

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 88/05)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Islas Canarias»

PDO-ES-A1511-AM02

Fecha de comunicación: 25 de noviembre de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Pequeña corrección del nombre de la dop.

Descripción:

Se suprime el artículo «las» que antecede al nombre protegido.

Este cambio afecta al punto 1 del pliego de condiciones vigente, y directamente a todas las acepciones del pliego donde se hace referencia al nombre de la Denominación de Origen Protegida. No afecta al documento único en su punto 1, puesto que el nombre protegido corresponde con «Islas Canarias», pero sí a tal documento en su punto 8 correspondiente al envasado en zona delimitada donde se utiliza el nombre de Denominación de Origen Protegida con artículo previo.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33. No se puede considerar una modificación del nombre protegido porque en el registro comunitario este es «Islas Canarias» no «Las Islas Canarias». Por tanto, lo que se hace es corregir el texto del pliego de condiciones de manera que en todo lugar se nombre correctamente la DOP, es decir, sin el artículo «las» pues así está registrado.

Motivos:

La acción no supone una modificación del nombre protegido, pues en el registro comunitario el nombre protegido aparece sin el artículo («las») que, por error, se ha introducido en el texto del pliego de condiciones.

2. Ordenación del tipo de productos según categorías

Descripción:

Los tipos de vinos blancos, rosados, tintos y tintos de maceración carbónica se unen en una sola categoría («Vino»), y se altera el orden del listado de productos, siguiendo la categorización, y el orden de la misma, del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n° 1308/2013: vino (categoría 1), vino de licor (categoría 3), vino espumoso de calidad (categoría 5), vino de aguja gasificado (categoría 9), vino de uvas sobremaduradas (categoría 16).

Este cambio afecta al punto 2.1 del pliego de condiciones vigente e indirectamente al apartado a) (Características analíticas) y b) (Características organolépticas) de dicho punto 2, además del apartado a) (prácticas enológicas), apéndice 2 del punto 3 en cuanto al orden en que se presentan los productos, que sigue el orden de la indicada categorización.

No afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Motivos:

El color (blanco, rosado, tinto) o el método de elaboración (maceración carbónica) no convierte el producto en distinto (vino, categoría 1 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n° 1308/2013). En cuanto a la alteración del orden, se justifica en seguir el orden establecido en el citado anexo VII, parte II, y en el punto 2 (Categorías de productos vitícolas) del documento único.

3. Cambios en los límites de acidez volátil y acidez total

Descripción:

El contenido máximo de acidez volátil en ácido acético, de los vinos de uvas sobremaduradas se eleva de 1,08 g/l a 1,60 g/l. Y se fija el límite para los vinos espumosos de calidad, en 1,08 g/l.

Este cambio afecta al punto 2.2 (Descripción del vino), apartado 3 (contenido máximo en acidez volátil expresada en ácido acético) primer guion, del pliego de condiciones, y al punto 4 (Descripción de los vinos) del documento único, en el apartado relativo al vino de uvas sobremaduradas y espumosos de calidad.

El contenido mínimo de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro establecido con carácter general en el pliego de condiciones es de 4 g/l, a excepción del vino de licor y del vino de uvas sobremaduradas que es de 3,5 g/l. Se extiende esta excepción a los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural superior a 15 % vol. y un grado alcohólico adquirido no inferior a 13 % vol., elaborados sin aumento artificial de su graduación, con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, que según el artículo 17 y el anexo III del Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, tienen derecho al uso de la mención facultativa «naturalmente dulce».

Este cambio afecta al punto 2.2 (Descripción del vino), apartado 4 (contenido mínimo de acidez total expresada en ácido tartárico) del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivos:

Estas modificaciones son consecuencia de los efectos del cambio climático en la zona geográfica y son coherentes con los factores naturales descritos en el vínculo (punto 7 del pliego de condiciones y sección 8 del documento único).

Los factores naturales descritos señalan que, a pesar de estar situado el archipiélago Canario en plena zona desértica frente a la costa noroeste de África, las islas presentan una gran variedad de climas debido a la influencia de varios factores, entre los cuales, destacan los vientos alisios cargados de humedad que soplan durante casi todo el año, suavizando las temperaturas, y la baja pluviometría media anual, «del orden de 350 litros por metro cuadrado, aunque con grandes oscilaciones, territorios con menos de 100 l/m² a otros con casi 1 000 l/m²».

La descripción de este factor natural de baja pluviometría y grandes oscilaciones entre territorios se viene observando al menos desde los años 80 del pasado siglo, con aumento de la duración e intensidad de los episodios de sequías, temperaturas extremas y escasez de agua de riego.

Así se recoge en la Exposición de Motivos del Anteproyecto de Ley Canaria de Cambio Climático y Transición Energética, cuya exposición pública ha finalizado recientemente (el 15 de enero de 2021). El Observatorio Atmosférico de Izaña, en Tenerife, integrado en el Programa de vigilancia atmosférica global, ha observado que, a partir de los años 80 se incrementa en Canarias la temperatura media registrada en las diferentes estaciones de medición, mayor en Izaña (Parque Nacional del Teide, en Tenerife), al situarse más al interior y no estar tan afectado por el océano, y un incremento del contenido de polvo en suspensión procedente del continente africano. En el mismo sentido sobre los efectos del cambio climático en Canarias, Estrategia canaria de lucha contra el cambio climático, 2008/2015 de la Agencia Canaria de Desarrollo Sostenible y Cambio Climático y el estudio «Aspectos clave para un plan de adaptación de la biodiversidad terrestre de Canarias al cambio climático» de J.L. Martín y M.V. Marrero, del Parque Nacional del Teide y M. del Arco y V. Garzón del Departamento de Biología Vegetal (Botánica), Facultad de Farmacia, Universidad de La Laguna, publicado por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico.

Los efectos del cambio climático sobre la duración e intensidad de los episodios de sequía producen un incremento natural de la acidez en las uvas con alto contenido en azúcar que producen de forma natural vinos de alta graduación alcohólica y en las uvas sobremaduradas en la planta.

Ello aconseja, para los vinos de uvas sobremaduradas, elevar el límite máximo de la acidez expresada en ácido acético, de conformidad con lo dispuesto en el punto 3 de la parte C del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, que cual permite a los Estados miembros conceder excepción a dicho límite a los vinos cuyo grado alcohólico volumétrico total sea igual o superior al 13 % vol.; y, para los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural superior a 15 % vol. y un grado alcohólico adquirido no inferior a 13 % vol., debido exclusivamente a la fermentación de las uvas, amerita que se les aplique la misma excepción que a los vinos de licor y a los vinos de uvas sobremaduradas en cuanto al contenido mínimo en ácido tartárico, fijándolo en 3,5 g/l.

4. Cambios en las restricciones pertinentes en la vinificación

Descripción:

La limitación del rendimiento de transformación de 74 litros por cada 100 kilogramos de uva se traslada del apartado de «Prácticas enológicas» al apartado de «Restricciones».

En la elaboración de vinos tintos de las diversas categorías de la DOP «Islas Canarias» deberán utilizarse como mínimo en un 85 % uvas de una, varias o todas las variedades siguientes: Bastardo Negro-Baboso Negro, Cabernet Sauvignon, Castellana Negra, Listán Negro-Almuñeco, Listán Prieto, Malvasía Rosada, Merlot, Moscatel Negro, Negramoll, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo, Tintilla, Vijariego Negro.

Estos cambios afectan al punto 3 del pliego de condiciones, y al 5.1 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

El cambio de ubicación del límite de rendimiento de extracción, se debe a que es una restricción, por lo que debe figurar en dicho apartado.

En cuanto a limitar el contenido mínimo de variedades tintas en vino tinto, pretende preservar la intensidad del color de estos como factor de calidad organoléptica en fase visual. Este cambio no altera la descripción del producto.

5. Definición de los sistemas de conducción e introducción de uno nuevo.

Descripción:

Se definen en qué consisten cada una de las formaciones tradicionales de la cepa que se citan en el pliego de condiciones (vaso, cordón, parral tradicional, parral bajo), y se introduce y define la formación tradicional en rastras.

Este cambio afecta al punto 3 (Prácticas enológicas específicas), apartado 3 (Prácticas culturales), punto 2 (formación de la cepa y su conducción), del pliego de condiciones, y a la sección 5.1 (Prácticas enológicas esenciales) del documento único, en el apartado relativo a prácticas culturales.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Se define en qué consiste cada una de las formaciones tradicionales de la cepa que se relacionan en el pliego de condiciones para evitar equívocos por homonimia, como es el caso del «cordón», que en otras zonas vitícolas se refiere a un tipo de formación conducida sobre alambres distinta de la tradicional canaria, y de la formación «en vaso», en la que, a diferencia de otras zonas vitícolas, es tradicional en Canarias el uso de tutores. Por coherencia expositiva, al definir estas dos formaciones tradicionales, se definen también las demás. Se introduce y define la formación tradicional en rastras que se cita en el vínculo como destacada (punto 7, apartado a), punto «Factores humanos» del pliego de condiciones), pero luego no se menciona en las prácticas culturales, omisión que debe ser subsanada.

6. Aumento del límite de rendimiento de producción

Descripción:

Se aumenta el rendimiento máximo de kilogramos de uva por hectárea, y por consiguiente los hectolitros de producto final por hectárea. Pasando de 10 000 a 15 000 kg/Ha y de 74 a 111 Hl/Ha.

Este cambio afecta al punto 5 (Rendimiento máximo) del pliego de condiciones y a la sección 5 (Prácticas de vinificación) del documento único, en el apartado 2, relativo a rendimientos máximos.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Existen determinadas variedades, que ciertos años, al desarrollarse bajo unas condiciones climáticas favorables, son más productivas que otras, generándose en ellas problemas de rendimiento, impidiendo por exceso su recolección para destinarla a elaborar vino con DOP Islas Canarias.

Este aumento de rendimientos máximos es un factor que, de forma reiterativa los técnicos de las bodegas adscritas nos han demandado para modificar en nuestro Pliego de Condiciones, alegando con ello, que los parámetros de calidad de la uva no merman, no se ven afectados, al alcanzar estos rendimientos.

Además, el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC), para viñedos con sistemas de conducción distintos a la espaldera, no contempla marcos perimetrales, ocasionando una reducción de la superficie de cultivo, que incluso adoptando el acuerdo previo al inicio de la vendimia, donde se permite alcanzar hasta un 25 % del límite fijado en el pliego de condiciones, no es suficiente.

7. Se añade el código nuts en la delimitación de la zona

Descripción:

En la descripción de la zona delimitada se añade el código NUTS de las Islas Canarias.

Modifica el punto 4 del pliego de condiciones y el 6 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Clarificar más la ubicación de la zona delimitada.

8. Cambios en las variedades de vid

Descripción:

Se elimina la distinción entre variedades recomendadas y autorizadas, pasando a ser todas variedades autorizadas, listándose por orden alfabético pero de forma separada las blancas y las tintas. Por ello, además, se reflejan en el documento único, todas las variedades como principales.

Se incluye la variedad blanca «Albillo Criollo».

Estos cambios afectan al punto 6 (Variedades de uva) del pliego de condiciones y a la sección 7 (Principales uvas de vinificación) del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Ajustarse a la clasificación establecida en el Real Decreto 1338/2018, de 29 de octubre, por el que se regula el potencial de producción vitícola, modificado por Real Decreto 558/2020, Anexo XXI, apartado 5, que elimina la distinción entre recomendadas y autorizadas, pasando a ser todas autorizadas. La distinción en el listado entre variedades blancas y tintas, es para facilitar su consulta.

En cuanto a la variedad Albillo Criollo, es una variedad tradicional de la DOP «Islas Canarias» que ya figuró en la 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, artículo 6 «variedades de uva», identificada con el nombre de «Albillo»; sin embargo, mediante Orden de 21 de octubre de 2011 se modificó aquella, para adecuarse al Real Decreto 461/2011, de 1 de abril, por el que se modifican –entre otros– el Real Decreto 1244/2008, de 18 de julio, por el que se regula el potencial de producción vitícola, que había suprimido del listado de variedades permitidas en Canarias la variedad «Albillo». Mediante Orden AAA/580/2014, de 7 de abril, se modificó el anexo XXI del citado Real Decreto 1244/2008, incluyendo de nuevo, para Canarias, a esta variedad, si bien ahora con la denominación «Albillo Criollo», por lo que, volviendo a los orígenes de esta DOP, debe incorporarse al pliego de condiciones. Esta modificación no altera la descripción del producto.

9. Mejora de la redacción del vínculo

Descripción:

Se mejora la redacción del vínculo, en particular, se desarrolla el nexo causal entre los factores naturales y humanos y las características de los vinos, por cada uno de sus categorías.

Modifica el punto 7 del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33. La modificación no invalida el vínculo, solamente se mejora su redacción.

Motivo:

La normativa comunitaria obliga a describir el vínculo por cada una de las categorías de productos amparados por la DOP. Sin embargo, en la redacción dada en 2011 en el primer pliego de condiciones de esta DOP, no se tuvo en cuenta esto. Se aprovecha, por tanto, esta modificación del pliego para corregirlo.

10. Cambios en las normas de etiquetado

Descripción

Se elimina la limitación del tamaño de letra con que había de figurar el nombre de la DOP (entre 4 y 10 mm) en el etiquetado.

Se eliminan los apartados relativos a la indicación del año de cosecha y a la indicación de la variedad o variedades de uva, al ser indicaciones facultativas definidas en la normativa europea, para las que el pliego de condiciones no introduce condiciones más estrictas.

Se eliminan los apartados relativos a las indicaciones facultativas «fermentado en barrica», «barrica» y «roble», lo que supone quitar las condiciones más estrictas que introducía el pliego de condiciones, en relación a la normativa nacional sobre dichas menciones, relativas a la capacidad mínima de los envases (330 litros) y a la exigencia de un período mínimo de permanencia de 3 meses en estos envases.

Estos cambios afectan al punto 8.2.8 del pliego de condiciones y al punto 9 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

En cuanto al tamaño de letra no se ve necesario establecer más límites que los que fija la normativa general.

No es necesario que figuren en el pliego de condiciones las indicaciones facultativas definidas en la normativa europea, como es el caso de añada y variedad, que se aplican con carácter general a todos los operadores independientemente de la DOP/IGP de que se trate, al no establecer condiciones de uso más estrictas en el pliego de condiciones.

En cuanto a las indicaciones facultativas «fermentado en barrica», «barrica» y «roble» que ya están reguladas a nivel nacional, se equiparan las condiciones de utilización de estas indicaciones facultativas a las establecidas con carácter general en España. No tiene sentido que para la utilización de los términos tradicionales «noble» y «añejo», que pueden utilizar los vinos con DOP o IGP la capacidad máxima de los recipientes de madera de roble esté fijada legalmente en 600 litros, y sin embargo, para utilizar las indicaciones facultativas «fermentado en barrica», «barrica» o «roble», que también pueden utilizar los vinos con DOP o IGP, se limite la capacidad máxima de dichos envases a 330 litros, cuando el Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en

materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, la fija en 600 litros. Con la eliminación de las condiciones más estrictas de capacidad de barricas y tiempo mínimo de permanencia en dichos envases (dicho Real Decreto no fija un tiempo mínimo), las condiciones son las mismas que las establecidas con carácter general en dicho Real Decreto 1363/2011, por lo que no deben figurar en el pliego de condiciones.

11. Inclusión de unidades geográficas menores

Descripción:

Se incluyen las siguientes unidades geográficas menores:

a. Islas: Tenerife (Código NUTS ES709) y Fuerteventura (Código NUTS ES704).

b. Municipios:

De la isla El Hierro: El Pinar, La Frontera y Valverde

De la isla Fuerteventura: Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario y Tuineje

De la isla Gran Canaria: Agaete, Agüimes, Artenara, Arucas, Firgas, Gáldar, Ingenio, La Aldea de San Nicolás, Mogán, Moya, San Bartolomé de Tirajana, Santa Brígida, Santa Lucía de Tirajana, Santa María de Guía, Valleseco, Valsequillo, Tejeda, Telde, Teror y Vega de San Mateo

De la isla La Gomera: Agulo, Alajeró, Hermigua, Vallehermoso y Valle Gran Rey

De la isla Lanzarote: Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo y Yaiza

De la isla La Palma: Barlovento, Breña Alta, Breña Baja, El Paso, Fuencaliente, Garafía, Los Llanos de Aridane, Puntagorda, Puntallana, San Andrés y Sauces, Tazacorte, Tijarafe y Villa del Mazo

De la isla Tenerife: Adeje, Arafo, Arico, Arona, Buenavista del Norte, Candelaria, Fasnia, Garachico, La Guancha, Los Silos, Icod de los Vinos, Puerto de la Cruz, Los Realejos, El Rosario, El Sauzal, El Tanque, San Cristóbal de la Laguna, San Juan de la Rambla, Santa Úrsula, Santiago del Teide, Tegueste y Vilaflor.

Para poder utilizar en el etiquetado el nombre de una unidad geográfica menor (isla o municipio), el vino debe proceder exclusivamente de uvas producidas en la unidad geográfica menor de que se trate y su elaboración, crianza en su caso, y embotellado, se realicen en el interior de la misma.

Los caracteres de las menciones relativas a la unidad geográfica menor deberán figurar en el etiquetado en caracteres cuyo tamaño no podrá ser superior al de los utilizados para indicar la Denominación de Origen Protegida «Islas Canarias».

Este cambio afecta al apartado ii) (Disposiciones complementarias relativas al etiquetado), letra c) (Requisitos adicionales), del punto 8 del pliego de condiciones. Y al punto 9 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Se introducen de conformidad con el artículo 120, apdo. 1, letra g), del Reglamento (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, con el artículo 55 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión y, por lo que respecta a la mención «Tenerife» y la forma en que se debe utilizar en el etiquetado, con la Orden de 7 de junio de 1999 del Consejo de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El motivo es atender a la demanda de los consumidores por conocer el lugar preciso de origen de los vinos, y al interés y demanda de los productores, viticultores y bodegas, de singularizar y poner en valor sus producciones.

Se han excluido los nombres de las islas y municipios que consisten o contienen los nombres geográficos protegidos por otras DOP vitivinícolas canarias, de conformidad con el artículo 103, apdo. 2, del Reglamento (UE) n° 1308/2013 y de los artículos 28 y 29 de la Ley 6/2019, de Calidad Agroalimentaria.

Se introducen condiciones más estrictas que las establecidas en el artículo 55 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33; y, en cuanto a la forma en que deben aparecer en el etiquetado, se introducen en las etiquetas y presentación de los productos elementos suficientes, en particular el tamaño de los caracteres y su ubicación, para diferenciar de manera sencilla y clara su calificación y procedencia, y para evitar, en todo caso, la confusión en los consumidores.

12. Inclusión de los datos de los organismos de control

Descripción:

Se incorpora enlace de acceso a los organismos de control en los que la autoridad competente ha delegado tareas de control y certificación de producto, conforme al Decreto 39/2016, de 25 de abril.

Este cambio afecta al apartado a) (Autoridades y Organismos de control competentes) del punto 9 del pliego de condiciones, y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

En el pliego de condiciones deben figurar los organismos de control que realicen certificación de producto, en los que se haya delegado el control del pliego de condiciones de esta DOP.

13. Mejoras en la descripción de los controles

Descripción:

Se incorporan los métodos que el órgano de control debe utilizar:

El organismo de control realizará la evaluación de la conformidad basado en inspecciones iniciales y, como mínimo, anuales de seguimiento en las instalaciones de las bodegas para la verificación del cumplimiento de este Pliego de Condiciones, conforme a la lista de tareas descrita.

Las comprobaciones de las condiciones de cultivo de los viñedos son una combinación de controles aleatorios basados en un análisis de riesgos y por muestreo.

La toma de muestras para el control se realiza sistemáticamente en cada bodega y por muestreo aleatorio sobre las existencias de producto dispuesto para el consumo.

Este cambio afecta al punto ii) (Metodología de las comprobaciones) del apartado b) (Tareas), del punto 9 del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Cumplir la exigencia establecida en el artículo 25, apdo. 2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, que exige que la comprobación anual se realice con arreglo al pliego de condiciones y se lleve a cabo mediante controles aleatorios basados en un análisis de riesgos, por muestreo, o sistemáticamente, pudiendo combinarse controles aleatorios con controles por muestreo.

14. Modificaciones de la redacción del pliego de condiciones que no afectan a su contenido

Descripción:

1. Modificaciones en la disposición formal/presentación:

- Dentro de los apartados del pliego (1, 2, 3, etc.), los subapartados se numeran correlativamente (2.2, 2.2.1, 2.2.2, etc.) mejorando el orden y la claridad de la exposición. En la medida de lo posible, dentro de cada apartado y subapartado, los listados de orden alfabético (a, b, c, etc.) se sustituyen por listados numéricos o por guiones, relegando los listados alfabéticos a subapartados de guiones, para mejorar la coherencia de la exposición.
- En la descripción del vino se introduce un título de «Categorías» antes del listado de productos vitícolas, y se altera el orden del listado de productos, siguiendo el establecido en el Anexo VII, Parte II del R (UE) n° 1308/2013.

- Se modifica el título de «características analíticas» por «características físico-químicas».
 - En los subapartados de las características físico-químicas, se individualizan los productos que antes estaban agrupados y se altera su orden, para seguir el establecido en el Anexo VII, Parte II del R (UE) n° 1308/2013.
2. Se reorganizan los siguientes apartados:
- La limitación del rendimiento de elaboración, que en el anterior pliego de condiciones figura en el apartado de prácticas enológicas, pasa a figurar en el apartado de restricciones, por ser más acorde a su naturaleza.
 - El listado de variedades de uva se ordena alfabéticamente en función de la variedad tinta o blanca de la uva.
 - En el punto 8 del pliego de condiciones, relativo a «Disposiciones Aplicables», los puntos 4 a 10 del subapartado b) titulado «Requisitos objetivos» del anterior pliego, se trasladan al subapartado titulado «Requisitos adicionales», por ser esta clasificación más acorde a su naturaleza. Dentro de esta nueva ubicación, se ordenan agrupados en función de su contenido, y se numeran y titulan. Es una reorganización que no altera el contenido.
3. Precisiones terminológicas, corrección de errores gramaticales y de concordancia:
- Se sustituye la expresión «vinos espumosos» por «vino espumoso de calidad», para que coincida con la categorización de este producto.
 - Se sustituye «esta denominación» por «esta Denominación de Origen Protegida».
 - Se sustituye «esta Comunidad Autónoma» por «la Comunidad Autónoma de Canarias».
 - Se sustituye la expresión «Vino de Calidad de las Islas Canarias» por «Denominación de Origen Protegida Islas Canarias», o «Islas Canarias», según corresponda, ya que es éste el nombre protegido.
 - Se sustituye la expresión «estos pliegos» por «este pliego de condiciones» (por ejemplo, en los apdo. 3.a)2 y 8.b)3.a del anterior pliego).
 - Se sustituye la expresión «será de» (apartado 3.a)2 del anterior pliego) por «será para», ya que se está refiriendo al grado natural de las partidas o lotes de vendimia, para los vinos del listado.

Estos cambios afectan a diversos puntos del pliego de condiciones y del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los supuestos del artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Motivo:

Mejorar y clarificar la redacción.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Islas Canarias

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
9. Vino de aguja gasificado
16. Vino de uvas sobremaduradas

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. Vinos blancos y rosados

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blancos: Amarillos con tonos verdosos o ambarinos. Intensidad aromática media-alta y aroma afrutado. Fresco y equilibrado. Postgusto afrutado.

Rosados: De color rosa en toda su gama. Intensidad aromática media-alta. Perfil afrutado y aroma afrutado. Cuerpo moderado. Fresco y equilibrado. Postgusto afrutado.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

2. Vinos Tintos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos Tintos: rojos picotas con tonos violáceos y de capa media-alta. Intensidad aromática media-alta. Neta fruta roja. Sabrosos, tanicidad media y persistentes. La prolongación del envejecimiento provoca una mayor persistencia y un incremento de los matices de especias y balsámicos y evolución del color a teja.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

3. Vinos de Licor

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos de Licor: Lípidos y brillantes, de color amarillo y aspecto untuoso. En nariz presentan un intenso aroma con recuerdos a pasas, especias, orejones, y los varietales característicos. La boca es aterciopelada, equilibrada e intensa, con un postgusto afrutado y potente.

* sulfuroso máximo 200 mgr/l si azúcares $\geq$ 5 gr/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

4. *Vinos de uvas sobremaduras*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Límpidos y brillantes, de color amarillo y aspecto untuoso. En nariz presentan un intenso aroma con recuerdos a pasas, especias, orejones, y los varietales característicos. La boca es aterciopelada, equilibrada e intensa, con un postgusto afrutado y potente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	26,6
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. *Vino espumoso de calidad*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color amarillo pálido a dorado, brillante, con burbuja pequeña y persistente. En nariz muestran aroma limpio y afrutado. En boca es equilibrado, fresco y con un postgusto afrutado.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

6. *Vino de aguja gasificado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos con burbuja evidente, de color amarillo para los blancos; gama de rosa para los rosados y rojo-violeta para los tintos. En nariz muestran aromas limpios; los blancos con fruta blanca, los rosados y tintos a frutas rojas. La fase gustativa es amplia, equilibrada y fresca, con postgusto afrutado y neta picor del gas carbónico.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,5
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Restricción pertinente en la vinificación

La relación litros vino/100 kg uva no superará los 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

Los vinos tintos se elaborarán por fermentación total o parcial, en presencia de hollejos, con un mínimo del 85 % de variedades de uvas tintas, con o sin despallado previo.

Práctica de cultivo

La densidad de plantación mínima será de 800 plantas/Ha, a excepción de las explotaciones tradicionales de Lanzarote donde podrá descender hasta 400 cepas/ha. Los sistemas de conducción utilizados se adaptan a las condiciones edafoclimáticas y buscan la máxima calidad; se aplican los tradicionales canarios: vaso, rastras, cordón, parral tradicional, parral bajo y sus variantes; y las conducciones en espaldera. El riego uso del riego está regulado por 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.

Práctica enológica específica

El grado alcohólico natural mínimo de los lotes unitarios de vendimia será de 10,00 % Vol. para vinos blancos y rosados; 11,50 % Vol. para tintos; 15,00 % vol. para vinos de licor; 17,00 % vol. para vinos de uva sobremadurada; y 10,00 % vol. para los espumosos de calidad y de aguja gasificados.

5.2. *Rendimientos máximos*

15 000 kilogramos de uvas por hectárea

111 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de los vinos amparados por esta denominación está constituida por la totalidad del territorio de las Islas Canarias (código NUTS ES70).

7. Principales variedades de uva de vinificación

ALBILLO CRIOLLO

BASTARDO BLANCO - BABOSO BLANCO

BASTARDO NEGRO - BABOSO NEGRO

BERMEJUELA - MARMAJUELO

BREVAL

BURRABLANCA

CABERNET SAUVIGNON

CASTELLANA NEGRA

DORADILLA

FORASTERA BLANCA

GUAL

LISTAN BLANCO DE CANARIAS

LISTAN NEGRO - ALMUÑECO

LISTÁN PRIETO

MALVASIA AROMÁTICA

MALVASÍA ROSADA

MALVASÍA VOLCÁNICA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL NEGRO

NEGRAMOLL

PEDRO XIMÉNEZ

PINOT NOIR

RUBY CARBERNET

SABRO

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTILLA

TORRONTÉS

VERDELLO

VIJARIEGO BLANCO - DIEGO

VIJARIEGO NEGRO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

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

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 cultivo de la vid tiene un largo período vegetativo y una lenta maduración. Esto es debido a la gran regularidad térmica de esta zona geográfica, sin riesgos de heladas y poca variación entre el invierno y el verano, con vientos septentrionales (Alisios), que producen una enorme variedad de microclimas, marcando fuertes contrastes que se pueden notar en apenas 100 metros. El largo periodo vegetativo y la maduración lenta de la uva, influyen de manera decisiva en las características de los vinos. Por ello:

- Los vinos blancos consiguen una buena intensidad aromática, con notas de frutas blancas, tropicales, florales y balsámicas, equilibrados, frescos y persistentes.
- Los vinos tintos poseen una buena intensidad aromática, con notas de fruta negra (moras), notas vegetales y minerales, con recuerdo de pimienta negra, estructurados y con gran equilibrio de matices, y que los vinos rosados presentan aromas limpios a fruta roja (fresas, frambuesas), tonos florales y notas vegetales de intensidad variable con el adecuado equilibrio entre acidez y frescura.
- Con respecto a los vinos de licor, hay que indicar que la gran cantidad de microclimas originada por la orografía, suelo e influjo de los vientos Alisios, hace que ciertas variedades no alcancen el grado de maduración óptimo para la elaboración de vinos naturalmente dulces, de ahí que tradicionalmente se ha empleado el alcohol de vino para elaborar estos tipos de vinos con aromas frescos, que recuerden a la variedad, y más complejos cuando se someten a un proceso de envejecimiento.
- En el vino espumoso de calidad influye el largo período vegetativo y la lenta maduración de la uva, que hace que consiga una buena intensidad aromática, vivacidad en la boca y un final frutal.
- Las características del vino de aguja gasificado vienen determinadas por el período vegetativo de la vid en la zona de producción, que hace posible la elaboración de vinos con las características tipo aguja. La regularidad térmica de la zona y el alto grado de insolación provocan un largo período vegetativo y una lenta maduración de la uva, consiguiendo vinos suaves con gran intensidad frutal y vivacidad en la boca.
- Para el vino de uvas sobremaduradas, es importante conocer que la formación de la cepa facilita la exposición solar y la uniformidad de temperatura en toda la planta, consiguiendo así un equilibrio perfecto, destacando en estos vinos un equilibrio en boca entre dulzor y acidez.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

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 «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 Protegida 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 preconicionado para ser degustado por el consumidor final, sin que puedan realizarse posteriores manipulaciones que puedan afectar a la calidad y especificidad del producto.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- En las etiquetas figurará obligatoriamente, de forma destacada la mención «Denominación de Origen Protegida Islas Canarias» y el logotipo registrado por el órgano de gestión.
- Los envases 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.
- Ser reconocen varias unidades geográficas menores (islas y municipios) a las que se puede hacer referencia en el etiquetado cuando el vino proceda exclusivamente de uva de la unidad geográfica menor de que se trate y su elaboración, crianza en su caso, y embotellado, se realicen en el interior de la misma. El órgano de gestión podrá emitir contraetiquetas identificativas específicas. Las menciones relativas a la unidad geográfica menor deberán figurar en caracteres cuyo tamaño deberá ser igual o inferior a los caracteres utilizados para indicar el nombre protegido «Islas Canarias».

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.gobiernodecanarias.org/cmsgobcan/export/sites/agp/icca/galerias/doc/calidad/Pliego-de-Condiciones-Islas-Canarias-modificado-1.pdf>
