

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA DE VINOS "LANZAROTE"

1. Nombre:

‘Lanzarote’.

2. Descripción del vino:

- Vino blanco
- Vino rosado
- Vino tinto
- Vino de uva sobremadurada
- Vino de licor
- Vino espumoso
- Vino espumoso de calidad

a) Características analíticas:

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

1. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo:

- Vinos blancos, rosados y, tintos: 9% Vol.
- Vinos de uva sobremadurada: 13% Vol.
- Vino de licor: 15% vol.
- Vinos espumosos y espumosos de calidad: 10% Vol.

2. Grado alcohólico volumétrico total mínimo:

- Vinos blancos, rosados y, tintos: 9% Vol.
- Vinos de uva sobremadurada: 13% Vol.
- Vino de licor: 15% vol.
- Vinos espumosos y espumosos de calidad: 10% Vol.

3. El contenido en acidez volátil de los vinos de esta denominación, expresada en ácido acético, no puede ser superior a 0,8 g/l, con excepción de:



- vinos que hayan pasado un mínimo de 3 meses en barrica, que podrán presentar una acidez volátil no superior a 1,08 g/l en blancos y rosados y 1,2 g/l en tintos.
- vinos sometidos a un período de envejecimiento de dos años, como mínimo, vinos de licor y vinos de uva sobremadurada, que podrán presentar una acidez volátil máxima de 1,5 g/l.

4. El contenido en acidez total de los vinos de esta denominación, expresado en gramos de ácido tartárico por litro, será superior o igual a 3,5 g/l, con excepción de los espumosos que, deberán presentar una acidez total superior o igual a 5,5 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:

- 150 mg/l en el caso de los vinos tintos.
- 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:

- 200 mg/l en el caso de los vinos tintos
- 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:

- 150 mg/l cuando el contenido de azúcares sea inferior a 5 g/l,
- 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:

- 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:

- fase visual: vinos límpidos y brillantes, de color amarillo pajizo a verdoso.
- fase olfativa: vinos francos con aromas frutales y florales de intensidad media.
- fase gustativa: vinos que se presentan en boca frescos y con buena persistencia

Vino rosado.

- fase visual: vinos límpidos y brillantes, de color rosado, de piel de cebolla a rosa frambuesa, pudiendo presentar ribetes violáceos
- fase olfativa: vinos francos, con aromas frutales de intensidad media
- fase gustativa: vinos equilibrados, agradables y, con un final afrutado.

Vino tinto.



- fase visual: vinos límpidos y brillantes, color del púrpura al rubí, pasando por granate y cereza.
- fase olfativa: vinos francos, con aromas frutales y/o florales y fondo mineral.
- fase gustativa: vinos suaves y ligeros en boca, equilibrados con un final muy agradable y buena persistencia.

Si el vino ha pasado por bodega presentará notas propias de la madera. En vinos envejecidos se observan notas de vainilla, especias, balsámicas y tostados, con un postgusto intenso y persistente.

Vino de uva sobremadurada.

- fase visual: vinos límpidos y brillantes, de color amarillo oro-dorado para variedades blancas o morado para variedades tintas.
- fase olfativa: vinos francos, con una intensidad aromática alta
- fase gustativa: en boca es bastante untuoso y frutal.

Vino espumoso y espumoso de calidad.

- fase visual: vinos límpidos en los que se aprecia una burbuja fina corona constante.
- fase olfativa: vinos que presentan aroma limpio de fruta fresca y flores blancas. Notas de panadería. Los rosados se presentan como vinos francos con aromas frutales.
- fase gustativa: vino agradable, fino y elegante

Vino de licor.

- fase visual: vinos límpidos, de color amarillo pajizo a ámbar, para los blancos; de color piel de cebolla a rosa frambuesa pudiendo presentar ribetes violáceos para los rosados y color del púrpura al rubí pasando por granate y cereza en los tintos.
- fase olfativa: vinos francos, presentan aromas frutales y florales. Frutas maduras, pasificadas y, confitadas
- fase gustativa: en boca es un vino denso, sabroso, equilibrado y muy complejo.

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:



- 10,5% vol. para las variedades destinadas a elaborar vinos blancos, rosados, tintos y espumosos
- 12% vol. para las variedades destinadas a elaborar vinos de licor y,
- 16% vol. para las variedades destinadas a elaborar vinos de uva sobremadurada.

2. La elaboración, almacenamiento, envejecimiento y embotellado de estos vinos ha de realizarse utilizando depósitos o recipientes que garanticen la sanidad y calidad del vino.

3. Las técnicas y equipos empleados 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. 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 74 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de uva.

b) Restricciones.

1. Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboraciones en virgen o de vinos de los orujos fermentados en elaboraciones en tinto, en los procesos de obtención de los productos aptos para ser amparados por la Denominación de Origen “Lanzarote”, sólo podrán ser utilizados sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos de racimo; en especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad, así como la utilización de prensas conocidas como “continuas”, en las que la opresión es ejercida por un Tornillo de Arquímedes en su avance contra un contrapeso.

2. No se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

c) Prácticas culturales.

1. Los viñedos para la producción de vinos protegidos estarán ubicados en terrenos acondicionados en las formas tradicionales de la isla, con capa de arena volcánica de espesor variable y protección contra el viento a base de hoyos, muretes de piedra o sistema mixto, admitiéndose, asimismo, todas aquellas prácticas que, sin ser las tradicionales de la isla, respetan o mejoran la calidad del producto amparado.

2. La densidad de plantación no excederá de las 3.000 cepas por hectárea. Los sistemas de formación y conducción de las cepas serán los tradicionales de la Isla, de pie y brazos bajos con poda en rastra y el de parral. El número máximo de yemas productivas por hectárea será de 45.000.

3. Se autoriza el riego de apoyo en la formación de la viña, y el viñedo en producción, siempre y cuando el objetivo sea la mejora de la calidad, en los términos establecidos en la Orden de la



Consejería de Agricultura, Pesca y, Alimentación de 17 de mayo de 1999, por la que se regula el riego en viñedos cuya producción se destine a la elaboración de vinos de calidad producidos en regiones determinadas, dentro del territorio de la Comunidad Autónoma de Canarias.

4. Delimitación de la zona geográfica:

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

5. Rendimiento máximo:

- a) En kilogramos de uvas por hectárea: 7.000 kg/ha.
- b) En hectolitros del producto final por hectárea: 51,80 Hl/ha.

6. Variedades de uva:

Variedades de uvas blancas:

- Preferentes o recomendadas: Albillo, Güal, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Vijariego blanco o Diego y, Verdello.
- Autorizadas: Burrablanca, Breval, Listán blanco de canarias, Pedro Ximénez y, Torrontés

Variedades de uvas tintas:

- Preferentes o recomendadas: Listán Negra o Almuñeco, Negramoll, Malvasía Rosada y, Tintilla.
- Autorizadas: Bastardo negro o Baboso negro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Moscatel Negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah Tempranillo y, Vijariego negro.

7. Vínculo con la zona geográfica:

a) Datos de la zona geográfica.

- Factores naturales

Lanzarote es la isla más oriental del archipiélago canario. Se sitúa entre las latitudes 28°14' y 28°49' N y las longitudes 7°13' y 7°41' a 1.000 km del suroeste de la Península Ibérica y, a 100 km., aproximadamente, al oeste de Marruecos.



El rasgo más relevante en la climatología de Lanzarote es su aridez. Esta viene determinada por la escasa altitud y su orografía homogénea, cualidades que impiden que se alcance la cota de inversión del alisio, y por lo tanto, no se produce interceptación del mar de nubes ni la consiguiente descarga de humedad como ocurre en la mayor parte de las islas canarias. Otros factores que determinan en menor medida la aridez de algunas zonas de la Isla son la orientación y la cercanía geográfica al continente africano.

Se puede clasificar el clima de Lanzarote como desértico, según el índice de Lang, hiperádico, según el índice de Martonne y mediterráneo semiárido subtropical, según la clasificación de Padakis.

La temperatura media de la zona geográfica es de 20° C, con variaciones térmicas entre los meses más fríos y los más cálidos, siendo la diferencia media de temperaturas entre enero y agosto de alrededor de 7° C.

El contraste térmico diario en esta Isla puede llegar hasta 17° C en el mismo día, siendo estas variaciones, entre el día y la noche, propias de regiones de naturaleza desértica.

La precipitación media anual es inferior a 150 mm. En cuanto a la variación estacional, cabe destacar, que el mes más lluvioso es diciembre, produciéndose la mayor parte de la precipitación anual entre los meses de noviembre y marzo, y siendo prácticamente nulas entre los meses de junio y agosto.

Debido a la escasez de barreras geográficas y a la influencia, tanto de los vientos alisios como de las brisas marinas, el viento es un factor característico de Lanzarote en particular, siendo además casi constante a lo largo de todo el año y, dando lugar a algunas de las prácticas agrícolas características de Lanzarote.

La dirección del viento que predomina es la N-NE y su mayor concentración y velocidad se concentran durante los meses de verano, cuando los vientos alisios presentan su mayor intensidad, oscilando la velocidad media anual entre 5 y 7 m/s.

La humedad relativa como variable climática puede ser considerada relativamente alta, habiéndose registrado humedad relativa media anual de 69%, con importantes las variaciones estacionales, con valores máximos del 72% en los meses de medias más altas (diciembre y enero) y mínimos del 66% en los meses con medias más bajas (abril y mayo).

También son importantes las variaciones diarias, registrándose valores máximos superiores al 80%, a primera hora de la mañana, y valores mínimos inferiores al 40% a mediodía, coincidiendo con las horas de máxima insolación.



La escasa nubosidad, característica generalizada a lo largo de todo el año, favorece el elevado número de horas de radiación solar, obteniéndose un valor medio de 7,8 horas/día. Si bien es verdad que existen variaciones en cuanto al número de horas de insolación entre las distintas estaciones, dándose el valor máximo en verano (9,5 horas/día), valores intermedios en primavera y otoño (8 horas/día y 7 horas/día respectivamente) y mínimos en invierno (6 horas/día) (AEMET, 2010)

Las altas temperaturas, la influencia de los vientos y los altos valores de insolación determinan una tasa anual de evaporación medida en tanque vaporimétrico de alrededor de 1.800 mm y cercanos a 960 mm utilizando el método Thornthwaite, siendo estas variaciones, entre el día y la noche, propias de regiones de naturaleza desértica.

Atendiendo a la clasificación propuesta por la Soil Taxonomy, la isla de Lanzarote cuenta con cuatro clases de suelos:

- Aridisoles
- Entisoles
- Andisoles
- Vertisoles

Estos suelos se caracterizan por los siguientes aspectos comunes:

- un bajo contenido en materia orgánica,
- una débil actividad biológica
- reacción alcalina
- texturas superficiales de tendencia arenosa
- acumulación de carbonatos y sulfatos
- modificaciones de la superficie del suelo como la presencia de pavimento desértico, costras de sellado, etc.

Los suelos en los que se asientan los viñedos son suelos volcánicos, bien diferenciados e incluso suelos rojos profundos sobre formaciones basálticas antiguas. Aparecen como suelos fósiles al haber sido cubiertos por erupciones volcánicas más recientes o por depósitos diluviales. La capa lapilli o “picón” cubre el suelo vegetal de la viña facilitando la rápida filtración de la lluvia, evitando la evaporación de la tierra vegetal y manteniendo constante la temperatura del suelo (efecto termorregulador).

La superficie de la mayor parte de los viñedos está cubierta de ceniza negra volcánica que impide el crecimiento de otra vegetación, pero que posee excelentes propiedades de retención del agua procedente del rocío. Esto significa que las vides plantadas aquí prosperan debido también, a que bajo la ceniza, el suelo es fértil, formado por arcilla o arena sobre un lecho de roca caliza.



- Factores humanos

La práctica de cultivo de la vid se desarrolla en zonas en las que el suelo fue cubierto por una capa de lapilli de espesor importante. Estas circunstancias se dieron en zonas cercanas a conos de emisión, especialmente las que tuvieron lugar entre los años 1730 y 1736. La forma de desarrollar el cultivo consiste en la apertura de un hoyo de unos 3 m de diámetro por 2-2,5 m de profundidad hasta llegar a la superficie del suelo enterrado, en el que se produce la plantación de la vid con sistemas radiculares profundos. Frecuentemente, el hoyo, va acompañado de una estructura de piedra que actúa de cortaviento que protege a la planta y conjuntamente al primero, componen un paisaje vitícola propio de Lanzarote que, alcanza su máxima expresión en La Geria.

Esta forma de cultivo no permite el uso de maquinaria, por lo que las labores se desarrollan de forma manual, además imposibilita el empleo de densidades de plantación altas, con el escaso rendimiento que esto conlleva, obteniéndose producciones bajas pero de calidad.

b) Datos del producto.

Los vinos de la denominación de origen Lanzarote se caracterizan por tener un marcado sabor volcánicomineral perfectamente equilibrada con la acidez relativamente alta que presentan.

Existe gran diversidad de variedades viníferas con predominio de las variedades blancas, y dentro de estas la malvasía volcánica es su mayor representante. Se trata de una variedad autóctona, mayoritaria en la denominación de origen Lanzarote, perfectamente adaptada a las condiciones edafo-climáticas de la isla y en la que el binomio acidez-sabor volcánicomineral viene a determinar por extensión la característica diferenciadora de estos vinos.

c) Interacción causal

No cabe duda, en un clima subdesértico, como el de Lanzarote, agudizado por los abrasadores vientos saharianos y en una tierra de naturaleza volcánica, el fomento de la viticultura como un ser vivo requiere agudeza, tesón y originalidad. De ahí que sean los viñedos más singulares de la geografía española, unos enterrados en hoyos en forma de embudos, para que las raíces encuentren tierra fértil, otros protegidos de los vientos por muros semicirculares de piedra volcánica. Todos, en cualquier caso acolchados por una capa de ceniza volcánica (picón o lapilli), para que retenga la humedad ambiente.

Esta forma de cultivo, hace viable la supervivencia de las vides en un suelo volcánico y ha permitido la presencia de una variedad autóctona, la malvasía volcánica y la adaptación de las variedades viníferas, que proporcionan vinos en los que el equilibrio volcánicomineral-acidez esta perfectamente conseguido y constituye la característica diferenciadora del vino de Lanzarote.



8. Disposiciones aplicables.

a) Marco jurídico

Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, del Gobierno de Canarias, de 14 de diciembre de 1993, (BOC nº 161, de 22 de diciembre de 1993), por la que se reconoce la Denominación de Origen de vinos ‘Lanzarote’

Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, del Gobierno de Canarias, de 7 de febrero de 2011, (BOC nº 35, de 17 de febrero de 2011), y corrección de errores de la misma (BOC nº 115, de 13 de junio de 2011), por la que se aprueba el reglamento de la Denominación de Origen de vinos ‘Lanzarote’. (Publicada en el BOE nº 192, de 11 de agosto de 2011, por Resolución de la DGIMA de 20 de julio de 2011)

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.
- b. Registro de bodegas, con las siguientes secciones:
 - Sección I. De bodegas de elaboración.
 - Sección II. De bodegas de almacenamiento.
 - Sección III. De bodegas embotelladoras.
 - Sección IV. De bodegas de envejecimiento.

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 “Lanzarote”, para cada campaña y, según criterios de defensa y mejora de la calidad, podrá adoptar acuerdos para:

- Fijar la fecha de inicio de la vendimia en las diferentes zonas, y dictar 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 a las bodegas, para que el mismo se realice sin deterioro de su calidad y se eviten 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.

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 y en sus construcciones anexas, no podrán entrar ni permanecer existencias de uva que no puedan ser destinadas a elaborar vinos amparados por esta denominación. Sólo se podrá almacenar vino pendiente de envasar en los locales inscritos

7. Una misma parcela de viñedo podrá proporcionar uvas para la elaboración de vinos con destino a un único o a diferentes niveles de protección, siempre que las uvas utilizadas y el vino obtenido cumplan los requisitos establecidos para el nivel o niveles elegidos, incluidos los rendimientos máximos de cosecha por hectárea asignados al nivel elegido.

8. 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 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.

9. 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 higrométrico y ventilación adecuados.

10. El embotellado de los vinos amparados por ésta denominación de origen se realizará en envases de vidrio, con las capacidades nominales establecidas en el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para produc-



tos envasados y al control de su contenido efectivo. Asimismo, se permite el uso de los envases denominados “bag in box” (bolsa en caja) en capacidades de 5, 10 y 15 litros.

c) Requisitos adicionales.

i) Envasado dentro de la zona delimitada.

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 "Lanzarote" deberá 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 amparados por esta denominación figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la denominación de origen “Lanzarote”.

2. 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, Crianza, Gran Reserva, Noble, Reserva y Viejo.

3. 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.

4. Cualesquiera que sean los tipos de envases en que se expidan los vinos para el consumo, deberán ir provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el órgano de gestión, que deberán ser colocadas en la propia bodega, y siempre de 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 cumplan 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:



- a. 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.
- b. 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.