

***PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA DE  
VINOS "GRAN CANARIA"***

**1. Nombre:**

"Gran Canaria"

**2. Descripción del vino:**

- Blanco
- Rosado
- Tinto
- Vino de licor
- Vino espumoso, obtenido según el método tradicional, a partir de las variedades blancas permitidas por este pliego.
- Vino dulce clásico, vino que obtenido a partir de las variedades blancas "Malvasías" o "Moscatel", que sometidas a un proceso de sobremaduración en la misma planta o, mediante "asoleado", presente un contenido mínimo en azúcares residuales de 45 gramos por litro.

*a) Características analíticas:*

Los vinos protegidos por esta denominación deberán presentar las siguientes características físico-químicas:

1. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo:

- a. Vino blanco, rosado y, espumoso: 10% vol.
- b. Vino tinto: 11% vol.
- c. Vino de licor: 15% vol.
- d. Vino dulce clásico: 14% vol.

2. Grado alcohólico volumétrico total mínimo:

- a. Vino blanco, rosado y, espumoso: 10% vol.
- b. Vino tinto: 11% vol.
- c. Vino de licor: 17,5% vol.
- d. Vino dulce clásico: 16,5% vol.



3. Acidez total expresada en ácido tartárico: superior a 4,5 g/l, en todos los casos.
4. Acidez volátil real, expresada en ácido acético: no superior a 0,8 g/l, con excepción del vino dulce clásico y aquellos vinos que se sometan a un periodo de envejecimiento de dos años como mínimo, que podrán presentar una acidez volátil real máxima de 1,2 g/l.
5. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos distintos de los espumosos y vinos de licor, expresado en miligramos por litro (mg/l), que deben presentar los vinos en el momento de su oferta al consumo humano directo no puede exceder de:
  - a. 150 mg/l en el caso de los vinos tintos.
  - b. 200 mg/l en el caso de los vinos blancos y rosados.

No obstante, este límite máximo se eleva en lo que respecta los vinos con un contenido de azúcares expresado por la suma glucosa + fructosa igual o superior a 5 gramos por litro, a:

- a. 200 mg/l en el caso de los vinos tintos
  - b. 250 mg/l en el caso de los vinos blancos y rosados.
6. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos de licor, expresado en miligramos por litro (mg/l), que deben presentar los vinos en el momento de su oferta al consumo humano directo no puede exceder de:
    - a. 150 mg/l cuando el contenido de azúcares sea inferior a 5 g/l,
    - b. 200 mg/l cuando el contenido de azúcares sea superior o igual a 5 g/l.
  7. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos espumosos, expresado en miligramos por litro (mg/l), que deben presentar los vinos en el momento de su oferta al consumo humano directo no puede exceder de:
    - a. 185 mg/l.
  8. El contenido en azúcares residuales, expresado en g/l, que deben presentar los vinos para ser amparados por esta Denominación será:
    - a) Para vinos distintos de los espumosos:
      - Vinos secos, un contenido en azúcares inferior o igual a 4 g/l. No obstante, se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 9 g/l si la acidez total no es inferior en más de 2 g/l al contenido de azúcar residual.
      - Vinos semisecos, un contenido en azúcares superior a 4 g/l y, menor o igual de 12 g/l.



- Vinos semidulces, un contenido en azúcares superior a 12 g/l y, menor o igual a 45 g/l.
- Vinos dulces, un contenido en azúcares superior a 45 g/l.

b) Para vinos espumosos:

- ‘brut nature’, un contenido en azúcares inferior a 3 g/l, esta mención sólo podrá utilizarse para vinos a los que no se les haya añadido azúcar después de la fermentación.
- ‘extra brut’, un contenido en azúcares entre 0 y 6 g/l.
- ‘brut’, un contenido en azúcares inferior a 12 g/l.
- ‘extra seco’, un contenido en azúcares entre 12 y 17 g/l.
- ‘seco’, un contenido en azúcares entre 17 y 32 g/l.
- ‘semi seco’, un contenido en azúcares entre 32 y 50 g/l.
- ‘dulce’, un contenido en azúcares superior a 50 g/l.

9. La sobrepresión debida al contenido de dióxido de carbono disuelto, de los vinos espumosos, a temperatura de 20° C será igual o superior a 3,5 bares.

b) *Características organolépticas:*

Los vinos protegidos por esta denominación deberán presentar las siguientes características organolépticas:

Vino blanco:

- a. fase visual: vinos límpidos y brillantes, de color amarillo paja pálida con ribetes verdosos.
- b. fase olfativa: vinos de intensidad media a muy alta. Aromas a frutas tropicales, plátano, pera, manzana y cítricos; notas a hinojo, anisados y tabaco verde; notas florales.
- c. fase gustativa: vinos de intensidad media a muy alta. Persistencia de los caracteres olfativos en boca. Acidez equilibrada, fresca y viva. Estructurado amplio y persistente. En elaboraciones en dulce presentan una cierta untuosidad

Vino rosado:

- a. fase visual: vinos límpidos y brillantes de color rosa a rosa vivo con ribetes violáceos de intensidad baja a media.
- b. fase olfativa: vinos de intensidad media a muy alta. Aromas a fresa y frutas rojas del bosque ligeramente confitadas.
- c. fase gustativa: vinos de intensidad media a muy alta. Sabores a fresa y frutas rojas del bosque ligeramente confitadas. Acidez fresca y viva. Estructurado amplio y persistente. En elaboraciones en dulce presentan una cierta untuosidad



#### Vino tinto:

- a. fase visual: vinos límpidos y brillantes de color rojo granate, cereza, picota o rubí con ribetes violáceos. Capa media a muy alta.
- b. fase olfativa: vinos de intensidad media a muy alta. Aromas a frutas rojas; pueden aparecer notas de pimienta, tabaco e incluso de chocolate negro, dependiendo de las variedades utilizadas y la edad de los cultivos. En las crianzas, e incluso en algunos vinos con estancia en madera, notas propias de la permanencia en barrica de roble (clavo, regaliz, vainilla y canela).
- c. fase gustativa: vinos de intensidad media a muy alta. Sabores a frutas rojas; pueden aparecer notas de pimienta, tabaco e incluso de chocolate negro, dependiendo de las variedades utilizadas y la edad de los cultivos. En las crianzas, e incluso en algunos vinos con estancia en madera, notas propias de la permanencia en barrica de roble (clavo, regaliz, vainilla y canela). Taninos dulces, equilibrados e integrados dentro de la estructura del vino. Estructurado amplio y persistente. En elaboraciones en dulce presentan una cierta untuosidad

#### Vino de licor:

- a. fase visual: vinos límpidos y brillantes, de color amarillo ámbar, caoba, yodado, intensidad media.
- b. fase olfativa: vinos de intensidad media a muy alta. Aromas a frutas pasas y sobremaduras con notas a fruta tropical y cítrica y un fondo a hierbas aromáticas; matices de crianza, frutos secos, mineral.
- c. fase gustativa: vinos de intensidad media a muy alta. Persistencia de ese dulzor con notas amielados con carnosidad, untuoso. Acidez fresca y viva. Equilibrado y persistente.

#### Vino espumoso:

- a. fase visual: vinos límpidos y brillantes, el color debe ser preferentemente amarillo pálido con reflejos verdosos, aunque se admiten tonalidades más oscuras hasta el amarillo oro. Las burbujas serán finas, admitiéndose las de tamaño medio, capaces de formar rosario y corona, al menos en la primera fase de servicio.
- b. fase olfativa: vinos de aromas frescos, destacando notas afrutadas y florales, presentando además recuerdos del vino base. También pueden ser detectables, aunque no estar siempre presentes, notas de levadura de pan, especiados, hinojo y/o anisados y otras de carácter vegetal tanto fresco como seco.
- c. fase gustativa: vino fresco en boca, equilibrio entre acidez y azúcar, con abundante burbuja que recuerde principalmente a fruta fresca, cuando es joven. Su evolución en botella da lugar a notas de cierta reducción noble que le aportan mayor complejidad y elegancia.

#### Vino dulce clásico:



- a. fase visual: vinos límpidos y brillantes, de color amarillo pálido a dorado con reflejos verdosos. Intensidad baja a media.
- b. fase olfativa: vinos de intensidad media a muy alta. Aromas a frutas blancas madura o pasificada, pueden aparecer aromas a rosa y melocotón; con recuerdos a higos secos, dátiles, orejones, a veces recuerdos de toques melados. Notas de mineral de fruta tropical.
- c. fase gustativa: intensidad media a muy alta. Destacan los aromas percibidos en la fase olfativa. Acidez equilibrada, fresca y con viveza. Persistente y en boca destaca ese dulzor agradable y la untuosidad.

### **3. Prácticas enológicas específicas:**

#### *a) Prácticas enológicas:*

1. La vendimia se realizará de forma selectiva, destinándose exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos, las partidas de uva sana, que presenten una graduación alcohólica natural mínima de:

- a. 10% vol. para las variedades blancas,
- b. 11% vol. para las tintas y,
- c. 12% vol. para las que se destinen a elaborar vino de licor.

2. La elaboración se realizará en depósitos o recipientes de acero inoxidable y barricas de roble con una capacidad máxima de 225 litros, así como depósitos de fibra para uso alimentario y de cemento recubiertos, interiormente, con resina epoxi de uso alimentario, y que garanticen la sanidad del vino. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y del proceso de conservación tenderán a la obtención de productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por esta denominación

3. En la producción del mosto se seguirán las prácticas tradicionales, aplicadas con una moderna tecnología, orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 72,5 litros de mosto por cada 100 kilogramos de uva.

#### *b) Restricciones.*

1. Sólo podrán ser utilizados sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, en especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad, así como la utilización de prensas de tipo "continuas".



2. En la elaboración de vinos con esta denominación, no se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendientes a forzar la extracción de la materia colorante.

3. Queda prohibido el uso de virutas de madera o similares.

*c) Prácticas culturales.*

1. Los sistemas de cultivo y prácticas culturales serán las adecuadas para conseguir las mejores calidades, quedando expresamente prohibidos los emparrados altos o "latadas" tradicionales. La densidad máxima de plantación será de 5000 cepas por hectárea, independientemente del sistema de conducción o de la variedad.

2. En los sistemas de poda, el número máximo de yemas por cepa y hectárea se determinará por la "vocación de poda" de cada variedad, entendiéndose por tal aquella tendente a optimizar la calidad de la uva. En los casos de las variedades Malvasía Blanca y Rosada, Castellana Negra y Tintilla, esta "vocación" es de poda larga, con pulgares a dos yemas y varas de hasta seis yemas.

3. Podrá procederse al riego de los viñedos en los supuestos siguientes:

- a. En el caso de nuevas plantaciones, replantaciones o plantaciones sustitutivas, se podrá regar todo el año, durante los tres primeros años de cultivo, o hasta que el viñedo tenga un adecuado desarrollo radicular y alcance una formación completa según el tipo de cultivo y sistemas de conducción.
- b. En el caso de viñedos en producción con más de tres años, se podrá regar durante todo el año, excepto en el período comprendido entre el envero y la vendimia.

**4. Delimitación de la zona geográfica:**

1. La zona de elaboración, almacenamiento, envejecimiento y embotellado de estos vinos incluye la totalidad de la isla de Gran Canaria.

2. Dentro de la denominación, se reconoce la Comarca "Monte Lentiscal", por sus valores históricos, patrimonio etnográfico, tradición vitivinícola, calidad de la producción de uva y características específicas de sus vinos. Dicha comarca está limitada por la poligonal definida y descrita literal y cartográficamente en el anexo del Decreto Legislativo 1/2000, de 8 de mayo, por el que se aprueba el Texto Refundido de las Leyes de Ordenación del Territorio de Canarias y de Espacios Naturales de Canarias (BOC nº 60, de 15.05.00), epígrafes C-14 (Monumento Natural de Bandama) y C-24 (Paisaje Protegido de Tafira), en los términos municipales de Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida y Telde.

**5. Rendimiento máximo por hectárea:**



a) En kilogramos de uvas por hectárea:

- variedades blancas: 13.000 kg/ha.
- variedades tintas: 12.000 kg/ha.

b) En hectolitros del producto final por hectárea:

- variedades blancas: 94,25 Hl
- variedades tintas: 87 Hl.

En los primeros años de implantación del viñedo, la producción máxima autorizada será la siguiente:

- a. Año 1: 0% del máximo autorizado.
- b. Año 2: 10% del máximo autorizado.
- c. Año 3: 30% del máximo autorizado.
- d. Año 4: 50% del máximo autorizado.

## **6. Variedades de vid.**

1. Variedades de uvas blancas:

- a. Preferentes: Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera Blanca, Doradilla, Güal, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y Vijariego blanco o Diego.
- b. Autorizadas: Bastardo Blanco o Baboso Blanco, Breval, Burrablanca, Listán Blanco de Canarias, Pedro Ximénez y Torrontés.

La variedad Breval, si bien se autoriza en los cultivos ya existentes, queda prohibida para nuevas plantaciones.

2. Variedades de uvas tintas:

- a. Preferentes: Castellana Negra, Listán Negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll, y Tintilla.
- b. Autorizadas: Bastardo Negro o Baboso Negro, Listán Prieto, Moscatel Negro y Vijariego Negro.

## **7. Vínculo:**

a) *Datos de la zona geográfica.*

- Factores naturales



La isla de Gran Canaria, también llamada "continente en miniatura" por la variedad de sus microclimas y paisajes, tiene una peculiar orografía que asciende paulatinamente desde la costa hacia el centro de la Isla, alcanzando en su cota más alta 1950 metros (Pico de Las Nieves). La cumbre se encuentra rodeada por una serie de cráteres formados por la erosión y que configuran las cabezeras de los barrancos que descienden desde ahí hacia las diferentes vertientes, siendo los más pronunciados los que se dirigen al oeste y suroeste donde sus costas se presentan en acantilados. Algo más suaves aunque importantes son los que discurren por la zona norte y noroeste. La superficie total insular alcanza los 1600 km<sup>2</sup> y sus costas 236 km de recorrido.

Es en el siglo XV, con la llegada de los conquistadores castellanos, cuando tiene lugar la introducción de la vid en el archipiélago. Este cultivo encuentra aquí condiciones óptimas tanto por lo que se refiere al clima, seco y soleado, como a las calidades del suelo. Gran Canaria, la primera isla conquistada por la corona de Castilla en el año 1483, destina, grandes extensiones de terreno al cultivo de la viña que, en un primer momento, se concentraron en las tierras bajas de Las Palmas, Telde, Agüimes, Arucas, y Galdar, para seguidamente extenderse hacia las medianías una vez que avanzaron las roturaciones y mejoraron las vías de comunicación. Las cepas traídas por aquellos primeros colonos en palabras de Viera y Clavijo "... pronto encontraron en la isla un clima y un suelo de lo más oportuna para su prosperidad..." porque los terrenos secos, ligeros, pedregosos, areniscos, mezclados de lava del volcán desmenuzada y que se levantan en cerros, colinas, lomos y laderas son los que ordinariamente producen los mejores vinos.

La denominación de origen Gran Canaria, abarca la totalidad de la superficie insular. Los viñedos están sobre suelos volcánicos muy fértiles. Debido a su formación en diferentes periodos geológicos, existe una gran variedad de suelos y en diversos estados de evolución, de ahí que haya terrenos porosos de ceniza volcánica y terrenos arcillosos poco permeables y de alta fertilidad. Las parcelas de cultivo van desde los 50 a los 1300 metros de altitud. Las condiciones climáticas de la isla son favorables para el cultivo de la vid, su relieve da lugar a diferentes climas y microclimas por lo que es imposible hablar de un único clima para toda ella, aunque por su situación atlántica, y la cercanía con la costa africana, presenta un clima dominado por los vientos alisios pero bajo la influencia cálida que proviene de las costas marroquíes (apenas a unos 100 km de distancia), esto hace que los cultivos tengan una características muy diferenciadores en función de la situación geográfica y la altitud a la que se encuentren.

En esta Denominación se encuentra incluida, pero diferenciada la comarca del Monte Lentiscal, ubicada entre el Monumento Natural de Bandama y el Paisaje Protegido de Tafira, territorio protegido por la Ley de Espacios Naturales de Canarias dentro de los términos municipales de Las Palmas de Gran Canaria, Telde y Santa Brígida.

- Factores humanos

Hacia la mitad del siglo XVI el vino, juega un papel fundamental en la economía isleña pasando a convertirse en el producto principal de exportación. El auge en el comercio del vino trajo apare-





jado el florecimiento de otras actividades artesanales vinculadas, como la tonelería o el arte de construir pipas y barriles para el transporte de los caldos, la alfarería y el curtido de las pieles entre otros. Las principales variedades de uva que se cultivaron en un primer momento fueron malvasía, verdillo, turrón y negramoll, obteniéndose con la mezcla de alguno de ellos el viño que era el más apreciado en los mercados americanos.

Durante el siglo XVII los caldos canarios gozaron de un comercio floreciente, sin embargo, esta situación privilegiada de sus caldos pronto se verá perjudicada debido a la coyuntura internacional. No obstante, a pesar de su caída como cultivo de exportación, muchas zonas de viñedos siguieron cultivándose en las islas para abastecer el mercado interior.

En el siglo XIX se produce en Gran Canaria el resurgir de la viticultura pero esta vez de menor intensidad y con unas características totalmente diferentes. En los primeros años del XIX se produce la desamortización de tierra en los terrenos públicos del Monte Lentiscal y Bandama, en este momento la burguesía en auge, levanta un sin fin de lagares y bodegas que junto a sus casonas y a las extensiones de parrales dan lugar al paisaje más emblemático del vino en Gran Canaria: la comarca de Bandama y el Monte Lentiscal. Es aquí, en este paisaje protegido por la Ley de Espacios Naturales de Canarias, donde encontramos las mejores representaciones del patrimonio arquitectónico vitivinícola insular.

En Gran Canaria, la complicada orografía sobre la que normalmente se asientan los parrales ha condicionado que la mecanización de las labores de cultivo del viño haya sido mas bien escasa, conservándose así en muchos lugares de la isla un gran acervo cultural que tiene que ver con esa antigua tradición del vino en las islas. Tal vez sea el Barranco de Taguy, localidad remota que se localiza en el fondo de la Caldera de Tejada, donde encontramos la forma más antigua de elaborar vino siguiendo los métodos que en nada se diferencian a los practicados hace quinientos años por los primeros colonos europeos que se asentaron por estas tierras.

Pero a pesar de las dificultades impuestas por esta peculiar orografía, en los últimos años la mayoría de los viticultores han adoptado nuevos sistemas en las tareas del cultivo de la vid y también en la elaboración del vino. Las nuevas tecnologías y las exigencias de los mercados han ido desplazando las formas tradicionales en la producción, aunque se sigue cultivando distintas variedades de uva que proceden de cepas muy antiguas formando también un patrimonio vitícola de características únicas.

En los cultivos de predomina el parral bajo y el vaso, métodos tradicionales, utilizados desde antaño hasta nuestros días, extendiéndose cada vez más la espaldera, ya que permite una mayor mecanización del cultivo y a su vez un ahorro de tiempo y mano de obra.

*b) Datos del producto.*

Las características que dan especificidad al producto son:



- Una amplia gama cromática y aromática de los diferentes tipos de vino
- Una intensidad media a muy alta en la fase gustativa, con estructuras persistentes y equilibradas

*c) Interacción causal*

Las condiciones geográficas, orográficas, edafológicas y climáticas de esta isla, junto con la tradición del cultivo y la experiencia de los viticultores y enólogos hacen que los vinos de la Denominación de Origen Gran Canaria presenten unas características diferenciadas y únicas.

La amplia gama cromática y aromática de los vinos de la denominación de origen es consecuencia de una confluencia de factores geográficos y edafoclimáticos: la diversidad de suelos volcánicos (desde terrenos porosos de ceniza volcánica a terrenos arcillosos poco permeables y de alta fertilidad), la orografía de la isla (con una altitud de hasta 1950 metros) y sus condiciones climatológicas, que posibilitan encontrar vinos de variados colores y aromas.

La intensidad que presentan los vinos de esta denominación, en fase gustativa, se deben al suelo volcánico y, la adaptación de gran número de variedades tanto tintas como blancas a los factores edafoclimáticos propios de la isla

Por último el clima, dominado por los vientos alisios, y la calidez que aportan las costas africanas, favorece un amplio periodo vegetativo y de maduración de la uva, que va a dar lugar a una estructura persistente y equilibrada en los vinos, a diferencia de lo que puede suceder en otras zonas geográficas.

## **8. Disposiciones aplicables**

*a) Marco jurídico*

- Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, del Gobierno de Canarias de 23 de Diciembre de 2005, (BOC nº 3, de 4 de enero de 2006), por la que se reconoce la Denominación de Origen de vinos "Gran Canaria"
- Orden de 20 de julio de 2009, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, del Gobierno de Canarias (BOC nº 144, de 27 de julio), por la que se aprueba el reglamento de la denominación de origen de vinos "Gran Canaria". (publicada así mismo, por Resolución de 31 de julio de 2009 de la DGIMA del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, en el BOE nº 197, de 15.08.2009).

*b) Requisitos objetivos.*

1. La gestión de ésta Denominación de origen será realizada por un órgano de gestión (Consejo Regulador) en el que estarán representados los titulares de viñedos y bodegas inscritos.



2. Por el Consejo Regulador, se llevarán los siguientes registros:

A. Registro de Viñedos, que constará de las siguientes secciones:

- a. Sección I: viñedos ubicados en la comarca de Monte Lentiscal.
- b. Sección II: viñedos ubicados en el resto de la zona de producción.

B. Registro de Bodegas, que constará de las siguientes secciones y subsecciones:

a. Sección I: Bodegas de elaboración:

- Subsección A: Bodegas de elaboración ubicadas en la comarca de Monte Lentiscal.
- Subsección B: Bodegas de elaboración ubicadas en el resto de la zona de producción.

b. Sección II: Bodegas de almacenamiento:

- Subsección A: Bodegas de almacenamiento ubicadas en la comarca de Monte Lentiscal.
- Subsección B: Bodegas de almacenamiento ubicadas en el resto de la zona de producción.

c. Sección III: Bodegas embotelladoras:

- Subsección A: Bodegas embotelladoras ubicadas en la comarca de Monte Lentiscal.
- Subsección B: Bodegas embotelladoras ubicadas en el resto de la zona de producción.

d. Sección IV: Bodegas de envejecimiento:

- Subsección A: Bodegas de envejecimiento ubicadas en la comarca de Monte Lentiscal.
- Subsección B: Bodegas de envejecimiento ubicadas en el resto de la zona de producción.

3. Requisitos para la inscripción:

- a. En el registro de viñedos, se inscribirán aquellos viñedos que, situados en la zona de producción, cultiven variedades de vid permitidas por estos pliegos, y estén inscritos en el correspondiente registro vitícola de ésta Comunidad Autónoma. No se permitirá la inscripción de aquellos viñedos en los que existan variedades permitidas mezcladas con otras no permitidas por estos pliegos que, en la práctica, no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.
- b. En el registro de bodegas, se inscribirán aquellas situados en la zona de producción y, estén inscritas, en su caso, en los correspondientes registros, sanitario, de industrias agrarias y, de envasadores y embotelladores, de esta Comunidad Autónoma.



4. El órgano de gestión de la denominación de origen protegida "Gran Canaria", para cada campaña y, según criterios de defensa y mejora de la calidad, podrá adoptar acuerdos para:

- Fomentar las plantaciones de las variedades preferentes, y fijar límites de superficie de nuevas plantaciones con otras variedades autorizadas, en razón de las necesidades y siempre en pro de la mejora de la calidad de los vinos amparados.
- Autorizar la práctica del riego entre el envero y la vendimia, en caso de condiciones climáticas adversas (siroco, levante, calores fuertes, etc.),
- Fijar la fecha de inicio de la vendimia en las diferentes zonas, y acordar normas sobre el ritmo de recolección, a fin de que ésta se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como sobre el transporte de la uva para que el mismo se realice sin deterioro de su calidad y se eviten las fermentaciones prematuras.
- Modificar, con anterioridad al inicio de la vendimia, el límite establecido para la producción máxima admitida por hectárea, en cualquier caso, dicha modificación no podrá realizarse por encima del 25% del límite fijado con carácter general en estos pliegos.
- Modificar el límite establecido para el rendimiento máximo (en litros por kilogramos de uva) admitido en el proceso de transformación, sin que en ningún caso se superen los 74 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de uva.

5. La elaboración, almacenamiento, envejecimiento y embotellado de los vinos protegidos por esta denominación, ha de realizarse en bodegas inscritas en los correspondientes registros de bodegas y, con uvas procedentes de viñedos inscritos en el registro de viñedos

6. La uva procedente de viñedos, cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado, no podrá ser utilizada para la elaboración de vinos protegidos por esta denominación. En los terrenos ocupados por los viñedos inscritos en el registro de viñedos y en sus construcciones anejas, no podrán entrar ni permanecer existencias de uva que no pueda ser destinada a elaborar vinos amparados por esta denominación.

7. En las bodegas inscritas en los diferentes registros de la denominación no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento, o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción de la denominación. Sin embargo, en dichas bodegas inscritas se autorizará por el órgano de control la recepción de uvas, elaboración y almacenamiento de vinos que procedan de la zona de producción, aun cuando no provengan de viñedos inscritos, siempre que estas operaciones, así como la manipulación y almacenamiento de los productos obtenidos se realicen de forma separada de las correspondientes a los productos que opten a ser amparados por la denominación.

Las bodegas sólo podrán tener almacenados vinos pendientes de envasar en los locales inscritos.

8. Los locales de bodegas destinados a envejecimiento deberán tomar medidas para evitar las trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, así como de estado higró-



métrico y ventilación adecuados. Deberán tener unas existencias mínimas de 225 litros de vino en proceso de envejecimiento.

*c) Requisitos adicionales*

(i) Envasado dentro de la zona delimitada.

1. La especificidad del producto y la necesidad de proteger la reputación del nombre vinculado a la denominación de origen exigen que el embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen "Gran Canaria" deba ser realizado, exclusivamente, en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas, perdiendo el vino, en otro caso, el derecho al uso de la denominación.

La elaboración de los vinos con denominación de origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el embotellado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades, y si bien dichas operaciones pueden realizarse fuera de la zona protegida, las condiciones óptimas se alcanzarán con mayor seguridad si tales operaciones las realizan bodegas establecidas en la zona y que operen bajo el control directo de los organismos de control, ya que los controles efectuados fuera de la zona de producción proporcionan menos garantías para la calidad y autenticidad del vino que los efectuados en la zona de protección. El embotellado en la región de producción es un importante factor de protección de la Denominación al ponerse en el mercado el producto ya preacondicionado para ser degustado por el consumidor final, sin que puedan realizarse posteriores manipulaciones que puedan afectar a la calidad y especificidad del producto.

(ii) Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

1. En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la denominación. La mención "Denominación de Origen Gran Canaria" y, en su caso, "Monte Lentiscal", estará ubicada en lugar destacado y bien visible de la etiqueta principal.

2. En las etiquetas de vinos amparados por esta denominación podrá figurar el nombre de la comarca " Monte Lentiscal ", siempre y cuando la uva utilizada en la elaboración del vino proceda, íntegramente, de dicha comarca, y la elaboración del vino se haya producido en el interior de la misma.

3. En el etiquetado y presentación de los productos podrá aparecer el término tradicional "denominación de origen" en lugar de la expresión "denominación de origen protegida". Asimismo



podrán hacer uso de los siguientes términos tradicionales: Añejo, Clásico, Crianza, Gran Reserva, Noble, Reserva y, Viejo.

4. La indicación "cosecha", "añada", o "vendimia", se aplicará, exclusivamente, a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vino de otras cosechas. A efectos de corregir las características de los mostos o vinos de determinada cosecha, se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el volumen de mosto o vino de la cosecha a que se refiera la indicación, entre a formar parte en una proporción mínima del 85 por ciento.

5. Podrá utilizarse el nombre de la variedad en el etiquetado, cuando los vinos hayan sido elaborados con el 100% de uva de la correspondiente variedad.

6. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintos de garantía o contraetiquetas numeradas expedidas por el órgano de gestión, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine el órgano de gestión, y siempre, en forma que no permita una segunda utilización.

## **9. Comprobación del cumplimiento del Pliego de condiciones.**

### *a) Autoridades u Organismos de control competentes.*

El control, que se basa en el autocontrol de los operadores, se realizará por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

- Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas. Gobierno de Canarias.
- C/ Jesús Hernández Guzmán nº 2, Planta C.
- Polígono Industrial el Mayorazgo.
- 38.110 Santa Cruz de Tenerife.
- Teléfono: 922 237 170; Fax: 922 237 334.

### *b) Tareas.*

Serán objeto de control todos los operadores e instalaciones inscritas, los productos acogidos a la denominación, así como la documentación generada. Este control se entenderá desde la producción hasta el comportamiento del producto en el mercado.

Los operadores son los responsables de asegurar que los productos que pretenden amparar cumplen con los requisitos establecidos en los pliegos y, en los acuerdos de su órgano de gestión en materia de producción, elaboración o características de dichos productos, para ello deberán realizar autocontroles que garanticen que el producto cumple con dichos requisitos y, en particular,



los referentes al origen y variedades de la uva utilizada, graduación alcohólica mínima adquirida y total, acidez total, acidez volátil, dióxido de azufre, dióxido de carbono, en su caso, así como con las características organolépticas exigidas.

Cuando el operador pretenda amparar su producto, solicitará del órgano de gestión la emisión de los correspondientes precintos de garantía o contraetiquetas, Dicha solicitud deberá acompañarse de declaración responsable del operador de que el vino cumple con los requisitos exigidos.

El órgano de gestión remitirá ésta documentación al órgano de control que, calificará la partida de vino como apto para ser amparado por esta denominación, autorizando la emisión de los citados precintos de garantía o contraetiquetas, siempre y cuando de los controles que realice se desprenda que el operador efectúa correctamente el autocontrol.

(i) Alcance de las comprobaciones

- Examen organoléptico y/o analítico

Los controles analíticos y organolépticos, se realizarán sobre muestras de vino calificado, dispuesto para su comercialización, tendrán como objeto verificar la correcta aplicación de los autocontroles por parte de los operadores, en particular, los referentes a la graduación alcohólica mínima, adquirida y total, acidez total, acidez volátil, dióxido de azufre, dióxido de carbono, en su caso, así como a las características organolépticas exigibles al producto.

- Otras condiciones establecidas en el pliego de condiciones.

Los controles realizados abarcarán, al menos, los siguientes aspectos:

- Inspecciones sobre los viñedos y sobre la documentación que generan, al objeto de determinar que cumplen los requisitos establecidos, en particular los referidos a prácticas culturales y rendimientos máximos.
- Inspecciones sobre bodegas y sobre la documentación que generan al objeto de verificar el origen, cantidad de uva, mosto o vino recibido, prácticas enológicas realizadas, procedencia de la materia prima y destino del vino elaborado.
- Aforo completo de la bodega, al objeto de determinar las existencias de vino de la misma, y contrastarla con la documentación verificada.
- Controles sobre la asignación de las contraetiquetas.

(ii) Metodología de las comprobaciones

La comprobación anual, a que hace referencia el art. 25 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, se realizará sobre una muestra de las bodegas inscritas en los registros de la Denominación.



El tamaño de la muestra dependerá de los recursos disponibles para el control siendo al menos, el producto resultante de la raíz cuadrada del número de bodegas inscritas en los registros de la Denominación.

En la selección de las bodegas que integren la muestra que se someterá a control, se empleará el siguiente método:

- 1) Al menos el 50 % se seleccionarán de forma aleatoria, mediante un muestreo estratificado, estableciendo los estratos en función del volumen de producción de las bodegas inscritas.
- 2) El resto de controles se realizará de forma dirigida, basados en un análisis de riesgos, en el que se tendrán presente los siguientes criterios:
  - Antecedentes de incumplimientos.
  - Que en una misma bodega se elaboren vinos con derecho a acogerse a distintas figuras de calidad.
  - Que una misma entidad jurídica sea titular de varias bodegas que elaboren vinos con derecho a acogerse a distintas figuras de calidad.
  - Que el titular de la bodega posea también parcelas con viñedo.
  - El volumen de producción de la bodega.

Los controles realizados a las bodegas integrarán un control a una muestra de los viticultores que hagan entrega de uva en bodega, que será al menos la raíz cuadrada del número total de viticultores que entreguen uva en esa bodega.

Asimismo, se podrán realizar controles adicionales, que se limiten exclusivamente a realizar tomas de muestra de vino, al objeto de realizar análisis químicos u organolépticos sobre éstos.