DISPOSICIONES GENERALES

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

4280

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

El artículo 18.2.b) del Decreto 217/2008, de 23 de diciembre, sobre el Boletín Oficial del País Vasco, establece que los meros errores u omisiones materiales que se infieran claramente del contexto y no constituya modificación o alteración del sentido de las disposiciones, actos o anuncios, pero cuya rectificación se estime conveniente a fin de evitar posibles confusiones, se salvarán por los órganos que hayan ordenado su inserción, instando la reproducción en el Boletín Oficial del País Vasco del texto o la parte necesaria del mismo con las debidas correcciones.

Advertidos errores de dicha índole en el texto de la Orden de 7 de marzo de 2012, de la Consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Getariako txakolina/Txakoli de Getaria/Chacolí de Getaria», publicado en el Boletín Oficial del País Vasco n.º 139, de 17 de julio de 2012, se procede a su corrección:

En el punto Uno del artículo único de las disposiciones, en la página 2012/3257 (2/3), donde dice:

«Uno.– El artículo 13 queda redactado como sigue:

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

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

Debe decir:

«Uno.– El artículo 13 queda redactado como sigue:

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

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

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

● Acidez total: > 3,5 gr/l.

● Acidez volátil: < 0,8 gr/l.

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