

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

20517 *Resolución de 12 de diciembre de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 2 de mayo de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno de Canarias, por la que se reconoce el «Vino de Calidad de las Islas Canarias» y se aprueba su Reglamento; la Orden de 8 de junio de 2011, por la que se corrige error y la Orden de 21 de octubre de 2011, por la que se modifica.*

El 11 de mayo de 2011 se publicó en el Boletín Oficial de Canarias, la Orden de 2 de mayo de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno de Canarias, por la que se reconoce el «Vino de Calidad de las Islas Canarias» y se aprueba su Reglamento.

El 17 de junio de 2011 se publicó en dicho Boletín Oficial la Orden de 8 de junio de 2011, por la que se corrige error de la anterior.

El 2 de noviembre de 2011 se publicó en dicho Boletín Oficial la Orden de 21 de octubre de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, que modifica la primera.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, prevé, en su artículo 32, la publicación en el Boletín Oficial del Estado de la normativa específica de los nombres protegidos aprobados por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, ha sido remitida al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, certificación de las citadas Órdenes de 2 de mayo de 2011, 8 de junio de 2011 y 21 de octubre de 2011, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, de conformidad con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado de la Orden de 2 de mayo de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno de Canarias, por la que se reconoce el «Vino de Calidad de las Islas Canarias» y se aprueba su Reglamento; de la Orden de 8 de junio de 2011, por la que se corrige error de la anterior; y de Orden de 21 de octubre de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, que modifica la primera, que figuran como anexo de la presente resolución, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 12 de diciembre de 2011.–La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

ANEXO

Orden de 2 de mayo de 2011, por la que se reconoce el «Vino de Calidad de las Islas Canarias» y se aprueba su Reglamento.

Por la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (AVIBO), se solicitó se proceda a tramitar la Indicación Geográfica «Vinos de Calidad de las Islas Canarias», esta petición está fundamentada en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, que en su artículo 13 (niveles del sistema) clasifica esta denominación dentro de los vinos de calidad procedentes de regiones determinadas.

La Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (AVIBO) es una Asociación profesional, constituida al amparo de lo dispuesto en la Ley 19/1977, de 1 de abril, que actúa sin ánimo de lucro y que cumple los requisitos exigidos para los órganos de gestión en la normativa aplicable.

El procedimiento para su reconocimiento del citado nivel de calidad viene establecido fundamentalmente en el Capítulo II (procedimiento para reconocer un nivel de protección) del Título II (sistema de protección del origen y la calidad de los vinos) de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

El apartado 2 del artículo 14 (Normativa específica para cada nivel) de la Ley 24/2003, de la Viña y del Vino, establece que asimismo, para el reconocimiento de la protección de un nombre geográfico empleado para la protección de un vino de la tierra o un v.c.p.r.d., este deberá contar con una norma específica reguladora, de acuerdo con los requisitos establecidos en cada caso.

La competencia de la Comunidad Autónoma de Canarias para dictar la regulación propuesta se fundamenta en el artículo 31, apartados 1, 4 y 5 del Estatuto de Autonomía de Canarias, a cuyo tenor, la Comunidad Autónoma de Canarias, de acuerdo con las bases y ordenación de la actividad económica general, tiene competencia exclusiva en materia de agricultura, ordenación y planificación de la actividad económica regional, y denominaciones de origen en colaboración con el Estado.

Teniendo en cuenta lo anterior, habiéndose efectuado todos los trámites técnicos y administrativos para el reconocimiento del vino de calidad de «las Islas Canarias», visto el Informe del Director General del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y en el ejercicio de las facultades conferidas, dispongo:

Artículo 1. Reconocimiento del «Vino de Calidad de las Islas Canarias».

Queda reconocido el «Vino de Calidad de las Islas Canarias».

Artículo 2. Aprobación del Reglamento del «Vino de Calidad de las Islas Canarias».

Se aprueba el Reglamento del «Vino de Calidad de las Islas Canarias», cuyo texto figura como anexo a la presente Orden.

Artículo 3. Órgano de gestión del «Vino de Calidad de las Islas Canarias».

El órgano de gestión del «Vino de Calidad de las Islas Canarias» tendrá personalidad jurídica propia, de naturaleza privada, plena capacidad de obrar y funcionarán en régimen de derecho privado.

Artículo 4. Sistema de control y certificación.

El control y certificación del «Vino de Calidad de las Islas Canarias» será efectuado por organismos independientes de control.

Artículo 5. Protección nacional, comunitaria e internacional.

La presente Orden se remitirá, en el plazo de un mes desde su publicación, al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Disposición final.

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

Santa Cruz de Tenerife, 2 de mayo de 2011.–El Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, Domingo Berriel Martínez.

ANEXO

Reglamento del «Vino de Calidad de las Islas Canarias»

CAPÍTULO I

Ámbito de protección y su defensa

Artículo 1. *Protección.*

1. Quedan amparados bajo el nivel de protección «Vino de Calidad de las Islas Canarias» los vinos que cumplan, además de lo exigido en la legislación vigente, todos los requisitos establecidos en este Reglamento.

2. El nombre geográfico «las Islas Canarias» es un bien de dominio público cuyo titular es la Comunidad Autónoma de Canarias y como tal no puede ser objeto de apropiación individual, venta, enajenación o gravamen.

Artículo 2. *Extensión de la protección.*

1. La protección otorgada se extiende, aplicado a los vinos, al nombre geográfico «las Islas Canarias».

2. Queda prohibida la utilización, en otros vinos, de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que, por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión con los que son objeto de este Reglamento, aun en el caso de que tales nombres vayan traducidos a otras lenguas o precedidos por los términos «tipo», «estilo», «cepa», «embotellado en», «con bodega en», u otros términos análogos, y aun cuando se indique el verdadero origen del vino.

3. Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que hagan referencia al nombre geográfico protegido para el presente nivel, Vino de Calidad de «las Islas Canarias», únicamente podrán emplearse en vinos con derecho al mismo, sin perjuicio de lo previsto en la normativa comunitaria.

Artículo 3. *Órganos competentes.*

La defensa tanto de la mención «Vino de Calidad de las Islas Canarias» como de la aplicación de su Reglamento quedan encomendadas al órgano de gestión, y al resto de las administraciones públicas, cada uno en el ámbito de sus respectivas competencias.

Artículo 4. *Logotipo.*

1. El Órgano de Gestión adoptará y registrará un logotipo como símbolo de la mención «Vino de Calidad de las Islas Canarias». La titularidad del logotipo será de la entidad que actúe como el órgano de gestión.

2. Se autoriza el uso del nombre del «Vino de Calidad de las Islas Canarias» al órgano de gestión a efectos del registro del citado logotipo en el Registro de Marcas así como en aquellos otros registros que resulte necesario a los efectos de protección del mismo.

CAPÍTULO II

De la producción de uva

Artículo 5. *Zona de producción.*

La zona de producción de uva para la elaboración de los vinos protegidos por la mención «Vino de Calidad de las Islas Canarias» estará constituida por los terrenos ubicados en la Comunidad Autónoma de Canarias, que estén incluidos en el Registro Vitícola de Canarias y que el órgano de Gestión, con base en criterios exclusivamente técnicos, considere aptos

para la producción de uvas de las variedades que se especifican en el artículo siguiente, con la calidad necesaria para ser destinados a la elaboración de tales vinos.

Artículo 6. *Variedades de uva.*

La elaboración de los vinos protegidos por la mención «Vino de Calidad de las Islas Canarias» se realizará exclusivamente con las uvas de las variedades siguientes:

1. Variedades recomendadas:

Albillo, B.
Bermejuela, Marmajuelo, B.
Castellana Negra, T.
Forastera Blanca, Doradilla, B.
Gual, B.
Listán Negro, Almuñeco, T.
Malvasía, B.
Malvasía Rosada, T.
Moscatel de Alejandría, B.
Negramoll, Mulata, T.
Sabro, B.
Tintilla, T.
Verdello, B.
Vijariego, Diego, B.

2. Variedades autorizadas:

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

Artículo 7. *Densidades de plantación y prácticas de cultivo.*

1. Las prácticas de cultivo de la viña se realizarán de manera que expresen el mayor equilibrio entre la vegetación y la calidad de la producción, teniendo en cuenta las características de los sistemas de conducción de cada parcela. Tanto para variedades tintas como para variedades blancas, 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. Queda prohibida la plantación, sustitución de marras, injerto in situ y el sobreinjerto, en viñedos inscritos, de variedades de uva no previstas en el artículo 6 del presente Reglamento.

3. 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, y con la finalidad de cumplir con lo establecido en el artículo 8 del presente Reglamento, en cuanto a producciones máximas admitidas. 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.

4. Se autoriza el uso del 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.

Artículo 8. *Rendimientos máximos admitidos.*

1. Las producciones máximas admitidas por hectárea será de 10.000 kg/Ha.

2. El Órgano de Gestión, previo informe técnico que constate que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad de los vinos, podrá incrementar o reducir hasta un veinticinco por ciento los rendimientos máximos admitidos en función de las condiciones climáticas de cada campaña.

3. La totalidad de la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por la mención «Vino de Calidad de las Islas Canarias».

4. El viticultor que lo desee podrá descalificar, para una campaña determinada, la producción de uva de una o varias parcelas inscritas en el Registro de Viñedos, comunicándolo al órgano de gestión con los plazos de antelación que este determine. En este supuesto, el viticultor deberá comunicar al órgano de gestión su destino, en especial si la uva la va a destinar a otro nivel de protección. En todo caso, la uva descalificada será elaborada por separado del resto de uvas, debiendo estar el vino obtenido perfectamente identificado y diferenciado hasta el momento de su venta.

5. El Órgano de control descalificará, para una campaña determinada, la producción de aquellas parcelas vitícolas en las que el resultado del aforo de producción realizado según el procedimiento establecido en el Manual de Calidad, dé como resultado rendimientos esperados superiores a los rendimientos máximos admitidos por hectárea establecidos en el presente artículo.

Artículo 9. *Vendimia.*

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 probable mínimo de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de:

Vinos blancos 10% vol.

Vinos rosados 10% vol.

Vinos tintos con o sin envejecimiento y de maceración carbónica 11,5% vol.

Vinos de licor 15% vol.

Vinos naturalmente dulces o de uva sobremadurada 17% vol.

Vinos espumosos de calidad 10% vol.

Vinos de aguja gasificados 10% vol.

3. El transporte de las uvas a las bodegas se realizará utilizando medios y aplicando prácticas que afecten lo menos posible a la calidad de las mismas.

4. 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.

5. En el marco de lo establecido por este Reglamento y como desarrollo al mismo, el órgano de gestión podrá establecer, para cada campaña, unas Instrucciones de vendimia que contendrán las normas de vendimia y de calidad sanitaria de la uva.

6. Los viticultores que tengan parcelas descalificadas, sean estas a petición propia o por decisión del órgano de control, deberán comunicar a este la fecha de vendimia de las mismas siguiendo el procedimiento aprobado por este.

CAPÍTULO III

De la elaboración del vino

Artículo 10. *Elaboración del vino.*

1. 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 el Capítulo II del presente Reglamento, en las bodegas enclavadas en la Comunidad Autónoma de Canarias, y que estén inscritas en el Registro de Bodegas regulado en el artículo 17 del presente Reglamento.

2. 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. Las fracciones de mosto o vino obtenidos por presiones en las que se supere el rendimiento establecido, no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

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

4. 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 por la legislación vigente.

CAPÍTULO IV

Tipos de vino, características y envasado

Artículo 11. *Tipos de vinos y características.*

1. Los tipos de vinos amparados por la mención Vino de Calidad de «las Islas Canarias» serán los siguientes:

- a) Vinos blancos: con o sin envejecimiento.
- b) Vinos rosados.
- c) Vinos tintos con o sin envejecimiento y de maceración carbónica.
- d) Vinos de licor.
- e) Vinos naturalmente dulces o de uva sobremadurada.
- f) Vinos espumosos de calidad.
- g) Vinos de aguja gasificados.

Los vinos blancos, rosados, tintos sin envejecimiento y de aguja podrán contener diferentes cantidades de azúcares residuales, y se podrán designar de acuerdo con la legislación en vigor.

La indicación fermentado en bodega, podrá ser utilizada cuando 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.

El término barrica o roble podrá ser utilizado para designar aquellos vinos que la fermentación del vino 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.

Los vinos envejecidos que quieran ostentar las indicaciones de crianza, reserva o gran reserva deberán estar a lo dispuesto en el artículo 13 de este Reglamento.

2. 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	Descripción
Fase visual.	Color amarillo con tonos verdosos o ambarinos. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa.	Aroma limpio, de intensidad media-alta y con aromas afrutados.
Fase gustativa.	Sabor fresco y equilibrado. Postgusto afrutado.

Vino blanco barrica:

Fase	Descripción
Fase visual.	Color amarillo con tonos amarillo dorado. Vino embasado límpido y brillante.
Fase olfativa.	Aroma limpio, de intensidad media-alta y con ligeros aromas a roble, entremezclados con aromas frutales.
Fase gustativa.	Sabor equilibrado y fresco. Postgusto con ligeros matices de roble.

Vino rosado:

Fase	Descripción
Fase visual.	Color rosa en toda su gama. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa.	Aroma limpio, de intensidad media-alta y con aromas afrutados.
Fase gustativa.	Sabor fresco y equilibrado. Cuerpo moderado. Postgusto afrutado.

Vino tinto joven:

Fase	Descripción
Fase visual	Color rojo picota con tonos violáceos. Capa media. alta. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa	Aroma limpio, de intensidad media-alta, afrutado (destacan las frutas rojas) y/o floral.
Fase gustativa	Equilibrada, sabrosa, moderadamente tánica. Postgusto persistente y afrutado.

Vino tinto de maceración carbónica:

Fase	Descripción
Fase visual.	Color rojo cereza con tonos violáceos. Capa media. alta. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa.	Aroma limpio, de intensidad media-alta y afrutado.
Fase gustativa.	Equilibrada y de intensidad media. Postgusto afrutado.

Vino tinto barrica:

Fase	Descripción
Fase visual.	Limpios y brillantes, de color rojo intenso con tintes violáceos.
Fase olfativa.	Intensidad media-alta, con aromas a roble y predominio de frutos rojos.
Fase gustativa.	Estructurados y ligeros, con paso corto por boca.

Vino tinto crianza:

Fase	Descripción
Fase visual.	Color rojo granate a rubí con tonos teja. Capa media. alta. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa.	Aroma limpio de intensidad media. alta. Ligera fruta madura con notas de madera y tostados.
Fase gustativa.	Potente, media tanicidad, armónico. Postgusto persistente.

Vino rosado:

Fase	Descripción
Fase visual.	Color rosa en toda su gama. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa.	Aroma limpio, de intensidad media-alta y con aromas afrutados.
Fase gustativa.	Sabor fresco y equilibrado. Cuerpo moderado. Postgusto afrutado.

Vino tinto joven:

Fase	Descripción
Fase visual.	Color rojo picota con tonos violáceos. Capa media. alta. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa.	Aroma limpio, de intensidad media-alta, afrutado (destacan las frutas rojas) y/o floral.
Fase gustativa.	Equilibrada, sabrosa, moderadamente tánica. Postgusto persistente y afrutado.

Vino tinto de maceración carbónica:

Fase	Descripción
Fase visual.	Color rojo cereza con tonos violáceos. Capa media. alta. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa.	Aroma limpio, de intensidad media-alta y afrutado.
Fase gustativa.	Equilibrada y de intensidad media. Postgusto afrutado.

Vino tinto barrica:

Fase	Descripción
Fase visual.	Limpios y brillantes, de color rojo intenso con tintes violáceos.
Fase olfativa.	Intensidad media-alta, con aromas a roble y predominio de frutos rojos.
Fase gustativa.	Estructurados y ligeros, con paso corto por boca.

Vino tinto crianza:

Fase	Descripción
Fase visual	Color rojo granate a rubí con tonos teja. Capa media. alta. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa	Aroma limpio de intensidad media. alta. Ligera fruta madura con notas de madera y tostados.
Fase gustativa	Potente, media tanicidad, armónico. Postgusto persistente.

Vino rosado:

Fase	Descripción
Fase visual.	Color rosa en toda su gama. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa.	Aroma limpio, de intensidad media-alta y con aromas afrutados.
Fase gustativa.	Sabor fresco y equilibrado. Cuerpo moderado. Postgusto afrutado.

Vino tinto joven:

Fase	Descripción
Fase visual.	Color rojo picota con tonos violáceos. Capa media. alta. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa.	Aroma limpio, de intensidad media-alta, afrutado (destacan las frutas rojas) y/o floral.
Fase gustativa.	Equilibrada, sabrosa, moderadamente tánica. Postgusto persistente y afrutado.

Vino tinto de maceración carbónica:

Fase	Descripción
Fase visual.	Color rojo cereza con tonos violáceos. Capa media. alta. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa.	Aroma limpio, de intensidad media-alta y afrutado.
Fase gustativa.	Equilibrada y de intensidad media. Postgusto afrutado.

Vino tinto barrica:

Fase	Descripción
Fase visual.	Limpios y brillantes, de color rojo intenso con tintes violáceos.
Fase olfativa.	Intensidad media-alta, con aromas a roble y predominio de frutos rojos.
Fase gustativa.	Estructurados y ligeros, con paso corto por boca.

Vino tinto crianza:

Fase	Descripción
Fase visual.	Color rojo granate a rubí con tonos teja. Capa media. alta. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa.	Aroma limpio de intensidad media. alta. Ligera fruta madura con notas de madera y tostados.
Fase gustativa.	Potente, media tanicidad, armónico. Postgusto persistente.

Vino tinto reserva:

Fase	Descripción
Fase visual.	Color rojo rubí con tonos tejas. Capa media-alta. Limpio y brillante.
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	Descripción
Fase visual.	Color rojo rubí con tonos tejas. Capa media. Limpio y brillante.
Fase olfativa.	Aroma limpio de intensidad media-alta. Notas de vainilla, tostados, especiados, balsámicas y confituras.
Fase gustativa.	Equilibrada, suave, intensa y de tanicidad alta. Postgusto intenso y persistente.

Vino tinto reserva:

Fase	Descripción
Fase visual.	Color rojo rubí con tonos tejas. Capa media-alta. Limpio y brillante.
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	Descripción
Fase visual.	Color rojo rubí con tonos tejas. Capa media. Limpio y brillante.
Fase olfativa.	Aroma limpio de intensidad media-alta. Notas de vainilla, tostados, especiados, balsámicas y confituras.
Fase gustativa.	Equilibrada, suave, intensa y de tanicidad alta. Postgusto intenso y persistente.

Vino naturalmente dulce o de uva sobremadurada:

Fase	Descripción
Fase visual.	Color amarillo y aspecto untuoso. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa.	Aroma intenso con recuerdos a pasas, especias, orejones y los propios de la variedad utilizada.
Fase gustativa.	Aterciopelada, equilibrada, intensa. Postgusto afrutado y potente.

Vino de licor:

Fase	Descripción
Fase visual.	Color amarillo y aspecto untuoso. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa.	Aroma intenso con recuerdos a pasas, especias y los propios de la variedad utilizada.
Fase gustativa.	Aterciopelada, equilibrada, intensa. Postgusto afrutado y potente.

Vino espumoso de calidad:

Fase	Descripción
Fase visual.	Color amarillo pálido a dorado. Brillante. Burbuja pequeña y persistente.
Fase olfativa.	Aroma limpio y afrutado.
Fase gustativa.	Equilibrada, fresca y postgusto afrutado.

Vino de aguja gasificado:

Fase	Descripción
Fase visual.	Burbuja evidente. Color amarillo para los blancos; gama rosa para los rosados y rojo. violeta para los tintos.
Fase olfativa.	Aroma limpio. Blancos a fruta blanca; rosados y tintos a frutas rojas.
Fase gustativa.	Amplia, equilibrada, fresca. Postgusto afrutado y con carbónico presente.

3. Las características físico-químicas de los vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de las Islas Canarias» son las que se señalan a continuación:

Tipo de vino	Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% Vol.)	Grado alcohólico volumétrico total mínimo (% Vol.)	Acidez total mínima (g/l ac. Tart)	Anhídrido sulfuroso total Según riqueza de azúcares (mg/l)		Acidez volátil Sin envejecimiento
				[AZ] (g/l)	[SO2 Total]	
Blanco y rosado.	10	≥ 10	4	< 5	200	1.08
				≥ 5	250	1.08
Tinto.	11.5	≥ 11.5		< 5	150	1.20
				≥ 5	200	1.20
De licor.	15	≥ 17	3.5		200	1.08
De uva sobremadura o naturalmente dulce blanco y rosado.					250	1.08
De uva sobremadura o naturalmente dulce tinto.					200	1.08
De aguja gasificado blanco y rosado.	9.5	≥ 9.5	4	< 5	200	1.08
				≥ 5	250	1.08
De aguja gasificado tinto.				< 5	150	1.20
				≥ 5	200	1.20
Espumoso de calidad blanco y rosado.	10	≥ 10			185	1.08
Espumoso de calidad tinto.						1.20

4. Los vinos que no reúnan las características establecidas en los apartados anteriores no podrán ser amparados por la mención «Vino de Calidad de las Islas Canarias».

Artículo 12. *Envasado, embotellado y etiquetado.*

1. 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.

2. El embotellado, envasado y etiquetado de vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Islas Canarias», deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas a que refiere el artículo 17 del presente Reglamento.

3. Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. Las botellas deberán ser de vidrio, de las capacidades autorizadas por la Unión Europea. El cierre de las botellas se realizará con tapón cilíndrico de corcho natural, aglomerado de corcho, tapón sintético o tapón de rosca.

4. No obstante lo anterior, el órgano de gestión podrá autorizar otros envases y cierres especiales para usos específicos siempre que ello no deteriore la calidad ni la imagen de los vinos protegidos.

5. 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.

CAPÍTULO V

Del envejecimiento e indicaciones propias de los vinos

Artículo 13. *Indicaciones sobre envejecimiento.*

Para que los vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Islas Canarias» puedan utilizar las indicaciones «envejecido en bodega de roble», «crianza», «reserva» y «gran reserva», el envejecimiento correspondiente debe realizarse en bodegas inscritas en el Registro de Bodegas y de conformidad con lo establecido en la legislación de aplicación.

Artículo 14. *Otras indicaciones.*

1. 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%.

2. 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 esta por orden decreciente de importancia cuantitativa.

CAPÍTULO VI

De los registros

Artículo 15. *Registros.*

1. Por el Órgano de Gestión se llevarán los siguientes Registros:

- a) Registro de Viñedos.
- b) Registro de Bodegas.

2. Las solicitudes de inscripción en los Registros se dirigirán al Órgano de Gestión en los impresos dispuestos o establecidos por el mismo, adjuntando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes.

3. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros registros que, con carácter general, estén establecidos por la normativa vigente.

4. El Órgano de Gestión denegará, de forma motivada, las inscripciones de viñedos y de bodegas que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o a las condiciones de carácter técnico que les sea de aplicación.

5. La inscripción en el registro de viñedos o bodegas no obliga a la inscripción como socio del órgano de gestión.

Artículo 16. *Registro de Viñedos.*

1. En el Registro de Viñedos se deberán inscribir todos aquellos viñedos situados en la zona de producción, establecida en el artículo 5 del presente Reglamento, cuya uva pretenda destinarse a la elaboración de vinos amparados por la mención Vino de Calidad de «las Islas Canarias».

2. En la inscripción figurarán:

a) El titular de la inscripción y la naturaleza de dicha titularidad (propietario, aparcerero, arrendatario o de titular de cualquier otro derecho de uso, indicando en estos últimos casos la identidad del propietario).

b) El término municipal, número de polígono y parcela o subparcela catastral, polígono, parcela y recinto SIGPAC en que esté situada.

c) La superficie catastral y del Registro Vitícola correspondiente al ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Canarias.

d) Variedades de vid, sistemas de conducción y año de plantación.

3. A la solicitud de inscripción se acompañará, en relación a las parcelas objeto de la misma, la documentación acreditativa de la titularidad del derecho real de uso de la parcela vitícola, un certificado de inscripción del Registro Vitícola correspondiente al ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Canarias y un plano o croquis detallado cuando la superficie del Registro sea inferior a la superficie catastral.

4. No se admitirá la inscripción en el Registro de Viñedos de parcelas en las que existan variedades de las permitidas en el artículo 6 de este Reglamento mezcladas con otras no permitidas, cuando en la práctica no permitan una absoluta separación de las diferentes variedades durante la vendimia.

Artículo 17. *Registro de Bodegas.*

1. En el Registro de Bodegas se deberán inscribir todas aquellas bodegas situadas en los términos municipales de la zona de producción que, cumpliendo lo establecido en el presente Reglamento, pretendan dedicarse a la vinificación de uva o mosto procedente de viñedos inscritos, así como al almacenamiento, envejecimiento, embotellado o etiquetado de vinos para su protección bajo la mención Vino de Calidad de «las Islas Canarias».

2. En la inscripción figurará:

a) El titular de la inscripción y la naturaleza de dicha titularidad (propietario, aparcerero, arrendatario o de titular de cualquier otro derecho de uso, indicando en estos últimos casos la identidad del propietario).

b) La localidad y lugar de emplazamiento.

c) Las características, número y capacidad de los envases.

d) La maquinaria, el sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega.

3. A la solicitud de inscripción se acompañará la documentación acreditativa de la titularidad del derecho de uso de la bodega, una copia de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento, así como un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalación y, en el caso de bodegas en las que se realice el embotellado, copia de la inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores.

Artículo 18. *Actualización de las inscripciones.*

1. Se deberá comunicar al Órgano de Gestión, en el plazo de un mes desde que tenga lugar, cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los Registros. Hasta tanto no se realice tal comunicación se presumirán ciertos los datos del Registro.

2. El Órgano de Gestión podrá requerir cuanta información estime necesaria para la correcta llevanza y actualización de sus Registros.

CAPÍTULO VII

Derechos y obligaciones de los inscritos en los diferentes registros

Artículo 19. *Derechos.*

1. Todas las personas físicas o jurídicas cuyas parcelas vitícolas estén inscritas en los Registros indicados en el artículo 16 podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados por la mención Vino de Calidad de «las Islas Canarias».

2. El Órgano de Gestión queda obligado a proporcionar a las personas físicas o jurídicas cuyas parcelas vitícolas estén inscritas en los Registros indicados en el artículo 16, antes del inicio de cada campaña de vendimia, la Tarjeta de Viticultor u otro medio técnico de control que le permita acreditar el origen, cantidad y destino de la uva por parcelas a que tienen derecho en esa campaña, calculado en función de los rendimientos máximos de uva que le sean de aplicación.

Dicha documentación ha de precisar su titular e identificación de inscripción en el Registro, la identificación catastral o recinto SIGPAC de procedencia de la uva, variedad, kilogramos totales recolectados, kilogramos entregados a cada bodega.

Su presentación en toda entrega de uva durante la vendimia es indispensable para que, cumpliéndose los demás requisitos establecidos en este Reglamento, la misma pueda destinarse a la elaboración de vino amparado por la mención «Vino de Calidad de las Islas Canarias».

3. Los elaboradores podrán, en sus bodegas e instalaciones inscritas, elaborar, almacenar, envejecer, embotellar o etiquetar vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de las Islas Canarias».

4. El derecho al uso de la mención Vino de Calidad de «las Islas Canarias» en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas será exclusivo de las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro correspondiente y para los vinos amparados por la misma.

5. La inscripción en el registro de viñedos o bodegas no obliga a la inscripción como socio del órgano de gestión.

Artículo 20. *Obligaciones.*

1. Todo productor o elaborador, titular de inscripciones en los Registros del Órgano de Gestión, es responsable de la actividad que desarrolla, debiendo realizarla de acuerdo con la normativa general que le sea de aplicación, y de modo especial con las normas específicas establecidas en este Reglamento.

2. Las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de las normas que, dentro de su competencia, dicte el Organismo competente de la Administración o de los acuerdos que adopte el Órgano de Gestión.

3. Las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas a facilitar las labores de control realizadas por los controladores o inspectores del Órgano de Control.

Artículo 21. *Respecto al almacenamiento y la elaboración.*

1. 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 declarados en los Registros, perdiendo en caso contrario el derecho al uso de dicha mención.

2. En las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas 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 la Islas Canarias.

Artículo 22. *Respecto a la expedición y el contraetiquetado de los productos.*

1. Toda expedición de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación entre bodegas inscritas u otras bodegas, aun perteneciendo a la misma razón social, deberá acompañarse del documento de acompañamiento.

2. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan para su consumo, los vinos amparados bajo la mención «Vino de Calidad de Islas Canarias» irán 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.

CAPÍTULO VIII

Del órgano de gestión

Artículo 23. *Composición.*

1. El órgano de gestión del «Vino de Calidad de las Islas Canarias» tendrá personalidad jurídica propia, de naturaleza privada, plena capacidad de obrar y funcionarán en régimen de derecho privado.

Inicialmente el órgano de gestión del «Vino de Calidad de las Islas Canarias» será la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (AVIBO).

2. Para ejercer las funciones de gestión, la citada entidad, dentro de su estructura, deberá contar como órganos de gobierno propio e independiente de los demás órganos de la entidad: el Pleno, la Comisión Permanente y la Presidencia.

3. La estructura y el funcionamiento de los órganos de gobierno a que se hace referencia en el apartado anterior y la elección de los vocales se llevará a cabo conforme a lo que dispone el Decreto 146/2007, de 24 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias.

4. Antes de iniciar su actividad el órgano de gestión deberá ser autorizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, a tal fin velará que la estructura y el funcionamiento del órgano a que se hace referencia en el apartado anterior y la elección de los citados vocales mantienen como principio básico de su funcionamiento sin ánimo de lucro y la representatividad de los intereses económicos y sectoriales integrados en el nivel de protección «Vino de Calidad de Islas Canarias», con especial contemplación de los minoritarios, existiendo paridad en la representación de los diferentes intereses en presencia.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, previa audiencia, podrá suspender o revocar la autorización concedida cuando se compruebe el incumplimiento de los requisitos o de las obligaciones señaladas en el párrafo anterior.

Artículo 24. *Régimen jurídico del Órgano de Gestión.*

La actuación del Órgano de Gestión se rige por el derecho privado y por la normativa específica que regula su régimen jurídico. No obstante, los actos dictados en el ejercicio de las funciones a las que se refieren las letras d), f) y h) del apartado 2 del artículo siguiente podrán ser objeto de impugnación en vía administrativa ante el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, cuya resolución pondrá fin a la vía administrativa.

Artículo 25. *Funciones del Órgano de Gestión.*

1. Son fines del órgano de gestión del «Vino de Calidad de las Islas Canarias», la representación de los intereses económicos y sectoriales de sus integrantes, en particular de los minoritarios, la defensa, garantía y promoción tanto de los vinos amparados como de la propia mención, así como la investigación y desarrollo del mercado.

2. Para el cumplimiento de estos fines, el órgano de gestión desempeñará las siguientes funciones:

- a) Proponer el Reglamento del Vino de Calidad de «las Islas Canarias» así como sus posibles modificaciones.
- b) Orientar la producción y calidad y promocionar e informar a los consumidores sobre el «Vino de Calidad de las Islas Canarias» y, en particular, sobre sus características específicas de calidad.
- c) Velar por el cumplimiento del Reglamento del «Vino de Calidad de las Islas Canarias», debiendo denunciar cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
- d) Establecer, en el marco del presente Reglamento del «Vino de calidad de las Islas Canarias», para cada campaña, según criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de los límites fijados por este Reglamento, los rendimientos, límites máximos de producción y de transformación, la forma, condiciones y control del riego, o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pudiera influir en estos procesos.
- e) Calificar cada añada o cosecha y establecer los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los vinos en el ámbito de sus competencias.
- f) Llevar los Registros definidos en el artículo 15 del presente Reglamento.
- g) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.
- h) Proponer los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los vinos amparados y, en su caso, los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.
- i) Colaborar con las autoridades competentes en materia de vitivinicultura, en particular en el mantenimiento del Registro Vitícola correspondiente al ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Canarias, así como con los órganos encargados del control.
- j) Cualquier otra que pueda desarrollar para el mejor logro de sus fines, de acuerdo con la normativa vigente.

Artículo 26. *Personal.*

1. El Órgano de Gestión podrá contratar en régimen laboral el personal necesario para su funcionamiento, que en ningún caso tendrá la consideración de personal al servicio de la Administración de la Comunidad Autónoma de Canarias.

2. Para las funciones técnicas que tiene atribuidas el Órgano de Gestión contará con los Servicios Técnicos necesarios, recayendo su dirección en un técnico competente.

Artículo 27. *Recursos económicos del Órgano de Gestión.*

El Órgano de Gestión contará con los recursos que permita la normativa que regula su régimen jurídico, entre los que se contarán los siguientes recursos:

- a) Las cuotas que se aprueben conforme a los Estatutos de la Asociación de viticultores y elaboradores de vinos de la Sierra de Salamanca.
- b) Las subvenciones que puedan concederle las Administraciones Públicas.
- c) Las rentas y productos de su patrimonio.
- d) Las donaciones, legados, ayudas y cualesquiera otros recursos que puedan corresponderle.

CAPÍTULO IX

Del sistema de control

Artículo 28. *El Órgano de Control.*

1. El control y certificación del «Vino de Calidad de las Islas Canarias» será efectuado por organismos independientes de control.

Se consideran organismos de control aquellas entidades públicas y privadas acreditadas por las entidades de acreditación regladas en el capítulo II, sección 2ª, del Reglamento de Infraestructuras para la Calidad y Seguridad Industrial, aprobado por el Real Decreto 2200/1995, de 28 diciembre o en su caso por cualquier otro organismo de acreditación firmante del Acuerdo Multilateral de Reconocimiento de la European Co-operation for Accreditation (EA) conforme a la norma UNE-EN 45011, relativa a las exigencias que han de observar las entidades que realizan la certificación de producto en el ámbito agroalimentario.

2. Además, los organismos independientes de control deberán acreditarse conforme a la norma UNE-EN 45011 o la Guía ISO/JEC 65 (Criterios generales relativos a los organismos de certificación de productos) con el alcance necesario para realizar control y certificación exigido en este Reglamento.

3. La entidad de control estará obligada a:

a) Emitir un informe sobre los resultados de los programas de control realizados durante cada cuatrimestre. Este informe se presentará ante el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y al órgano de gestión en el plazo de 30 días desde el vencimiento del cuatrimestre e incluirá la relación de los operadores sobre los que se ha emitido certificado y los que se encuentran en proceso de certificación, las no conformidades detectadas en cada uno de ellos y, en su caso, el tiempo establecido para su corrección.

b) Informar al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y al órgano de gestión de la retirada o suspensión de la certificación, en el plazo de los diez días siguientes a aquel en que se produzca dicha retirada o suspensión.

c) Informar al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y al órgano de gestión, en un plazo de 15 días desde su detección, sobre cualquier circunstancia o actuación de la persona sujeta a su control que pueda suponer una infracción administrativa.

d) Conservar para su posible consulta por la autoridad competente, durante un período mínimo de 3 años, los expedientes, documentación y datos de los controles realizados y de los informes emitidos.

4. Las entidades de control deberán comunicar, independientemente de su sede social, el inicio de su actividad en la Comunidad Autónoma de Canarias al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, en la que declararán responsablemente que cumplen los requisitos señalados en el apartado primero y que se comprometen a cumplir las obligaciones que se establecen en el apartado anterior.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria aprobará modelos normalizados de comunicación, que serán susceptibles de presentación telemática.

5. En el caso de que se constate el incumplimiento de los requisitos establecidos en este artículo, se procederá a la suspensión de la actividad.

6. La elección del organismo de certificación corresponderá al operador que deba ser objeto de control. El operador correrá con los gastos que ocasione la realización de este servicio.

Artículo 29. *Controles.*

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 Reglamento y de los

acuerdos del Órgano de Gestión deberán llevar el autocontrol establecido en los apartados siguientes.

2. 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.

3. 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.

4. 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:

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 Reglamento;

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 Reglamento;

Controles de producto, verificando que las partidas elaboradas por las Bodegas inscritas hayan sido analizadas físico-química y organolépticamente.

Artículo 30. *Calificación.*

1. 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.

2. Los vinos que hayan sido calificados deberán mantener las cualidades organolépticas características que motivaron su calificación, teniendo en cuenta las modificaciones derivadas de su correcta y natural evolución, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor.

3. Un vino calificado perderá la calificación si se mezcla con otro no calificado, descalificado o en proceso de calificación.

4. Previa audiencia de los interesados, el Órgano de Control podrá descalificar un vino previamente calificado en caso de constatarse una modificación, en detrimento de la calidad, de la composición o de las características organolépticas, o que en su transporte o almacenamiento se hubieran incumplido los preceptos señalados en las normas de aplicación.

5. El elaborador podrá renunciar a la calificación obtenida para la totalidad o para una parte de la partida, debiendo anotar en sus registros que se trata de un vino que ha perdido la condición de vino amparado y comunicar la nueva situación al Órgano de Control.

CAPÍTULO X

Régimen sancionadorArtículo 31. *Régimen jurídico.*

El régimen sancionador del presente Reglamento será el establecido en el título III de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Artículo 32. *Procedimiento.*

1. La potestad sancionadora se ejercerá conforme a los principios y procedimiento establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en la normativa reguladora del derecho administrativo sancionador de la Administración de la Comunidad Autónoma de Canarias.

2. Cuando llegue a conocimiento del Órgano de Gestión o del Órgano de Control cualquier presunto incumplimiento de la normativa vitivinícola de una persona física o jurídica no inscrita en sus Registros, deberá ponerlo inmediatamente en conocimiento del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

Orden de 8 de junio de 2011, por la que se corrige error en la Orden de 2 de mayo de 2011, que reconoce el «Vino de Calidad de las Islas Canarias» y se aprueba su Reglamento (BOC n.º 93, de 11-5-11).

Advertido error en la Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, de 2 de mayo de 2011, por la que se reconoce el «Vino de Calidad de las Islas Canarias» y se aprueba su Reglamento, publicada en el Boletín Oficial de Canarias n.º 93, de 11 de mayo, y vista la propuesta del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, resuelvo:

Primero.

Corregir el error detectado en el la letra a) del artículo 27 del anexo Reglamento del «Vino de Calidad de las Islas Canarias», aprobado por Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, de 2 de mayo de 2011, en el sentido siguiente:

Donde dice: «Las cuotas que se aprueben conforme a los Estatutos de la Asociación de viticultores y elaboradores de vinos de la Sierra de Salamanca»; debe decir: «Las cuotas que se aprueben por el órgano de gestión.»

Segundo.

Publicar esta corrección de errores en el Boletín Oficial de Canarias.

Santa Cruz de Tenerife, 8 de junio de 2011.–El Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente (en funciones), Domingo Berriel Martínez.

Orden de 21 de octubre de 2011, por la que se modifica la Orden de 2 de mayo de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, que reconoce el «Vino de Calidad de las Islas Canarias» y se aprueba su Reglamento (BOC n.º 93, de 11-5-11).

Mediante Orden de 2 de mayo de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, publicada en el Boletín Oficial de Canarias n.º 93, de 11 de mayo de 2011, se reconoció el «Vino de Calidad de las Islas Canarias» y se aprobó su reglamento.

Con fecha 14 de julio de 2011, se recibe informe de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, en el que formula determinadas observaciones a la citada Orden que obligan a realizar determinadas modificaciones en el texto publicado.

Por consiguiente, vista la propuesta del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y en virtud de las competencias que tengo atribuidas, dispongo:

Artículo único.

Modificar la Orden de 2 de mayo de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, por la que se reconoce el «Vino de Calidad de las Islas Canarias» y se aprueba su reglamento (BOC n.º 93, de 11 de mayo), en los siguientes términos:

Uno. El artículo 6.1 del Reglamento del «Vino de Calidad de las Islas Canarias» queda redactado como sigue:

«Artículo 6.

La elaboración de los vinos protegidos por la mención “Vino de Calidad de las Islas Canarias” se realizará exclusivamente con las 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.»

Dos. El artículo 9.2 del Reglamento del «Vino de Calidad de las Islas Canarias» queda redactado como sigue:

«Artículo 9.2.

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

Vinos blancos 10% vol.
 Vinos rosados 10% vol.
 Vinos tintos con o sin envejecimiento y de maceración carbónica 11,5% vol.
 Vinos de licor 15% vol.
 Vinos de uva sobremadurada 17% vol.
 Vinos espumosos de calidad 10% vol.
 Vinos de aguja gasificados 10% vol.»

Tres. El cuadro número 10 del apartado 2 del artículo 11 del Reglamento del «Vino de Calidad de las Islas Canarias» queda redactado como sigue:

«Vino de uva sobremadurada:

Fase	Descripción
Fase visual.	Color amarillo y aspecto untuoso. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa.	Aroma intenso con recuerdos a pasas, especias, orejones y los propios de la variedad utilizada.
Fase gustativa.	Aterciopelada, equilibrada, intensa. Postgusto afrutado y potente.

Cuatro. El artículo 11.3 del Reglamento del «Vino de Calidad de las Islas Canarias» queda redactado como sigue:

«Artículo 11.3.

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

1. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo:

Vino blanco, rosado y, espumoso calidad: 10% vol.
 Vinos tintos: 11,5% vol.
 Vino de licor y de uva sobremadurada: 15% vol.
 Vino de aguja gasificado: 9,5% vol.

2. Grado alcohólico volumétrico total mínimo:

Vino blanco, rosado y, espumoso de calidad: 10% vol.
 Vinos tintos: 11,5% vol.
 Vino de licor y de uva sobremadurada: 17% vol.
 Vino de aguja gasificado: 9,5% vol.

3. Acidez total expresada en ácido tartárico será superior o igual a 4 g/l, en todos los casos, excepto los vinos de licor y de uva sobremadurada que podrá ser igual o superior a 3,5 g/l.

4. Acidez volátil real que deben presentar los vinos sin envejecimiento, expresada en ácido acético no será superior a 1,08 g/l, con excepción de los vinos tintos, tintos maceración carbónica, espumosos de calidad tintos y de aguja gasificada tintos que, podrán presentar una acidez volátil real no superior a 1,2 g/l.

5. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos distintos de los espumosos y vinos de licor, expresado en miligramos por litro (mg/l), que deben

presentar los vinos en el momento de su oferta al consumo humano directo no puede exceder de:

- 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 a 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.»

Cinco. El artículo 28 del Reglamento del «Vino de Calidad de las Islas Canarias» queda redactado como sigue:

«Artículo 28. *El Órgano de Control.*

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 n.º 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.

2. La entidad de control estará obligada a:

a) Emitir un informe sobre los resultados de los programas de control realizados durante cada cuatrimestre. Este informe se presentará ante el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y al órgano de gestión en el plazo de 30 días desde el vencimiento del cuatrimestre e incluirá la relación de los operadores sobre los que se ha emitido certificado y los que se encuentran en proceso de certificación, las no conformidades detectadas en cada uno de ellos y, en su caso, el tiempo establecido para su corrección.

b) Informar al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y al órgano de gestión de la retirada o suspensión de la certificación, en el plazo de los diez días siguientes a aquel en que se produzca dicha retirada o suspensión.

c) Informar al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y al órgano de gestión, en un plazo de 15 días desde su detección, sobre cualquier circunstancia o actuación de la persona sujeta a su control que pueda suponer una infracción administrativa.

d) Conservar para su posible consulta por la autoridad competente, durante un período mínimo de 3 años, los expedientes, documentación y datos de los controles realizados y de los informes emitidos.

3. Las entidades de control deberán comunicar, independientemente de su sede social, el inicio de su actividad en la Comunidad Autónoma de Canarias al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, en la que declararán responsablemente que cumplen los requisitos señalados en el apartado primero y que se comprometen a cumplir las obligaciones que se establecen en el apartado anterior.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria aprobará modelos normalizados de comunicación, que serán susceptibles de presentación telemática.

4. En el caso de que se constate el incumplimiento de los requisitos establecidos en este artículo, se procederá a la suspensión de la actividad.

5. La elección del organismo de certificación corresponderá al operador que deba ser objeto de control. El operador correrá con los gastos que ocasione la realización de este servicio.»

Disposición final única.

La presente Orden entrará en vigor el mismo día de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

Santa Cruz de Tenerife, 21 de octubre de 2011.–El Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Juan Ramón Hernández Gómez.