

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA DE VINOS "VALLE DE LA OROTAVA"

1. Nombre:

‘Valle de La Orotava’.

2. Descripción del vino:

- a. Vino blanco
- b. Vino rosado
- c. Vino tinto
- d. Vino de licor
- e. Vino dulce clásico
- f. Vino espumoso
- g. Vino espumoso de calidad
- h. Vino espumoso aromático de calidad

a) Características analíticas:

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

1. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo:

- | | |
|--------------------------------------|-------------|
| - Vino Blanco | 10,50% vol. |
| - Vino Rosado | 10,50% vol. |
| - Vino Tinto | 11,00% vol. |
| - Vinos de licor | 15,00% vol. |
| - Vino dulce clásico | 15,00% vol. |
| - Vino espumoso | 10,00% vol. |
| - Vino espumoso de calidad | 10,00% vol. |
| - Vino espumoso aromático de calidad | 10,00% vol. |

2. Grado alcohólico volumétrico total mínimo:

- | | |
|---------------|-------------|
| - Vino Blanco | 11,12% vol. |
| - Vino Rosado | 11,12% vol. |
| - Vino Tinto | 11,62% vol. |



- Vino de licor 18,24% vol.
- Vino dulce clásico 17,65% vol.
- Vino espumoso aromático de calidad 10,00% vol.

El grado alcohólico volumétrico total del vino base destinado a la elaboración de vino espumoso y vino espumoso de calidad no podrá ser inferior a, 8,5% vol. para el primero y, 9,5% vol. para el segundo.

3. Todos los vinos amparados por esta Denominación deberán presentar una acidez volátil real no superior a 0,8 gramos por litro, expresada en ácido acético, con las siguientes excepciones:

- a. Vinos tintos una acidez volátil no superior a 0,9 g/l.
- b. Vinos que hayan sido sometidos a un período de envejecimiento de dos años, como mínimo, y vinos de licor, una acidez volátil no superior a 1,2 g/l.
- c. Vinos dulces clásicos, una acidez volátil no superior a 2 g/l.

4. Los vinos amparados por esta Denominación deberán presentar una acidez total superior o igual a 4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

5. 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. No obstante, se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 18 g/l si la acidez total no es inferior en más de 10 g/l al contenido de azúcar residual.
- 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. El contenido total 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:

1. Los vinos que pretendan ser amparados por esta Denominación habrán de ser vinos sin defectos que presenten las siguientes cualidades organolépticas:

a. Vino blanco:

- Fase visual: vinos limpios y brillantes, con color que va del amarillo verdoso hasta ambarino.
- Fase olfativa: vinos de intensidad media, limpios, con notas florales, pueden aparecer aromas a frutas así como matices anisados y a hinojo.
- Fase gustativa: vinos sabroso, fresco, equilibrado y postgusto frutal.



b. Vino rosado:

- Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color rosa cereza a piel de cebolla.
- Fase olfativa: vinos de intensidad media alta, limpio, con aromas frutales donde puede destacar la fresa, pueden aparecer matices a fruta roja como la mora.
- Fase gustativa: vinos sabrosos, frescos, equilibrados y donde aparecen de nuevo los aromas primarios.

c. Vino tinto:

- Fase visual: vinos limpios y brillantes, de buena capa con color desde el rojo con reflejos violáceos hasta teja.
- Fase olfativa: vinos con buena intensidad, en los que destacan aromas a fruta roja, pueden aparecer notas especiadas destacando la pimienta y un fondo balsámico.
- Fase gustativa: vinos sabrosos, frescos, equilibrados con postgusto frutal y moderadamente tánico.

Los vinos tintos "madera" amparados por esta denominación se caracterizan, por un color rojo intenso, con una intensidad media, con buena conjunción de los aromas frutales con las notas tostadas y especiadas que aporta la madera. Pueden aparecer notas de cacao, con buena persistencia y ensamblaje de los matices aportados por la madera y las notas frutales.

Los tintos elaborados por el método de maceración carbónica, son vinos de capa media a media alta, de color rojo picota a morado con ribetes azulados, limpios y brillantes, de alta intensidad, con aromas florales y frutales donde pueden destacar aromas a ciruelas, siendo vinos suaves en boca y armónicos.

d. Vino de licor:

- Fase visual: vinos limpios y brillantes donde el color se corresponde con los blancos, rosados o tintos.
- Fase olfativa: vinos con buena intensidad con notas de fruta escarchada, notas tostadas y amieladas, pueden aparecer notas especiadas.
- Fase gustativa: vinos equilibrados e intensos con postgusto afrutado y potentes.

e. Vinos espumosos (para todas las categorías de espumosos):

- Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color amarillo pálido hasta dorado o rosado, burbuja fina y corona persistente.
- Fase olfativa: vinos de intensidad media, con aromas frutales y matices a panadería. Los espumoso de calidad presentarán mayor finura aromática. Los de tipo aromático presentaran gran intensidad aromática.



- Fase gustativa: vinos, equilibrados y frescos.
- f. Vino dulce clásico:
- Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color amarillo claro hasta ambarino.
 - Fase olfativa: vinos de intensidad media alta con notas de fruta pasificada, notas tostadas y amieladas, pueden aparecer notas florales.
 - Fase gustativa: vinos sabrosos, estructurados, dulzor equilibrado con buena acidez.

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. La graduación alcohólica mínima de las uvas destinadas a elaborar vino con destino a ser amparado por esta denominación será, para cada una de los tipos de vino:

- a. Uvas con destino a elaborar vinos blancos, rosados y espumosos: 10% vol.
- b. Uvas con destino a elaborar vinos tintos: 11% vol.
- c. Uvas con destino a elaborar vinos de licor o dulces clásicos: 15% vol.

2. A los efectos de este pliego, 'vino dulce clásico', es el obtenido con uva sometida a un proceso de sobremaduración en la misma planta, o mediante "asoleado", que presente un contenido mínimo en azúcares residuales de 45 g/l.

3. La elaboración de los vinos amparados por esta denominación se realizará en depósitos o recipientes que tengan las suficientes garantías de calidad y seguridad alimentarias. 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.

4. En la obtención 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 moderadas adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a los 74 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de uva.

b) Restricciones.

1. En la extracción de mostos se seguirán las prácticas más adecuadas para obtener la mejor calidad de los vinos. 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 "Valle de La Orotava", 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 presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance contra un contrapeso.

2. En las bodegas o locales inscritos en el registro de bodegas de la denominación, la entrada de uva de las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah y Tempranillo, en su conjunto, no podrá representar más del 30% del total de entrada de uva con destino a elaborar vinos amparados por la denominación de origen de vinos "Valle de La Orotava".

3. No se permite la elaboración de vinos monovarietales con las siguientes variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah y Tempranillo

4. Los locales de bodegas destinados al envejecimiento deberán tomar medidas para adecuarse a la buena crianza, manteniendo temperaturas constantes y humedad controladas.

c) Prácticas culturales.

1. Los sistemas de cultivo y prácticas culturales serán los tradicionales de la comarca en cordón trenzado que tiendan a conseguir las mejores calidades, autorizándose, además, la conducción en espaldera, variantes de "Guyot", "Cordón Royal", "Vaso", "Parral bajo" y otros sistemas apoyados.

2. La densidad de plantación en número de cepas por ha, estará comprendida, según forma de conducción utilizada, entre los siguientes límites:

- a. Parrales: mínimo de 400 y máximo de 1.000.
- b. Cordones múltiples tradicionales: mínimo de 1.000, máximo de 2.000.
- c. Espalderas: mínimo de 1.600 y máximo de 4.200.

3. Se autoriza el riego de apoyo en la formación de la viña.

4. Delimitación de la zona geográfica:

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen de vinos "Valle de La Orotava" está constituida por los términos municipales de "La Orotava", "Los Realejos" y "Puerto de la Cruz", de la isla de Tenerife.

5. Rendimiento máximo:



a) *Producción máxima admitida en kilogramos de uvas por hectárea:*

- Variedades blancas: 13.000 Kg/ha.
- Variedades tintas: 10.000 Kg/ha.

b) *Producción máxima admitida en hectolitros del producto final por hectárea:*

- Variedades blancas: 96,20 Hl/ha.
- Variedades tintas: 74 Hl/ha.

6. Variedades de uva:

1. La elaboración de los vinos protegidos por esta denominación se realizará, exclusivamente, con uvas de las variedades siguientes:

- a. Variedades de uvas blancas:
 - Preferentes: Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera blanca, Doradilla, Güal, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y Vijariego blanco o Diego.
 - Autorizadas: Bastardo blanco o Baboso blanco, Breval, Burrablanca, Listán blanco de Canarias, Pedro Ximénez y Torrontés.
- b. Variedades de uvas tintas:
 - Preferentes: Castellana negra, Listán negro o Almuñeco, Malvasía rosada, Negramoll y Tintilla.
 - Autorizadas: Bastardo negro o Baboso negro, Cabernet Sauvignon, Listán prieto, 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

La zona de producción de la Denominación de origen Valle de la Orotava ocupa la vertiente norte de la Cordillera Dorsal de Tenerife, conforma una gran depresión de unos 150 km² que desciende desde la Cordillera Dorsal, a unos 2.000 m de altura, hasta el nivel del mar. Se encuentra flanqueada por dos auténticos murallones, los escarpes de Tigaiga y Santa Úrsula, lo que da la impresión de ser un espacio hundido, aunque no es éste su origen, sino el deslizamiento de grandes cantidades de materiales desde Las Cañadas del Teide.



Es una ladera tendida, de pendiente poco pronunciada, estando el viñedo entre los 400 y los 800 metros sobre el nivel del mar. Abarca los municipios de La Orotava, Los Realejos, Puerto de La Cruz.

A pesar de estar situada en plena zona desértica, presenta un clima diferente al de la zona Continental de África. Ello es posible por la benigna influencia de varios factores, entre ellos la presencia de los vientos alisios cargados de humedad que soplan todo el año limpiando y refrescando el ambiente y suavizando las temperaturas. A esto se une el influjo del Atlántico, con su corriente fría de Canarias, que dada la pequeña dimensión del territorio, llega a todos los lugares dulcificando las temperaturas en las zonas costeras y dando gran humedad al aire.

Los datos climatológicos medios anuales más relevantes son los siguientes:

- Temperatura. máxima en verano: 37 °C
- Temperatura. mínima en invierno: 7 °C
- Pluviometría anual media: 465 mm.
- Insolación anual media: 2.000 horas luz anuales

Los suelos son, en un 70% de carácter volcánico, un 20% arcillosos y, el 10% restante de roca volcánica. Son ligeros, permeables, ricos en nutrientes minerales y con un pH ligeramente ácido debido a su naturaleza volcánica.

- Factores humanos

La viña fue traída a Tenerife por los conquistadores españoles a mediados del siglo XVI. Las primeras cepas se sembraron en la finca el Burgado, perteneciente al municipio de Los Realejos, perteneciente a la zona de producción de la Denominación de origen Valle de La Orotava.

Durante los siglos XVI, XVII y XVIII el vino Malvasía, producido en el Valle de La Orotava, tomó tal auge que el Puerto de la Cruz (antes de La Orotava) llegó a convertirse en el primer puerto del Archipiélago Canario y el eje esencial del comercio con el extranjero. Las grandes extensiones alcanzadas por sus viñedos, llevaron a decir al ilustre realejero Viera y Clavijo, que el valle era un inmenso parral. Se calculan que por el Puerto de La Orotava, se exportaron 30.000 pipas de vino malvasía en un año.

Esta hegemonía comercial motiva el desarrollo urbanístico de los tres municipios del Valle: Los Realejos, La Orotava y Puerto de la Cruz, instalándose en éste último, una numerosa colonia inglesa con un consulado permanente. Esta colonia trata de controlar el comercio de exportación de vinos, para lo que se crea en 1.665 una empresa monopolista, “Compañía de Canarias”. El auge comercial con Inglaterra, dio lugar a que en la vendimia de 1.674, 150 barcos ingleses anclaron a la espera de tan ansiados caldos.



A mediados del siglo XVIII comienza la crisis del vino malvasía canario, con una espectacular bajada de precios y beneficios. Se apuesta entonces por el “Vidueño”, con menores costos y riesgos para la exportación a EEUU, y por su fácil transformación en aguardiente para su exportación a Cuba, Yucatán y Venezuela.

El viñedo se cultiva en laderas y vaguadas, en parrales fijos a unos 60 cms. de altura, en forma de originales cordones múltiples trenzados, con una longitud que varía desde 3 o 4m., en lugares estrechos hasta 15 m., si la parra es vieja y tiene suficiente vigor. La trenza se realiza a los sarmientos de parra desde aproximadamente 1.5 m. desde comienzo del tronco. Esta forma tan original de cultivo caracteriza los viñedos de la Denominación. La edad media de las parras es de 50 años.

b) Datos del producto.

Las características específicas de estos vinos relacionadas con el medio geográfico son:

- Vinos frescos y persistentes, con baja acidez.
- Vinos con una amplia gama de colores.

c) Interacción causal

La forma tradicional del cultivo de la vid en esta zona geográfica es uno de los signos de identidad de la Denominación. Los largos trenzados de las parras, facilita una mayor superficie en la planta a la exposición solar, pero también dificulta la llegada de savia al extremo del parral.

Las temperaturas suaves, sin grandes cambios térmicos, la naturaleza volcánica del suelo y la humedad permanente unido al sistema tradicional de conducción de la vid ha dado lugar a que los vinos producidos en esa zona presenten las características diferenciadores descritas en el apartado anterior.

8. Disposiciones aplicables.

a) Marco jurídico

- Orden de la Consejería de Agricultura y Alimentación, del Gobierno de Canarias, de 29 de diciembre de 1994, (BOC nº 2, de 4 de enero de 1995), por la que se reconoce la Denominación de Origen de vinos ‘Valle de La Orotava’.
- Orden del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 7 de junio de 1999, por la que se autoriza el uso de la mención “Tenerife” en el etiquetado de los vinos elaborados en la citada isla y que tengan derecho al uso de la Denominación de Origen. (BOC nº 97, de 21 de Julio).



- Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, del Gobierno de Canarias, de 24 de noviembre de 2010, (BOC nº 239, de 3 de diciembre de 2010), por la que se aprueba el reglamento de la Denominación de Origen de vinos ‘Valle de La Orotava’, modificada por Orden de 19 de septiembre de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas (BOC nº 194, de 30 de septiembre 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:

- 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.
- 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 “Valle de La Orotava”, para cada campaña y, según criterios de defensa y mejora de la calidad, podrá adoptar acuerdos para:

- Autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos y labores que constituyendo un avance en la técnica vitícola no afecten desfavorablemente a la calidad del producto protegido.
- 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.
 - Autorizar, en el viñedo en producción, la forma y condiciones de riego
5. La elaboración, almacenamiento, envejecimiento y embotellado de los vinos protegidos por esta denominación, ha de realizarse en bodegas inscritas en el correspondiente registro 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.
7. Las fracciones de mosto o vino obtenido por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos por esta denominación.
8. En las bodegas inscritas en los distintos registros de la Denominación, se permitirá la elaboración, almacenamiento o manipulación de otros vinos obtenidos de superficies vitícolas de la Comunidad Autónoma, situadas fuera de la zona de producción de la Denominación, siempre que dichas operaciones se realicen de forma separada de las referidas a los vinos con derecho a la denominación de origen y que se garantice el control de tales procesos, debiendo comunicarse dicha actividad a la autoridad de control.
9. En los terrenos ocupados por las viñas inscritas en el Registro de Viñedos y en sus construcciones anexas no podrán entrar ni permanecer existencias de uva sin derecho a esta Denominación de Origen.
10. Sólo se podrá almacenar vino pendiente de envasar en los locales inscritos.
11. El embotellado de los vinos amparados por esta 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 las normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

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 " Valle de La Orotava " 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 ‘Valle de La Orotava’ y de forma destacada la indicación ‘Tenerife’.
2. Se reconoce expresamente el término tradicional “Denominación de origen” para los vinos protegidos por esta DOP. 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.
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. El nombre de una o más variedades de vid utilizadas para la elaboración de un vino podrá aparecer en el etiquetado del vino, de conformidad con lo previsto en la legislación de aplicación.
5. 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 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:

- ✓ 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.
- ✓ 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.