaileak emandako etiketa edo kontraetiketa zenbakituak eduki behar dituzte; hauek upeltegian bertan jarri behar dira, Kontseilu Arauemaileak zehazten duenarekin bat etorritik eta berriro ezin erabili izateko moduan.

24. artikulua.– Kontseilu Arauemaileak mahastiazain 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.

25. artikulua.– Inskribatutako enpresen arteko mahats, muztio edo ardo igorpenetan, mahastiazaintza eta ardogintzari buruzko indarreko legerian ezarritako dokumentazioaz gainera, upeltegien arteko zirkulaziora-

Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten los organismos competentes de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Artículo 21.– 1.– En las parcelas ocupadas por las viñas inscritas en el Registro de Viñas y con construcciones anejas de la misma explotación no podrán entrar ni haber existencias de uva, mostos o vinos sin derecho a la Denominación.

2.– En las bodegas inscritas en los registros que figuran en el artículo 15 no podrá introducirse más que uva procedente de viñas inscritas y mosto o vino procedente de otras bodegas inscritas.

3.– Las firmas que tengan inscritas bodegas sólo podrán tener almacenados sus vinos en los locales declarados en la inscripción.

Artículo 22.– Se permite el uso de marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice, aplicados a los vinos protegidos por la Denominación que regula este Reglamento, siempre que no induzcan a error a los consumidores.

Artículo 23.– 1.– En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable. También figurará, en forma destacada, el término municipal en que se halla enclavada la bodega.

2.– Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan en este Reglamento. 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.

3.– Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irá provisto de etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega y conforme a los acuerdos adoptados por el Consejo Regulador y siempre en forma que no permita una segunda utilización.

Artículo 24.– El Consejo Regulador facilitará 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.

Artículo 25.– Toda expedición de uva, mosto o vino que tenga lugar entre firmas inscritas, deberá ir acompañada, además de por la documentación establecida en la legislación vigente en materia de vitivinicul-

ko orria ere bidali behar da (Kontseilu Arauemaileak emango du berak erabakitzen duen moduan).

26. artikulua.– 1.– «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» jatorrizko izenduraren itzalpeko ardoak Kontseilu Arauemaileak baimendutako ekoizpen aldeko upeltegi inskribatuek soilik botilatu ditzakete. Hala egin ezean, ardoak ezin du izan jatorrizko izendura.

2.– «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» jatorrizko izenduraren itzalpeko ardoak inskribatutako upeltegiak soilik merkaturatu ditzakete, eta egin ere haien kalitatea eta entzutea narriatzen ez duten ontzietan, hain zuzen ere Kontseilu Arauemaileak onetsitakoetan. Ondorio hauetarako, ontziak beirazkoak izan behar dira, eta Europar Batasunak baimendutako edukierakoak (ezin da erabili litro bateko ontzirik).

3.– Jatorrizko izenduraren erabilpen egokia bermatzeko, haren itzalpeko ardoak botilan merkaturatu behar dira.

27. artikulua.– Upeltegien Erregistroan inskribatutako enpresa bakoitzak merkaturatzen duen txakolin kopurua eduki duen mahats kopuruaren (berak bildua zein besteri erositako), aurreko kanpainetako izakinen eta inskribatutako beste enpresa batzuei erositako ardo eta muztio kopuruaren arabera izan behar da. Kontseilu Arauemaileak ikuskapen eta kontrol neurriak ezarriko ditu kanpaina bakoitzean oinarritzko baldintza hau beteazteko.

28. artikulua.– 1.– Ardoaren ekoizpena eta elaborazioa, ardo izakinak, eta merkaturatutako ardo motak eta haien kalitatea eta jatorria frogatzeko behar den guttia kontrolatu ahal izateko, mahastien eta upeltegien titular diren pertsona fisiko eta juridikoek ondoko betebeharrak izango dituzte:

a) Urtean behin, bilketa amaitutakoan eta azaroaren 30a baino lehen, Mahastien Erregistroan inskribatutako enpresa guztiek inskribatutako lurzati bakoitzeko uztaren aitortpena aurkeztu behar dute, eta bertan mahatsaren destinoa eta, salduz gero, eroslearen izena adierazi behar dituzte. Mahats mota bat baino gehiago landuz gero, bakoitzaren kopurua aitortu behar da.

b) Urtero, azaroaren 30a baino lehen, Ardogintzan eta Botilatzen diharduten Upeltegien Erregistroan inskribatutako enpresa guztiek egin duten ardoaren kopurua aitortu behar dute, motaka banakatuta. Horrez gainera, saltzen duten ardo egiteko erabili den mahatsaren jatorria eta haren destinoa adierazi behar dituzte, eta eroslea eta kopurua zehaztu.

c) Urtero, irailaren 7a baino lehen, upeltegi erregistroetan inskribatutako enpresek uztailaren 31n eduki dituzten muztio eta ardo kopuruaren aitortpena aurkeztu behar diote Kontseilu Arauemaileari.

tura, por un volante de circulación entre bodegas expedido por el Consejo Regulador, en la forma que por éste se determine.

Artículo 26.– 1.– El embotellado de vinos amparados por la Denominación «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, situadas en el interior de la zona de producción perdiendo el vino en otro caso el derecho al uso de la Denominación.

2.– Los vinos amparados por la Denominación de Origen «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» únicamente podrán circular, y ser expedidos por las bodegas inscritas, en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad o prestigio y sean aprobados por el Consejo Regulador. A estos efectos, los envases deberán ser de vidrio, de capacidades autorizadas por la Unión Europea, no autorizándose el uso de envases de un litro.

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

Artículo 27.– Las cantidades de txakoli que sean expedidas por cada firma inscrita en el Registro de Bodegas, deberán ser conformes con las cantidades de uva de vendimia propia o adquirida, las existencias de campañas anteriores y las adquisiciones de vinos y mostos a otras firmas inscritas. El Consejo Regulador establecerá las medidas de inspección y control necesarias para verificar en cada campaña el cumplimiento de esta condición básica.

Artículo 28.– 1.– Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos de vinos comercializados y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los vinos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas tendrán las siguientes obligaciones:

a) Todas las firmas inscritas en el Registro de Viñas presentarán ante el Consejo Regulador, una vez terminada la recolección y en todo caso antes del 30 de noviembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada una de las parcelas inscritas, indicando el destino de la uva, y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen distintos tipos de uva deberán declarar la cantidad obtenida de cada uno de ellos.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración y Embotellado deberán declarar ante el Consejo Regulador, antes del 30 de noviembre de cada año, la cantidad de vino obtenida, diferenciada en los diversos tipos que elabore, debiendo consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que venda, indicando comprador y cantidad.

c) Todas las firmas inscritas en los diferentes registros de bodegas deberán presentar ante el Consejo Regulador, antes del 7 de septiembre de cada año, declaración de existencias respecto de las cantidades de mostos y vinos que estén en su poder el 31 de julio.

d) Ardogintzan eta Botilatzen diharduten Upelteen Erregistroan inskribatutako enpresek produktuen sarrera eta irteeren erregistro eguneratua eduki behar dute; bertan eskuratutako ardoen jatorria zehaztu behar dute. Ardo motak bereizi behar dira. Kontseilu Arauemaileak eta kontrol organoak noiznahi eskuratu ahal izango dituzte erregistro horretako datuak.

e) Erregistroetan inskribatutako enpresek erabili gabeko kontraetiketen eta prezintuen erregistro eguneratua eduki behar dute. Kontseilu Arauemaileak eta kontrol organoak noiznahi eskuratu ahal izango dituzte erregistro horretako datuak.

2.– Artikulu honetako 1. paragrafoan aipatutako aitortpenak estatistiketarako baino ez dira erabiliko. Beraz, haietako datuak zenbakitan soilik eman eta argitaratu daitezke, inolako banako aipamenik gabe.

VII. KAPITULUA KONTSEILU ARAUEMAILEA

29. artikulua.– 1.– Kontseilu Arauemaile Zuzenbide Publikoko korporazioa da. Araubide juridikoaz denaz bezainbatean, Zuzenbide Pribatua aplikatuko zaio oro har. Hala ere, Zuzenbide Publikoak arautuko ditu haren eraketari, antolaketari eta hauteskunde prozedurari dagozkien egintzak, eta Zuzenbide Administrazioak bere eginkizun publikoetan egiten dituen jarduketak. Egintza hauen aurka errekurtsioa aurkez daiteke Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailean. Errekurtsioak administrazio bidea azkenduko du.

Arautegi honetan ezarri ez den guztian, Kontseilu Arauemaileak Herri Administrazioen Araubide Juridikoaren eta Administrazio Prozedura Erkidearen Legeko II. tituluko II. kapituluan kide anitzeko organoetz xedatutakoa aplikatuko du bere jardunean.

2.– Hona Kontseiluaren eskumen-eremua:

a) Lurraldeari dagokionez, ekoizpen aldea.

b) Produktuei dagokienez, izenduraren itzalpekoak, fase guztietan (ekoizpena, elaborazioa, zirkulazioa eta merkaturatzea), 31. artikuluan ezarritakoa eragotzi gabe.

c) Pertsonen dagokienez, erregistroetan inskribatutakoak.

30. artikulua.– Kontseilu Arauemailearen eginkizun nagusia arautegi honetako aginduak aplikatzea eta bete daitezen zaintzea da. Horretarako, indarreko legerian agindutako eginkizunak eta arautegi honen testu artikulatuan berariaz ezarritakoak egingo ditu.

d) Las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración y Embotellado llevarán un registro actualizado de las entradas y salidas de productos habidos, indicando la procedencia de los vinos adquiridos. En todo caso se distinguirán los diferentes tipos de vino. Los datos de dicho registro estarán, en todo momento, a disposición del Consejo Regulador y del órgano de control.

e) Las firmas inscritas en los diferentes registros llevarán un registro actualizado de las existencias de contraetiquetas y precintas sin utilizar existentes en la bodega. Los datos de dicho registro estarán, en todo momento, a disposición del Consejo Regulador y del órgano de control.

2.– Las declaraciones a que se refiere el párrafo 1 de este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

CAPÍTULO VII DEL CONSEJO REGULADOR

Artículo 29.– 1.– El Consejo Regulador se constituye como corporación de derecho público. Respecto a su régimen jurídico, estará sujeto con carácter general al derecho privado, sin perjuicio de la regulación por el derecho público de los actos que conciernen a su constitución, organización y procedimiento electoral, así como de la sujeción al derecho administrativo de las actuaciones que impliquen el ejercicio de funciones públicas. Estos actos serán susceptibles de recurso ante el Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco, que pondrá fin a la vía administrativa.

En todo lo no previsto en este Reglamento, el funcionamiento del Consejo Regulador se habrá de ajustar al régimen establecido para los órganos colegiados en el Capítulo II del Título II de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

2.– Su ámbito de competencia estará determinado de la manera siguiente:

a) En lo territorial, por la respectiva zona de producción.

b) En razón de los productos, por los protegidos por la Denominación en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, circulación y comercialización, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 31.

c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes Registros.

Artículo 30.– Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que se le encomiendan en la legislación vigente, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

31. artikulua.— Kontseilu Arauemaileak berariazko baimena du ekoizpen aldean jatorrizko izenduraren itzalpean ez dagoen mahatsa, muztioa edo ardoa presatzen, botilatzen edo merkaturatzen den eta halakorik dabilen kontrolatzeko. Horrelako gorabeheraren bat gertatuz gero, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailari jakinarazi behar dio eta egiten diren akten kopiak igorri behar dizkio. Nolanahi ere, zaintza honetan erakunde eskudunek ere esku har dezakete.

32. artikulua.— 1.— Kontseilu Arauemaileak kide hauek izango ditu:

a) Kontseiluburua.

b) Kontseiluburuordea.

c) Mahastizaintzaren sektorearen hiru ordezkari, «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» izendurako ardoa egiteko mahatsa hornitzen duten mahastizainek, erregistro egokian inskribatuek, euren artean hautatuak.

d) Ardogintzaren sektorearen hiru ordezkari, erregistro egokian inskribatutako upeltegien jabeek euren artean hautatuak.

Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazio Orokorrak ordezkari bat edukiko du, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburuak izendatua, eta Bizkaiko Foru Aldundiak beste bat, Nekazaritzako foru diputatuak hautatua. Bi kideok hizpidea izango dute, baina hautespiderik ez.

Kontseiluburua hautatzeko gehiengo kualifikatua behar da: Osoko Bilkurako kide hautetsien bi herenak. Hauetako bat zein beste pertsona bat hauta daiteke kargurako. Osoko Bilkurak hautespenaren berri emango dio Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Sailari, sailburuak izenda dezan.

Kontseiluburuordea modu berean izendatuko da.

2.— Kontseilu Arauemaileko kide bakoitzak bere ordezkioa izango du, titularra bezala hautatua.

3.— Kontseiluko Arauemaileko karguak lau urtez behin berrituko dira. Kargudunak behin baino gehiago hauta daitezke.

4.— Dena delakoagatik kontseilukideren batek kargua uzten badu, ordezkioa izendatuko da ezarritakoaren arabera; kontseilukide berria Kontseilua berritu arte ariko da karguan.

5.— Kontseilukideak izendatu eta hilabete igaro aurretik jabetu behar dira karguaz.

6.— Karguaren indarraldian zehar kontseilukide batek zehapena jasotzen badu arautegi honetan arauturiko gaietako batean arau-hauste larria egiteagatik, berak zein beraren enpresak, kargua utzi beharko du. Ha-

Artículo 31.— El Consejo Regulador queda expresamente autorizado para vigilar el movimiento de uvas, mostos y vinos no protegidos por la Denominación de Origen que se elaboren, embotellen, comercialicen o transiten dentro de la zona de producción, dando cuenta de las incidencias de este servicio al Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco y remitiéndole copias de las actas que se produzcan, sin perjuicio de la intervención de los Organismos competentes en esta vigilancia.

Artículo 32.— 1.— El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un Presidente.

b) Un Vicepresidente.

c) Tres Vocales en representación del sector productor de uva, elegidos por y entre los viticultores que suministran uva para la elaboración del «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia», inscritos en el correspondiente registro.

d) Tres Vocales en representación del sector elaborador, elegidos por y entre los bodegueros inscritos en el correspondiente registro.

Asistirán, con voz pero sin voto, un o una representante de la Administración General de la Comunidad Autónoma del País Vasco nombrado o nombrada por el Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco, y un o una representante de la Diputación Foral de Bizkaia nombrado o nombrada por el Diputado Foral de Agricultura.

El Presidente será elegido por mayoría cualificada de dos tercios de los vocales electos del Pleno, pudiendo ser uno de los vocales elegidos u otra persona. El Pleno notificará al Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación el resultado de la elección para su nombramiento por el Consejero.

El Vicepresidente será nombrado de la misma forma que el Presidente.

2.— Por cada uno de los cargos de vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.

3.— Todos los cargos de electos del Consejo Regulador serán renovados cada 4 años, pudiendo ser reelegidos.

4.— En caso de cese de un vocal por cualquier causa se procederá a designar sustituto en la forma establecida, si bien el mandato del nuevo vocal sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

5.— El plazo para la toma de posesión de los vocales será, como máximo, de un mes a contar desde la fecha de su designación.

6.— Causará baja el vocal que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o a la firma a que pertenezca. Igualmente,

laber, kargua utzi beharko du arrazoirik azaldu gabe ondoz ondoko hiru bilkuratara joaten ez bada, edo bostera aldizka, eta gauza bera gertatuko da jatorrizko izenduraren erregistroetan baja ematen bazaio ere.

33. artikulua.– 1.– Aurreko artikuluko c) eta d) idatz-zatietan aipatutako kontseilukideek lotura zuzena eduki behar dute ordezkatzan dituzten sektoreekin, edo ordezkatzan dituzten jardueretan aritzen diren sozietateetako zuzendari izan behar dira. Hala ere, pertsona batek, fisiko zein juridikoak, ezin ditu izan bi ordezkari-tza Kontseiluan.

2.– Inskribatutako enpresa bateko zuzendaria den kontseilukide batek zuzendaritza horri uzten badiu, Kontseiluko kargua ere utziko du, nahiz eta sektoreari lotuta jarraitu beste enpresa batean. Honelakoetan ordezkia izendatuko da aurrean ezarritakoaren arabera.

34. artikulua.– 1.– Kontseiluburuak eginkizun hauek ditu:

a) Kontseilu Arauemailearen ordezkari aritzea. Behar izanez gero, ordezkari-tza hau Kontseiluko kide bati eskuordetu ahal dio berariaz.

b) Legezko xedapenak betetzea eta betearaztea, eta batez ere jatorrizko izenduraren arautegia.

c) Kontseilu Arauemailearen erabakiekin bat etorriz, haren sarrera eta funtsak administratzea eta ordainketak egiteko aginduak ematea, indarreko legeria beteta.

d) Kontseiluaren bilkuretarako deialdiak egitea eta haietan buru jardutea, bilkuretako eguneko aztergaien zerrenda zehaztea, Kontseiluaren erabakipean jartzea haren eskumeneko gaiak, eta hartzen diren erabakiak betearaztea.

e) Zerbitzuak antolatzea eta zuzentzea.

f) Ekoizpenean eta merkatuan gertatzen diren gorabeheren berri ematea administrazio eskudunari, eta Kontseiluak, arautegi honek emandako eskumenak dirrela eta, oro har betetzeko hartzen dituen erabakiak baldintza, bai eta garrantzi handikoak izateagatik organismo hark aintzatetsi beharrekoak ere.

g) Kontseiluak erabakitzen dituen eta administrazio eskudunak agintzen dizkion gainerako eginkizun guztiak.

2.– Kontseiluburuaren agintaldiaren iraupena lau urtekoa izango da, eta behin baino gehiago hauta daiteke.

3.– Kontseiluburuak kasu hauetan utziko du kargua: agintaldia amaitutakoan; berak eskatzen duenean -dimisioa onartu ondoren-; bera izendatzeko eskumena duen organoak erabakitzen duenean.

4.– Kontseiluburuak kargua uzten badu, edo hiltzen bada, Kontseilu Arauemaileak beste bat izendatuko du hilabeteko epean.

causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas, o cinco alternas, o por causar baja en los registros de la Denominación de Origen.

Artículo 33.– 1.– Los vocales a los que se refieren los apartados c) y d) del artículo anterior deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, natural o jurídica, no podrá tener en el Consejo doble representación.

2.– Los vocales elegidos por pertenecer en calidad de directivos a una firma inscrita cesarán en su cargo al cesar como directivos de dicha firma, aunque siguieran vinculados al sector por haber pasado a otra empresa, procediéndose a designar a su sustituto en la forma establecida.

Artículo 34.– 1.– Al Presidente corresponde las siguientes funciones:

a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en cualquier miembro del Consejo, de manera expresa, en los casos que sea necesario.

b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y especialmente el reglamento de la Denominación de Origen.

c) De conformidad con los acuerdos del Consejo Regulador, administrar los ingresos y fondos del mismo y ordenar los pagos, de conformidad con la legislación vigente.

d) Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia, y ejecutar los acuerdos adoptados.

e) Organizar y dirigir los servicios.

f) Informar a la Administración competente de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan y remitir a la misma aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por su importancia estime deban ser conocidos por la misma.

g) Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o le sean encomendadas por la Administración competente.

2.– La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido.

3.– El Presidente cesará al expirar el término de su mandato, a petición propia, una vez aceptada su dimisión, o por decisión del órgano competente para designarle.

4.– En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, procederá a la designación de un nuevo presidente.

5.– Kontseiluburua ez dagoenean, kontseiluburuordea ariko da haren karguan, eta gauza bera egingo du hark berariaz agintzen dizkion eginkizun guztietan.

35. artikulua.– 1.– Kontseilu Arauemailearen bilkuretarako deialdiak lau egun lehenago egin behar dira, gutxienez; zitazioarekin batera bilkurako aztergai zerrenda bidaliko da. Kontseilua behar bezala eratze-ko, kideen erdiak baino gehiago bildu behar dira.

Kontseiluburuaren iritziz gai bat presaz ebatzi behar bada, kontseilukideei telegramaz edo bidalketa-agiria ematen duen beste bitarteko baten bidez helaraziko zaie deialdia, bilkura egin baino hogeita lau ordu lehenago, gutxienez.

Edonola ere, Kontseilua behar bezala eratuko da kide guztiak bildu eta aho batez erabakitzen dutenean.

Kontseilu Arauemailearen bilkuretan, eguneko gaitzerrendako gaiak bakarrik azter daitezke. Salbuespena: Kontseiluko kide guztiak bilduta, gaia presazkotzat jotzea gehiengoaren aldeko botoarekin.

2.– Titular bat ezin bada joan bilkura batera, Kontseilu Arauemaileari jakinarazi behar dio, eta ordezkoiari ere bai, bera joan dadin.

3.– Kontseilu Arauemailearen erabakiak bildutako kideen gehiengoak aldeko botoa emanda hartuko dira.

Kontseiluburuak kalitatezko botoa izango du, kontseilukideetako bat izan ezean.

Jatorrizko izenduraren arautegia aldatzeko proposamena onesteko Kontseilu Arauemaileko kideen bi hereneko gehiengo kualifikatua beharko da, bai eta mahastien azalera handitzeko proposamenak onesteko ere. Gero, proposamen hauek administrazio eskudunari bidaliko zaizkio, berak onesteko.

4.– Izapide arazoak argitzeko, eta beharrezkotzat jotzen den kasuetan, batzorde iraunkorra eratu ahal izango da. Batzorde honetan kontseiluburua eta Osoko Bilkurak izendatutako bi kontseilukide titular izango dira, bata ekoizpen sektorearen ordezkaria eta bestea elaborazio sektorearena. Batzorde iraunkorra eratzea erabakitzen den bilkuran haren egiteko bereziak eta eginkizunak ere zehaztuko dira. Batzorde honen ebazpen guztiak Kontseiluaren Osoko Bilkurari jakinaraziko zaizkio egiten duen lehen bilkuran.

36. artikulua.– 1.– Kontseilu Arauemaileak bere helburuak betetzeko behar dituen langileak kontratatu ahal izango ditu, Osoko Bilkurak onetsitako plantillak, aurrekontuko zuzkidura dutenak, kontuan hartuta. Gainera, agindutako eginkizun teknikoak burutzeko behar diren zerbitzu teknikoak edukiko ditu.

5.– El Vicepresidente sustituirá al presidente en ausencia de éste o en todas aquellas funciones que el presidente le asigne expresamente.

Artículo 35.– 1.– Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con cuatro días de antelación, al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión. Para su válida constitución, será necesario que estén presentes más de la mitad de los que compongan el Consejo.

En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente, se citará a los vocales por telegrama o por cualquier otro medio adecuado que permita su constancia, con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo.

En todo caso, el Consejo quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

En las reuniones del Consejo Regulador no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados en el orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría.

2.– Cuando un titular no pueda asistir, lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que le sustituya.

3.– Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes.

El Presidente tendrá voto de calidad, excepto en el caso de que también sea vocal.

Serán necesarias mayorías cualificadas de 2/3 del Consejo Regulador para la aprobación de la propuesta de modificación del reglamento de la Denominación de Origen, así como de la propuesta de ampliación de la superficie de viñedo, previo a su envío a la administración competente para su aprobación.

4.– Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y dos Vocales titulares, designados por el Pleno del Organismo, que deberán pertenecer uno al sector productor y otro al sector elaborador. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordará también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre.

Artículo 36.– 1.– Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador podrá contratar el personal necesario de acuerdo con las plantillas aprobadas por el Pleno del Consejo y que figurarán dotadas en las plantillas de su presupuesto. Así mismo, contará con los servicios técnicos necesarios para ejercer las funciones técnicas que tienen encargadas.

2.– Kontseiluak idazkaria izendatuko du; hauexek izango dira beraren egitekoak:

a) Kontseiluaren lanak prestatzea eta haren erabakiak betearazteko izapideak egitea.

b) Bilkuretan izatea, hizpidearekin baina hautespiderik gabe, deialdiak bidaltzea, aktak egitea eta Kontseiluaren liburuak eta dokumentuak zaintzea.

c) Kontseiluaren barne araubideko gaiak, langileei dagozkienak zein administratiboak.

d) Kontseiluburuak Kontseiluaren eskumeneko gaiak prestatzeko eta bideratzeko agintzen dizkion guztiak.

37. *artikulua*.– 1.– Kontseiluaren eginbeharrak ondoko baliabide hauen bidez finantzatzeko dira, besteak beste:

a) Kontseilu Arauemaileak onesten dituen kuotak, hark ezarritako erregistroetan inskribatuek ordaindu beharrekoak.

b) Jasotzen dituen diru-laguntzak, legatuak eta emariak.

c) Berari edo berak ordezkatzeko dituen interesei sortutako kalte-galerengatik jasotzen dituen ordainak.

d) Kontseiluaren ondarea osatzen duten ondasunak eta haren etekinak eta errentak.

e) Kontseilu Arauemaileak berak hasi eta ebatzita zehapen prozeduren ondoriozko zehapenen zenbatekoak.

2.– Sarrerak eta gastuak Kontseilu Arauemaileak kudeatuko ditu.

38. *artikulua*.– Kontseilu Arauemailearen erabakiak, administrazio ahalez baliatuta hartuz gero, Herri Administrazioen Araubide Juridikoaren eta Administrazio Prozedura Erkidearen Legeko 58. artikuluan eta hurrengoetan ezarritakoaren arabera jakinarazi eta argitaratzeko dira.

Aurrekoa gorabehera, Kontseilu Arauemailearen erabaki batek «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» izendurako ardoen ekoizpean edo elaborazioan ari diren pertsona edo enpresa batzuk ukitzen baditu, Kontseiluaren bulegoetan eta udal etxetako iragarki oholetan agertuko da eta Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratutako da.

VIII. KAPITULUA IKUSKAPENA ETA KONTROLA

39. *artikulua*.– Kontseilu Arauemaileak urtean egindako ikuskapen eta kontrolen eta haien guztien emaitzen berri eman beharko dio Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Saileko organo eskudunari.

2.– El Consejo designará un Secretario, que tendrá como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

b) Asistir a las sesiones con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.

c) Los asuntos relativos al régimen interior del organismo, tanto de personal como administrativos.

d) Las funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

Artículo 37.– 1.– La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuará, entre otros, con los siguientes recursos:

a) Con el producto de las cuotas que apruebe el Consejo Regulador sobre los inscritos en los registros que establezca dicho Consejo.

b) Las subvenciones, legados y donativos que reciban.

c) Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representa.

d) Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos y rentas del mismo.

e) El importe de las sanciones correspondientes a procedimientos sancionadores incoados y resueltos por el propio consejo regulador.

2.– La gestión de los ingresos y de los gastos corresponde al Consejo Regulador.

Artículo 38.– El régimen de notificación y publicación de los acuerdos del Consejo Regulador se ajustará a lo previsto en el artículo 58 y siguientes de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, cuando se adopten en el ejercicio de potestades administrativas.

Sin perjuicio de lo anterior, los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de personas o empresas relacionadas con la producción o elaboración de «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia», se expondrán en las oficinas del Consejo, en el tablón de anuncios de los ayuntamientos y en el «Boletín Oficial del País Vasco».

CAPITULO VIII INSPECCIÓN Y CONTROL

Artículo 39.– El Consejo Regulador deberá informar al órgano competente del Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco de las inspecciones y controles efectuados cada año y de los resultados obtenidos.

IX. KAPITULUA
KALIFIKAZIOA

40. artikulua.— Ardo batek «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» jatorrizko izenduraren itzalpean hartzeko, baldintza hauek bete behar ditu: erregistro egokietan inskribatutako mahastietako mahatsaz egin behar da inskribatutako upeltegi batean; arautegi honetako arauak eta aplikatu daitezkeen vcrpd ardoei buruzko arauak lotuta egin behar da; mota honetako ardoen ezaugarri fisiko-kimikoak, enologikoak eta organoleptikoak eduki behar ditu.

Mahats, muztio edo ardo partida batek akatsik edo ajerik badu, edo haren ekoizpenean eta elaborazioan arautegi honetako legezko agindu edo kalitate arauetako bat bete ez bada, edo indarreko legerian adierazita-koetako bat, ezin du jaso jatorrizko izenduraren onura eta ez da halakotzat joko.

41. artikulua.— 1.— Jatorrizko izendura erabiltzeko eskubidea Kontseilu Arauemaileak emango du kontrol organoak txosten loteslea egin ondoren.

Ardoak kalifikatzeko Kontseilu Arauemaileak berriaz ezarritako prozedura erabiliko da. Horretarako, Kontseilu Arauemaileak kontuan izango ditu saiakuntza txostenak, kontrol erakundearen txostenak eta jatorrizko izenduraren itzalpeko mahats, muztio eta ardoen ekoizpenari eta salerosketari buruzko informazioa.

2.— Kalifikazioa lortzen ez duten ardoak bereizita biltegitatu behar dira, Kontseilu Arauemailearen kontrolpean.

42. artikulua.— Behin betiko merkaturatu aurretik, Kontseilu Arauemaileak noiznahi deskalifikatu ahal izango ditu ardoak. Deskalifikazio espedienteak hasiz gero, ardoa behar bezala errotulaturako ontzi berezietan eduki behar da, Kontseilu Arauemailearen kontrolpean; honek, gero, deskalifikaturako produktuarekin zer egin erabakiko du. Ardoa beste ontzi batera pasatu edo beste leku batera eraman nahi izatera, alde aurretik Kontseilu Arauemaileari jakinarazi behar zaio, eta jakinarazi ere beharrezkotzat jotzen dituen kontrol neurriak aplikatzeko nahikoa denbora lehenago.

Gainera, deskalifikatutzat joko dira deskalifikaturako batekin nahastearen emaitzako produktu guztiak.

43. artikulua.— Ez dira inondik inora zehapenak «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» jatorrizko izendura jasotzeko aurkezten den ardo lote batek kalifikazioa ez lortzea, ez ardo deskalifikatzea, ez izendura erabiltzeko eskubidea aldi baterako kentzea.

CAPITULO IX
CALIFICACIÓN

Artículo 40.— Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» a los vinos procedentes de viñedos y producidos en bodegas inscritas en los registros correspondientes, que hayan sido elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y demás normas sobre elaboración de vinos vcrpd que les sean de aplicación, y que reúnan las condiciones físico-químicas, enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.

Si alguna partida de uva, mosto o vino presenta defectos o alteraciones, o en su producción y elaboración se incumplen los preceptos legales y de calidad de este Reglamento o aquellos otros señalados en la legislación vigente, no podrá beneficiarse de la Denominación de Origen y no serán calificados.

Artículo 41.— 1.— La concesión del derecho al uso del nombre de la Denominación de Origen la realizará el Consejo Regulador previo informe vinculante 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 ensayos, 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.

2.— Los vinos no calificados deberán almacenarse en depósitos diferenciados controlados por el Consejo Regulador.

Artículo 42.— El Consejo Regulador podrá proceder a la descalificación de los vinos en cualquier fase previa a la comercialización definitiva. A partir de la iniciación del expediente de descalificación, deberán permanecer en envases independientes y debidamente rotulados, bajo control del Consejo Regulador que, en su resolución, determinará el destino del producto descalificado. Para cualquier trasvase o traslado del producto será requisito imprescindible ponerlo en conocimiento del Consejo Regulador, con antelación suficiente para poder tomar las medidas de control que estime necesarias.

Asimismo, se considerará como descalificado cualquier producto obtenido por mezcla con otro previamente descalificado.

Artículo 43.— La no calificación o descalificación de un lote de vino presentado a calificación, o la retirada temporal del derecho al uso de la Denominación de Origen «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia», no tiene en ningún caso la calificación de sanción.

44. artikulua.— Kalifikazioa lortzen ez duten ardo partidak eta hura galtzen dutenak Kontseilu Arauemaileak erabaki duenerako erabili direla frogatu behar da, eta ezin dira egon upeltegian uztaileen 31z geroztik.

X. KAPITULUA ZEHAPEN ARAUBIDEA

45. artikulua.— Zehapen araubidea Batasuneko, Estatuko, Autonomiako eta arautegi honetako arauetara lotuko zaie. Batez ere, ondokoak hartuko dira aintzat: Mahastizaintza eta Ardogintza Antolatzeke maiatzaren 7ko 5/2004 Legea; Mahastiei eta Ardoari buruzko uztaileen 10eko 24/2003 Legea; kontsumitzaileen babesaren eta nekazaritzako elikagaien ekoizpenaren arloko arauhausteak eta zehapenak arautzen dituen ekainaren 22ko 1945/1983 Errege Dekretua; Herri Administrazioen Araubide Juridikoari eta Administrazio Prozedura Erkideari buruzko azaroaren 26ko 30/1992 Legea; Euskal Autonomia Erkidegoko Herri Administrazioen Zigorretako Ahalmenari buruzko 2/1998 Legea.

46. artikulua.— Kontseilu Arauemaileak irekitzen dituen zehapen espedienteetan, hango idazkaria ariko da instruitzaile lanetan (ezin izango du parte hartu Kontseiluaren bilkuretan zehapen espedienteetara dagozkien gaiak aztertzen direnean), eta espedientearen idazkari gisa Zuzenbideko lizentziatu bat.

Ezinbesteko kasuetan, Kontseiluaren zerbitzuko pertsona batek jardun ahal izango du instruitzaile edo idazkari gisa, baldin eta lokabea bada, Euskal Autonomia Erkidegoko Herri Administrazioen Zigorretako Ahalmenari buruzko 2/1998 Legeko 29. artikuluan ezarritakoaren arabera.

XEDAPEN GEHIGARRIAK

Lebenengoa.— «Mahats-bilketa berantiarra».

1.— «Bizkaia» eskualde-izenarekin «mahats-bilketa berantiarra» adierazpena erabil daiteke jatorrizko izenduradun mahastietan ohi baino luzeago heldutako mahatsaz egindako ardoak deskribatzeko, baldin eta mahatsa arautegi honetako 5. artikuluan aipatutako barietateetakoa bada eta ardoaren berezko alkohol-gradua bolumenaren % 15 baino handiagoa bada.

2.— Honelako ardoen elaborazioan ondokoak bete behar dira:

— Bilketa nolakoa izan den kontuan hartuta, Kontseilu Arauemaileak muztioa 350 litroko gehieneko edukierako harizkizko upeletan zenbat denbora egon behar den zehaztu behar du.

— Kalifikazioa bilketaren ondoko urteko ekainaren 30etik abenduaren 31ra bitartean egingo da.

Artículo 44.— 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 en bodega más allá del 31 de julio del año vitivinícola correspondiente.

CAPÍTULO X RÉGIMEN SANCIONADOR

Artículo 45.— El régimen sancionador se ajustará a las normas comunitarias, estatales, autonómicas y a las del presente Reglamento; especialmente a la Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola, a la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, al RD 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y a la Ley 2/1998, de 20 de febrero, de la Potestad Sancionadora de las Administraciones Públicas de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Artículo 46.— En los expedientes de carácter sancionador incoados por el Consejo Regulador deberá actuar como instructor el Secretario del Consejo, quien se deberá abstener de intervenir en las sesiones del mismo cuando se traten cuestiones relativas a dicho expediente sancionador, y como secretario del expediente un Licenciado en Derecho.

En los casos de fuerza mayor podrá actuar como instructor o secretario una persona al servicio del Consejo y que mantenga la independencia necesaria requerida por el artículo 29 de la Ley 2/1998, de la Potestad Sancionadora de las Administraciones Públicas de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.— «Vendimia Tardía».

1.— La región determinada «Bizkaia» podrá emplearse junto con la mención «vendimia tardía» para describir los vinos obtenidos de uva sobremadura producida en viñedos inscritos en la Denominación de Origen de las variedades señaladas en el artículo 5 del presente Reglamento, con un grado alcohólico natural superior a 15% Vol.

2.— Estos vinos deberán reunir los siguientes requisitos en su elaboración:

— El Consejo Regulador establecerá, según las condiciones de la vendimia, la duración del período de envejecimiento en barricas de roble con capacidad máxima de 350 litros.

— Su calificación se realizará entre el 30 de junio y el 31 de diciembre del año siguiente al de la vendimia.

3.– Mahats-bilketa berantiarraren aipamena agertze-ko eskubidea izateko, ardoak ezaugarri fisiko-kimiko hauek eduki behar ditu:

– Lortutako gutxieneko alkohol-gradua: Bol. % 13

– Anhidrido sulfuroso, guztira gehienez: 300 mg/l.

– Benetako azidotasun lurrunkorra, azido azetikoa (gehienez): 0,9 g/l.

Bigarrena.– Ardo apardunak.

1.– «Bizkaia» eskualde-izena erabil daiteke Jatorrizko Izendurari heldutako upeltegietan inskribatutako mahastietako mahatsaz egindako ardo apardunak izendatzeko.

2.– Ardo hauek «tirajea» egin den botilan bertan ondu behar dira bigarren hartziduratik hondarrak kendu arte. Gainera, elaborazioan ondokoak bete behar dira:

– «Tirajea» bilketaren ondoko urteko urtarrilaren 1etik apirilaren 30era bitartean egin behar da. Tirajelikoreak 1493/1999 (EE) Arautegiko VI.K.5 eranskinean, edo haren ordezkio arauan, ezarritakoa bete behar du.

– Oinarri-ardoa kalifikatutako ardo zuria izan behar da, eta honek gehienez ere 140 mg/l anhidrido sulfuroso eduki ditzake guztira.

– Gutxienez bederatzir hilabete igaro behar dira tirajetik lepo-egitera arte.

– Ardo mota hau soilik erabil daiteke botilak lepo-egitean betetzeko.

– Kalifikazioa lepo-egitetik hiru hilabete igaro baino lehen egin behar da.

– Botilaturik eta 20° C-tan, ardoak 3,5 bar-eko gainpresioa eduki behar du gutxienez.

– Elaborazio-iraupena 1493/1999 (EE) Arautegiko VI.K.8 eranskinean, edo haren ordezkio arauan, ezarritakoaren arabera izan behar da.

3.– Ardo apardunek ezaugarri fisiko-kimiko hauek eduki behar dituzte:

– Lortutako gutxieneko alkohol-gradua: Bol. % 10,8.

– Anhidrido sulfuroso, guztira gehienez: 160 mg/l.

– Benetako azidotasun lurrunkorra, azido azetikoa (gehienez): 0,65 g/l.

Hirugarrena.– Kontrola, erregistroa eta etiketatzea.

1.– Lehenengo eta bigarren xedapen gehigarrietan adierazitako ardoek Kontseilu Arauemaileak ezarritako ezaugarri organoleptikoak eduki behar dituzte, batez ere usainari, koloreari eta zapoari dagokienez. Ardo batek ezaugarri horiez ezarritakoa betetzen ez badu eta horrek beraren kalitatea narriatzen badu, Kontseilu Arauemaileak kalifikazioa kenduko dio, eta horrek

3.– Los vinos con derecho a la mención vendimia tardía deberán tener las siguientes características físico-químicas:

– Graduación alcohólica adquirida (mínima) 13% Vol.

– Anhidrido sulfuroso total (máximo): 300 mg/l.

– Acidez volátil real en ácido acético (máximo): 0,9 g/l.

Segunda.– Vinos espumosos.

1.– La región determinada «Bizkaia» podrá emplearse para designar los vinos espumosos obtenidos de uva procedente de viñedos inscritos y elaborados en las bodegas acogidas a la Denominación.

2.– Estos vinos tendrán un proceso de elaboración y crianza, desde la segunda fermentación hasta la eliminación de las lías inclusive, en la misma botella en la que se ha efectuado el «tiraje». Además deberán cumplir con los siguientes requisitos en su elaboración:

– El «tiraje» se realizará entre el 1 de enero y el 30 de abril del año siguiente al de la vendimia. El licor de tiraje deberá cumplir lo establecido en el anexo VI.K.5 del Reglamento (CE) n.º 1493/1999, o norma que le sustituya.

– El «vino base» a emplear deberá ser un vino blanco calificado, con una concentración máxima de Anhidrido Sulfuroso Total de 140 mg/l.

– La duración del periodo de «tiraje» hasta el «degüelle» será como mínimo de nueve meses.

– Solo se podrá emplear este tipo de vino para el llenado de las botellas en el momento del «degüelle».

– Su calificación se realizará antes del transcurrido tres meses desde que se realice el «degüelle».

– La sobrepresión mínima que debe tener el vino embotellado debe ser de 3,5 bar, a 20° C.

– La duración del proceso de elaboración deberá cumplir lo establecido en el anexo VI.K.8 del reglamento (CE) n.º 1493/1999, o norma que le sustituya.

3.– Los vinos espumosos deberán tener las siguientes características físico-químicas:

– Graduación alcohólica adquirida (mínima) 10,8% Vol.

– Anhidrido sulfuroso total (máximo): 160 mg/l.

– Acidez volátil real en ácido acético (máximo): 0,65 g/l.

Tercera.– Control, registro y etiquetado.

1.– Los vinos indicados en las disposiciones adicionales primera y segunda deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a aroma, color y sabor, conforme a lo que establezca el Consejo Regulador. En el caso de que se constate alguna alteración de estas características en detrimento de la calidad, el vino será descalifi-

berekin ekarriko du ukitutako partidari kontraetiketa erabiltzeko eskubidea galtzea.

2.– Ardo bat «mahats-bilketa berantiarra» aipamenarekin saltzeko edo aparduntzat jotzeko, inskribatutako upeltegiak eskaera aurkeztu behar dio Kontseilu Arauemaileari, eta horrez gainera haren kontrola, edo izendatzen duen organoarena, onartzeko konpromisoa hartu behar du; honek mahatsa inskribatutako mahastietako denez eta ardoa Izendurari heldutako upeltegitan egin eta botilatu denez egiaztatuko du. Arautegi-ko 17. artikuluan aipatutako erregistroan berariazko atala sortuko da lehenengo eta bigarren xedapen gehigarrietan azaldutako ardoak egiten dituzten upeltegiak inskribatzeko.

3.– «Mahats-bilketa berantiarra» adierazpena erabiltzeko eskubidea duten ardo apardunen etiketan ez da agertuko ohiko «Chacolí/Txakoli/Txakolina» hitza. Ardo hauek Kontseilu Arauemaileak emandako kontraetiketa zenbakidunak edukiko dituzte. Kontraetiketa hauen serieak eta Kontseilu Arauemaileak Izendurari heldutako vcprd ardoak ziurtatzeko ematen dituen kontraetiketenak desberdinak izan behar dira.

XEDAPEN IRAGANKORRAK

Lehenengoa.– Arautegi hau indarrean jartzen denetik bost urte igaro baino lehen 5.2. artikuluan ezarritako murrizpena aplikatu behar da, hau da, ordurako baimendutako «Mune Mahatsa» (Folle Blanche) barietate zuriak ezin hartu izango du ardoa egiteko erabiltzen den mahasti azaleraren % 20 baino gehiago.

Bigarrena.– Kudeaketa-organoren barruko kontrol-erakundeak Mahastizaintza eta Ardogintza Antolatze-ko maiatzaren 7ko 5/2004 Legearen 35. artikuluan zehaztutako baldintzak bete bitartean, Kontseilu Arauemaileak produktu bat ziurtatu nahi duten erakundeek betekizun orokorreari buruzko UNE-EN 45011 araua (edo honen ordezkoa) betetzen denez kontrolatzeko kreditatutako erakunde lokabea hautatu eta kontratatuko du kontrol-lanak egiteko.

cado por el Consejo Regulador lo que conllevará la pérdida del derecho al uso de la contraetiqueta en la partida afectada.

2.– Para hacer uso de la mención «vendimia tardía» o para designar un vino como espumoso, las bodegas inscritas deberán solicitarlo al Consejo Regulador asumiendo el compromiso de someterse al control del Consejo Regulador, o en su caso al del órgano de control que este designe, que verificará que la uva procede de viñedos inscritos, y que la elaboración y el embotellado se realiza en las bodegas acogidas a la Denominación. En el Registro al que hace referencia el artículo 17 del Reglamento se creará una sección específica para la inscripción de las bodegas elaboradoras de los vinos indicados en las disposiciones adicionales primera y segunda.

3.– En el etiquetado de los vinos con derecho al empleo de la mención «vendimia tardía» y de los vinos espumosos, no se empleará la mención tradicional complementaria «Chacolí/Txakoli/Txakolina» e irán provistos de contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador. Estas contraetiquetas serán de series distintas de las expedidas por el Consejo Regulador para la certificación de vinos vcprd acogidos a la Denominación.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.– Se establece un plazo de cinco años a partir de la entrada en vigor del presente reglamento para proceder a ajustarse a la limitación del 20% de la superficie de viñedo procesada por bodega inscrita, establecida en el artículo 5.2 para la variedad blanca autorizada «Mune Mahatsa» (Folle Blanche).

Segunda.– Hasta que el organismo de control integrado en el órgano de gestión reúna los requisitos fijados en el artículo 35 de la Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola, los trabajos de control serán ejecutados por una entidad u organismo independiente de control acreditado en el cumplimiento de la norma sobre «Requisitos Generales para Entidades que realizan la certificación de producto» (UNE-EN 45011 o norma que la sustituya), que será elegida y contratada por el Consejo Regulador.