

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “LAS ISLAS CANARIAS”

1. Nombre:

‘Las Islas Canarias’.

2. Descripción del vino:

- a. Vinos blancos.
- b. Vinos rosados.
- c. Vinos tintos y tintos maceración carbónica.
- d. Vinos de licor.
- e. Vinos de uva sobremadurada.
- f. Vinos espumosos de calidad.
- g. Vinos de aguja gasificados.

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 espumosos de calidad: 10,00 % vol.
- Vinos tintos: 11,50 % vol.
- Vinos de licor y vinos de uva sobremadurada: 15,00 % vol.
- Vinos de aguja gasificados: 9,50 % vol.

2. Grado alcohólico volumétrico total mínimo:

- Vinos blancos, rosados y espumosos de calidad: 10,00 % vol.
- Vinos tintos: 11,50 % vol.
- Vinos de uva sobremadurada: 17,00 % vol.
- Vinos de licor: 17,50% vol.
- Vinos de aguja gasificados: 9,50 % vol.

3. El contenido en acidez volátil de los vinos de esta denominación, expresada en ácido acético, no puede ser superior a:



- 1,08 g/l en el caso de los vinos blancos, vinos rosados, vinos de uva sobremadurada y vinos de licor.
- 1,20 g/l, en el resto de vinos tintos.

4. El contenido en acidez total de los vinos de esta denominación, expresado en gramos de ácido tartárico por litro, no puede ser inferior a 4 g/l, con excepción de los vinos de licor y los vinos naturalmente dulces o de uva sobremadurada, en los que no podrá ser inferior a 3,5 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 de calidad, 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:

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.

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 deberán presentar las cualidades organolépticas que se señalan a continuación en las fases visual, olfativa y gustativa, así como una buena armonía en su conjunto y no presentar defectos.

Vino blanco

- fase visual: Vino límpido y brillante, de color amarillo con tonos verdosos o ambarinos.
- fase olfativa: Aroma limpio, de intensidad media-alta y aroma afrutado.
- fase gustativa: Sabor fresco y equilibrado con postgusto afrutado.

Vino blanco barrica

- fase visual: Vino límpido y brillante, de color amarillo con tonos amarillo dorado.
- fase olfativa: Aroma limpio, de intensidad media-alta, con ligeros aromas a roble entremezclados con aromas frutales.
- fase gustativa: Sabor equilibrado, fresco y postgusto con ligeros matices de roble.

Vino rosado

- Fase visual: Vino límpido y brillante, de color rosa en toda su gama.



- Fase olfativa: Aroma limpio, de intensidad media-alta y aroma afrutado.
- Fase gustativa: Sabor fresco y equilibrado. Cuerpo moderado. Postgusto afrutado.

Vino tinto joven

- fase visual: Vino límpido y brillante, de color rojo picota con tonos violáceos. Capa media – alta.
- fase olfativa: Aroma limpio, de intensidad media-alta, y aroma afrutado (destacan las frutas rojas) y/o floral.
- fase gustativa: Equilibrado, sabroso, moderadamente tánico. Postgusto persistente y afrutado.

Vino tinto de maceración carbónica

- fase visual: Vino límpido y brillante, de color rojo cereza con tonos violáceos. Capa media-alta.
- fase olfativa: Aroma limpio, de intensidad media-alta y, aroma afrutado.
- fase gustativa: Equilibrado, de intensidad media y, postgusto afrutado.

Vino tinto barrica

- fase visual: Vino límpido y brillante, de color rojo intenso con tintes violáceos.
- fase olfativa: Intensidad media-alta, con aromas a roble y predominio de frutos rojos.
- fase gustativa: Estructurado y ligero, con paso corto por boca.

Vino tinto crianza

- fase visual: Vino límpido y brillante, de color rojo granate a rubí con tonos teja. Capa media-alta.
- fase olfativa: Aroma limpio, de intensidad media-alta. Presenta un ligero aroma a fruta madura con notas de madera y tostados.
- fase gustativa: Potente, tanicidad media, armónico. Postgusto persistente.

Vino tinto reserva

- fase visual: Vino límpido y brillante, de color rojo rubí con tonos tejas. Capa media-alta.
- fase olfativa: Aroma limpio, de intensidad media-alta. Notas de vainilla, especias, balsámicas y tostados.
- fase gustativa: Equilibrado, armónico, suave, tanicidad media. Postgusto intenso y persistente.



Vino tinto gran reserva

- fase visual: Vino límpido y brillante, de color rojo rubí con tonos tejas. Capa media.
- fase olfativa: Aroma limpio, de intensidad media-alta. Notas de vainilla, tostados, especiados, balsámicas y confituras.
- fase gustativa: Equilibrado, suave, intenso y, tanicidad alta. Postgusto intenso y persistente.

Vino de uva sobremadurada y vinos de licor.

- fase visual: Vinos límpidos y brillantes, de color amarillo y aspecto untuoso.
- fase olfativa: Aroma intenso con recuerdos a pasas, especias, orejones y los propios de la variedad utilizada.
- fase gustativa: Aterciopelado, equilibrado, intenso. Postgusto afrutado y potente.

Vino espumoso de calidad

- fase visual: Vino de color amarillo pálido a dorado. Brillante. Burbuja pequeña y persistente.
- fase olfativa: Aroma limpio y afrutado
- fase gustativa: Equilibrado, fresco y postgusto afrutado.

Vino de aguja gasificado

- fase visual: Burbuja evidente. Color amarillo para los blancos; gama rosa para los rosados y, rojo-violeta para los tintos.
- fase olfativa: Aroma limpio. Los vinos blancos presentan aroma a fruta blanca; los rosados y tintos a frutas rojas.
- fase gustativa: Amplio, equilibrado, fresco. Postgusto afrutado y con carbónico presente.

3. Prácticas enológicas específicas:

a) Prácticas enológicas:

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero posible, mediante técnicas que impidan el deterioro de la calidad de la uva, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana y con el grado de madurez necesario.

2. El grado alcohólico natural mínimo de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de:

- Vinos blancos, y rosados 10,00% vol.



- Vinos tintos y de maceración carbónica 11,50% vol.
- Vinos de licor 15,00% vol.
- Vinos de uva sobremadurada 17,00% vol.
- Vinos espumosos de calidad 10,00% vol.
- Vinos de aguja gasificados 10,00% vol.

2. La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de los vinos amparados bajo la mención "Vino de Calidad de las Islas Canarias" se realizará, con uvas que cumplan lo dispuesto en estos pliegos y, en el ámbito territorial de su zona de producción. La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino, ya sean de acero inoxidable, de madera de roble o de otros materiales autorizados.

3. En la extracción de los mostos se seguirán las prácticas más adecuadas para obtener la mejor calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no supere los 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

b) Restricciones

Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o desgarran los componentes sólidos del racimo. En especial quedará prohibido el empleo tanto de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad como de prensas continuas.

c) Prácticas culturales.

1. La densidad de plantación mínima será de 800 cepas por hectárea, a excepción de los cultivos tradicionales de Lanzarote (con capa de arena volcánica de espesor variable y protección contra el viento a base de hoyos, muretes de piedra o sistema mixto) cuya densidad de plantación mínima será de 400 cepas por hectárea.

2. La formación de la cepa y su conducción se efectuarán con las condiciones precisas para la obtención de uva de calidad, en función de los suelos y condiciones técnicas de cada viñedo. En concreto la formación de la cepa se podrá efectuar de la siguiente manera:

- a. Formaciones tradicionales en vaso, cordón, parral tradicional, parral bajo y sus variantes.
- b. Formación en espaldera: en plantaciones dirigidas y apoyadas.

3. Se autoriza el riego en los términos de la Orden de 17 de mayo de 1999, por la que se regula el riego en viñedos cuya producción se destina 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 producción de los vinos amparados por esta denominación está constituida por la totalidad del territorio de las Islas Canarias.

5. Rendimiento máximo:

- a) En kilogramos de uvas por hectárea: 10.000 kg/ha.
- b) En hectolitros del producto final por hectárea: 74 Hl/ha.

6. Variedades de uva:

La elaboración de los vinos protegidos por ésta Denominación se realizará, exclusivamente, con uvas de las variedades siguientes:

1) Variedades recomendadas:

- Bermejuela, Marmajuelo, B.
- Castellana Negra, T.
- Doradilla, B.
- Forastera Blanca, B.
- Güal, B.
- Listán Negro, Almuñeco, T.
- Malvasía Aromática, B.
- Malvasía Rosada, T.
- Malvasía Volcánica, B.
- Moscatel de Alejandría, B.
- Negramoll, T.
- Sabro, B.
- Tintilla, T.
- Verdello, B.
- Vijariego Blanco, Diego, B

2) Variedades autorizadas:

- Bastardo Blanco, Baboso Blanco, B.
- Bastardo Negro, Baboso Negro, T.
- Breval, B.
- Burrablanca, B.
- Cabernet Sauvignon, T.
- Listán Blanco de Canarias, B.



- Listán Prieto, T.
- Merlot, T.
- Moscatel Negro, T.
- Pedro Ximénez, B.
- Pinot Noir, T.
- Ruby Cabernet, T.
- Syrah, T.
- Tempranillo, T.
- Torrontés, B.
- Vijariego Negro, T.

7. Vínculo con la zona geográfica:

a) Datos de la zona geográfica.

- Factores naturales

El archipiélago Canario está situado frente a la costa noroeste de África, entre las coordenadas 27° 37' y, 29° 25' de latitud norte. A pesar de estar situado en plena zona desértica, las islas son verdaderos continentes en miniatura, y en ellas se dan, según la orientación y altitud, una gran variedad de climas, diferentes al de las vecinas zonas africanas.

Ello se debe a la influencia de varios factores entre los que destacan:

- Los vientos alisios cargados de humedad que soplan, casi todo el año, procedentes del Norte y Noroeste, limpiando y refrescando el ambiente, suavizando las temperaturas.
- El océano Atlántico con su corriente fría de Canarias que dulcifica las temperaturas en las zonas costeras y da gran humedad al aire.
- La baja pluviometría media anual, del orden de 350 litros por metro cuadrado, aunque existen grandes oscilaciones, territorios con menos de 100 l/m², a otros con casi 1.000 l/m².

Aunque el terreno de todas las islas es de origen volcánico y, en general, de gran fertilidad, se puede encontrar, debido a su formación en diferentes épocas geológicas, suelos muy variados y en diversos estados de evolución. Los terrenos que ocupa la viña son, frecuentemente, ligeros, permeables, ricos en nutrientes minerales y con pH ligeramente ácido, consecuencia de su origen y naturaleza volcánica.

Una de las características más interesantes de la viticultura del archipiélago, es que éste es un territorio “no filoxerado”, por lo que las viníferas se plantan directamente de sarmiento y se cultivan sobre sus propias raíces, con las grandes ventajas fisiológicas y enológicas que reporta: longevidad y mayor pureza de la vinífera sin influencia de porta injerto.



Otra de las propiedades interesantes es la gran riqueza varietal; cerca de 100 variedades catalogadas, y más aún si consideramos que todas ellas fueron introducidas desde Europa en los siglos XV, XVI, XVII y XVIII, antes de que la filoxera arrasara los viñedos del continente, por lo que en las Islas se han conservado con un alto grado de pureza.

El viñedo ocupa aproximadamente el 10% del suelo agrícola útil del Archipiélago.

- Factores humanos

La historia del viñedo y los vinos de las Islas Canarias es verdaderamente singular: Horacio, medio siglo antes de Jesucristo, aseguró que “la viña sin podar florecía continuamente en las Afortunadas”. Sin embargo, son diversos los autores que afirman que la vid no formaba parte de la flora del archipiélago y aseguran fue introducida en algún momento entre los siglos XIV y XV por los conquistadores o colonos. La diversa procedencia de los primeros colonizadores y la coincidencia en sus culturas del vino se tradujo en la introducción en las Islas de las mejores cepas, con el deseo de lograr cuanto antes una producción interna, evitando así los inconvenientes de recibir los caldos del exterior en inseguros y lentos navíos.

La adaptación y aclimatación de variedades de procedencia tan diversa hacen que estos viñedos importados prosperen desde los inicios. Ya en la primera mitad del siglo XVI, y coincidiendo con la decadencia del cultivo de la caña de azúcar, el vino canario cobra relevancia gracias a dos circunstancias fundamentales:

- la alta calidad lograda por el vino “malvasía”, elaborado con la variedad del mismo nombre que, procedente, según varios autores de la isla de Candia (actual Creta), llega al Archipiélago en la segunda mitad del siglo XV, seguramente desde Madeira, y
- la situación geográfica de las islas, puente de tres continentes y escala obligada en las rutas oceánicas de navíos comerciales, aventureros y piratas, que descubren y difunden la calidad del “malvasía” de Canarias, que va ganando adeptos y prestigio universal.

Cabe significar que los vinos isleños, especialmente los “malvasía”, pero también los vidueños (elaborados con variedades distintas a la malvasía), son los primeros vinos generosos del mundo que fueron objeto de un comercio marítimo importante, nace un próspero intercambio comercial que convierte el cultivo de la vid y la explotación de los vinos de las Islas Canarias en la principal fuente de riqueza para el Archipiélago a lo largo de casi trescientos años.

Los vinos de las islas Canarias tenían la fortuna de que mejoraban con los viajes, dada su estancia en la madera (por lo que se pagaba a mayor precio el vino llegado de “retornos”). Su prestigio se impone de tal manera que, en los palacios de las principales cortes europeas, nunca faltaba el malvasía, “que alegra los sentidos y perfuma la sangre”, y que es distinguido entonces como una Denominación de Origen, al dársele el nombre genérico de “Canary”, de manera similar a como hoy se conocen Oportos, Burdeos o Jerez.



Actualmente, las producciones por unidad de superficie son realmente bajas debido a varios factores, siendo los más destacados los siguientes:

- Plantaciones de secano, con extensas zonas en las laderas orientadas al sur de las islas occidentales y comarcas con escasa pluviometría como es el caso de Lanzarote, donde a veces no llega a los 150 litros por metro cuadrado y año.
- Arcos amplísimos de plantación en muchas comarcas (La Palma, Lanzarote y zonas altas de otras comarcas).
- Envejecimiento de las plantaciones que superan la edad de ochenta años y más.
- Abundancia de viñedos en zonas altas de grandes pendientes, que exigen gran cantidad de mano de obra por la imposibilidad de una mínima mecanización.

La diversidad de formas de cultivo, muchas de ellas únicas en el mundo y de gran originalidad y belleza (más de doce en las diferentes islas), se unen a la singularidad de esta región vitivinícola. Entre las mismas cabe destacar las siguientes:

- Cordón.
- Emparrado.
- Hoyo.
- Parral bajo.
- Vaso.
- Rastras.

b) Datos del producto.

La amplia gama cromática y aromática, así como una persistencia de sabor mineral-volcánico en todos los vinos de las Islas Canarias dan su especificidad al producto.

c) Interacción causal

La gran diversidad de climas, unido a la gran diversidad de variedades de vid perfectamente adaptadas al terreno volcánico han favorecido que los vinos de las Islas Canarias presenten unas características claramente diferenciadoras.

Las prácticas de cultivo mencionadas así como los factores limitantes de la producción ya descritos, (Plantaciones de secano, marcos amplísimos de plantación en muchas comarcas, envejecimiento de las plantaciones que superan la edad de ochenta años y, la abundancia de viñedos en zonas altas de grandes pendientes), favorecen la calidad de las cosechas.

El suelo volcánico de las Islas aporta componentes minerales a las distintas variedades viníferas adaptadas. Debido a esto, los vinos presentan sabores minerovolcánicos característicos.



8. Disposiciones aplicables.

a) Marco jurídico

Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, del Gobierno de Canarias, de 2 de mayo de 2011, (BOC nº 93, de 11 de mayo de 2011), por la que se reconoce el Vino de calidad de las Islas Canarias y se aprueba su Reglamento, corrección de errores de la misma (BOC nº 119, de 17 de junio de 2011) y, Orden de 21 de octubre de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, por la que se modifica la Orden de 2 de mayo de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, (BOC nº 215, de 2 de noviembre).

b) Requisitos objetivos.

1. La gestión de ésta Denominación de origen será realizada por un órgano de gestión con personalidad jurídica propia, de naturaleza privada.

2. Por el órgano de gestión, se llevarán los siguientes registros:

- a. Registro de viñedos.
- b. Registro de bodegas.

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 situadas en la zona de producción y, que 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 “Islas Canarias”, para cada campaña y, según criterios de defensa y mejora de la calidad, podrá adoptar acuerdos para:

- Establecer normas de vendimia y de calidad sanitaria de la uva.
- 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 otros envases y cierres especiales distintos de los mencionados en este pliego, siempre que ello no deteriore la calidad ni la imagen de los vinos protegidos.
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. La recepción de uva destinada a vinos no amparados por la mención Vino de Calidad de "las Islas Canarias" se hará de forma separada de la destinada a vinos acogidos por la misma.
7. En las bodegas inscritas en el registro de bodegas de esta denominación de origen protegida, no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado, etiquetado o, en general, cualquier otra manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos o procedentes de superficies vitícolas situadas fuera de las Islas Canarias.
8. Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas parcelas vitícolas o bodegas, sólo podrán tener almacenadas sus uvas, mostos o vinos acogidos a la mención "Vino de Calidad de las Islas Canarias" en los terrenos o locales inscritos en los correspondientes registros de la denominación de origen protegida, perdiendo en caso contrario el derecho al uso de dicha mención.
9. Los vinos amparados por la mención "Vino de Calidad de las Islas Canarias", únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio.
10. Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. El embotellado de los vinos amparados por ésta denominación de origen protegida se realizará por las bodegas inscritas en el correspondiente registro de esta denominación, en envases de vidrio, con las capacidades nominales establecidas en la legislación de aplicación. El cierre de las botellas se realizará con tapón cilíndrico de corcho natural, aglomerado de corcho, tapón sintético o tapón de rosca.

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 protegida exigen que el embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida "Las Islas Canarias" 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 figurará obligatoriamente y de forma destacada la mención "Vino de Calidad de las Islas Canarias", con caracteres de tamaño no inferior a 4 mm y no superior a 10 mm y el logotipo registrado por el órgano de gestión.

2. Se reconoce expresamente el término tradicional "Vino de calidad con indicación geográfica" para los vinos protegidos por esta DOP. En el etiquetado y presentación de los productos podrá aparecer dicho término tradicional 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 del año de cosecha en el etiquetado de los vinos 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. No obstante, a efectos de corregir las características de los vinos de determinada cosecha se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el vino de la cosecha a que se refiera la indicación entre a formar parte en el producto resultante en una proporción mínima del 85%.

4. La designación de los vinos podrá ser complementada con la mención facultativa del nombre de una variedad si el vino procede al menos en un 85% de esa variedad. La mención de dos o más variedades se realizará siempre que el citado vino proceda en su totalidad de las variedades citadas, indicándose éstas por orden decreciente de importancia cuantitativa.

5. La indicación "fermentado en barrica", podrá ser utilizada siempre que la fermentación del vino haya tenido lugar en envases de roble de capacidad máxima de 330 litros, donde deberán permanecer un período mínimo de 3 meses después de finalizado el proceso.



6. El término "barrica" o "roble" podrá ser utilizado para designar aquellos vinos que hayan pasado un período de envejecimiento mínimo de 3 meses en barricas de roble con una capacidad máxima de 330 litros. Cuando se emplee o haga referencia a estos términos deberá indicarse en las informaciones relativas al vino en cuestión, el período de tiempo en meses o años que han permanecido en tales recipientes.

7. Cualquiera que sea el tipo de envase, en que se expidan para su consumo los vinos amparados bajo la mención "Vino de Calidad de las Islas Canarias", irá provistos de contraetiquetas o precintas numeradas, expedidas por el órgano de gestión, que deberán ser colocadas en la propia bodega de forma visible y que no permita una segunda utilización.

9. Comprobación del cumplimiento del Pliego de condiciones.

a) Autoridades u Organismos de control competentes.

1. El control y certificación del "Vino de Calidad de las Islas Canarias" será efectuado por uno o varios de los organismos de control definidos en el artículo 2, párrafo segundo, punto 5, del Reglamento CE nº 882/2004 que actúen como órganos de certificación de productos de conformidad con los criterios establecidos en el artículo 5 de dicho Reglamento.

Dichos organismos de certificación deberán estar acreditados en la norma europea EN 45011 o la Guía ISO/IEC 65 (Criterios generales relativos a los organismos de certificación de productos) con el alcance necesario para realizar el control y certificación exigidos en este Reglamento.

b) Tareas.

1. Las personas físicas o jurídicas inscritas son las responsables de asegurar que los productos amparados por el "Vino de Calidad de las Islas Canarias" cumplen y tienen capacidad para continuar cumpliendo con los criterios en los cuales se basa la certificación. Para garantizar el cumplimiento de las condiciones establecidas en este pliego y de los acuerdos del órgano de gestión deberán llevar el autocontrol establecido en los apartados siguientes.

- El autocontrol de productores, titulares de inscripciones en el registro de viñedos implicará la llevanza actualizada, para cada parcela inscrita, de al menos las siguientes anotaciones:
 - a. Los riegos y sus fechas, fechas de vendimia, y
 - b. Cualesquiera otras que establezca el órgano de gestión.



- El autocontrol de elaboradores, titulares de inscripciones en el registro de bodegas, implicará la llevanza actualizada, para cada bodega inscrita, de al menos las siguientes anotaciones por cada partida:
 - a. Entradas de uva por procedencia, variedades y fechas.
 - b. Fechas de entradas a depósitos y barricas, así como tiempos y condiciones de permanencia.
 - c. Prácticas, productos enológicos utilizados y dosis.
 - d. Análisis físico-químicos.
 - e. Fechas de embotellados, etiquetados y contraetiquetados.
 - f. Calificaciones obtenidas y numeración de las contraetiquetas asignadas.
 - g. Cualesquiera otras que establezca el órgano de gestión.

(i) Alcance de las comprobaciones

El procedimiento del órgano de control, sobre parcelas vitícolas y bodegas, se determinará en el Manual de Calidad del órgano de control, y se realizará conforme a lo establecido en la normativa aplicable, de forma que garantice, al menos, la realización de:

- Examen organoléptico y/o analítico:
 - controles de producto, verificando que las partidas elaboradas por las bodegas inscritas hayan sido analizadas físico-química y organolépticamente.
- *Otras condiciones establecidas en el pliego de condiciones.*
 - controles en viñedo relativos a las características de la uva, rendimiento así como cualquier otro aspecto cuyo incumplimiento pueda suponer la infracción de lo dispuesto en este pliego;
 - controles en bodegas relativos al origen, cantidad y sanidad de la uva, mosto o vino recibido, garantía de identificación y trazabilidad de las partidas en los movimientos entre depósitos, instalaciones o bodegas, gestión de contraetiquetas, expedición y cualquier otro aspecto cuyo incumplimiento pueda suponer la infracción de lo dispuesto en este pliego;

(ii) Metodología de las comprobaciones.

Todas las partidas de vinos, para ser amparadas por la mención ‘Vino de Calidad de las Islas Canarias’, deberán ser certificadas por el órgano de control de acuerdo con el procedimiento de calificación previsto en el Manual de Calidad del órgano de control.