

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

13551 *Resolución de 31 de julio de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 20 de julio de 2009, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, por la que aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos «Gran Canaria».*

El 27 de julio de 2009 se publicó en el Boletín Oficial de Canarias la Orden de 20 de julio de 2009, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos «Gran Canaria».

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 vinos de calidad producidos en región determinada (VCPRD) aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, ha sido remitida al Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino certificación de la citada Orden, 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 20 de julio de 2009, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos «Gran Canaria», que figura en el anexo de la presente resolución, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 31 de julio de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

ANEXO

Orden de 20 de julio de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos «Gran Canaria»

Las Denominaciones de Origen, desde el punto de vista material o sustantivo, consisten en un nombre geográfico que designa un producto proveniente del área territorial identificada por ese nombre y que posee cualidades diferenciales debidas primordialmente al medio geográfico, incluidos los factores naturales y humanos del territorio correspondiente.

La Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, de 23 de diciembre de 2005, por la que se unifican las denominaciones de origen «Gran Canaria» y «Monte Lentiscal» y sus Reglamentos (BOC n.º 3, de 4.1.06), reconoce la Denominación

de Origen de Gran Canaria para los vinos producidos en la isla y como comarca específica dentro de misma la del Monte Lentiscal.

El Decreto 146/2007, de 24 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias, dispone la adaptación de los actuales Consejos Reguladores al nuevo régimen jurídico que se establece en dicho Decreto. A tal fin en la disposición adicional única en sus apartados 1 y 5 establece:

1. En el plazo de tres meses desde la entrada en vigor de este Decreto, los Consejos Reguladores existentes, presentarán, ante el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y previa aprobación por mayoría absoluta de los miembros del Pleno con derecho a voto, un proyecto de reglamento del vino de la denominación de origen que gestionan, así como un proyecto de estatutos del Consejo Regulador.

5. Tras la cumplimentación de los trámites preceptivos, se procederá a la aprobación de los respectivos reglamentos y estatutos, por la Consejería de la Comunidad Autónoma de Canarias competente en materia de agricultura.

Por parte del Consejo Regulador se procedió a la aprobación de un proyecto de reglamento del vino de la denominación de origen que gestionan, así como de un proyecto de estatutos del Consejo Regulador.

En lo que se refiere al proyecto de estatutos del Consejo Regulador, y de conformidad con el artículo 5 del citado Reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias y previa verificación de su legalidad, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación aprobó los estatutos de dicho Consejo Regulador, mediante Orden de 6 de febrero de 2008, que se publicó en el Boletín Oficial de Canarias de 14 de febrero de 2008.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos «Gran Canaria» presentó para su aprobación un proyecto de reglamento de la Denominación con el fin de adaptarse al nuevo régimen jurídico surgido tras la aprobación de la Ley estatal 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino (BOE nº 165, de 11.7.03), la Ley autonómica 10/2006, de 11 de diciembre, de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias (BOC nº 243, de 18.12.06), y el Decreto 146/2007, de 24 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias (BOC nº 118, de 14.6.07), al tiempo que se introducen modificaciones en cuanto a las variedades de vid aptas, características físico-químicas y organolépticas de los vinos amparados, además de otras cuestiones técnicas.

Por Orden de 27 de abril de 2009, se aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos «Gran Canaria» (BOC nº 88, de 11 de mayo). Con fecha 3 de junio el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino formula observaciones al citado Reglamento que obligan a realizar determinadas modificaciones en el texto publicado, a tal fin el Consejo Regulador en sesión plenaria de 26 de junio acuerda proponer al órgano competente de la Comunidad Autónoma la modificación del reglamento de la denominación aceptando las citadas observaciones.

Una vez examinado el nuevo texto presentado y, tras la tramitación correspondiente, en aras de una mayor seguridad jurídica, claridad y simplificación normativa, se procede a aprobar una nueva Orden que recoja las observaciones efectuadas, derogando la anterior.

En su virtud, a propuesta del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, dispongo:

Artículo único.

Aprobar el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos «Gran Canaria» que figura como anexo a esta Orden.

Disposición adicional.

Los artículos 6.1, 9, 12 y 13 del Reglamento anexo tendrán efectos retroactivos hasta el 11 de septiembre de 2007.

Disposición derogatoria.

Queda derogada la Orden de 27 de abril de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos «Gran Canaria» (BOC n.º 88, de 11 de mayo), y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en esta Orden y en especial el Reglamento de la Denominación de Origen Gran Canaria aprobado por Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, de 23 de diciembre de 2005, por la que se unifican las denominaciones de origen «Gran Canaria» y «Monte Lentiscal» y sus Reglamentos.

Disposición final.

Esta Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Canarias».

Santa Cruz de Tenerife, 20 de julio de 2009.—La Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, María del Pilar Merino Troncoso.

ANEXO

Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos de «Gran Canaria»

CAPÍTULO I

Generalidades

Artículo 1. *Objeto.*

Este Reglamento tiene por objeto regular la Denominación de Origen de Gran Canaria, para los vinos designados tradicionalmente bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, cumplan en su producción, elaboración, crianza y comercialización, con todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación de aplicación.

Artículo 2. *Ámbito de protección.*

1. La protección otorgada por esta Denominación de Origen será la contemplada en la legislación de aplicación y se extiende al término «Gran Canaria», y al nombre de la comarca «Monte Lentiscal».

2. Los nombres geográficos protegidos no podrán ser empleados en la designación, presentación o publicidad de vinos que no cumplan los requisitos establecidos en este reglamento, aunque tales nombres vayan traducidos a otras lenguas o precedidos de expresiones como «tipo», «estilo», «imitación» u otros similares, ni aun cuando se indique el verdadero origen del vino.

Artículo 3. *Gestión de la Denominación de Origen.*

1. La gestión de la denominación de origen se realizará por el Consejo Regulador de la denominación, constituido en corporación de derecho público, con la organización, composición y funcionamiento que recogen sus estatutos.

2. Los acuerdos y decisiones del órgano de gestión, que afecten al control, deberán notificarse al organismo de control, en el plazo de diez días desde que fueron adoptados.

Artículo 4. *Financiación del Consejo.*

Las cuotas de incorporación y pertenencia y derechos por prestación de servicios que contribuyen a la financiación del Consejo Regulador serán:

a) Cuota de incorporación: hasta 50 euros por inscripción, tanto para el registro de viñedos como para el de bodegas. El Pleno del Consejo fijará, y revisará anualmente, dicha cuantía.

b) Cuota de pertenencia: cuota anual, por pertenecer al Consejo, que fijará, y revisará anualmente, el Pleno del Consejo Regulador y que se determinará de la siguiente manera:

Registro de viñedos: hasta 0,02 euros por kilogramo de uva producida.

Registro de bodegas: hasta 0,02 euros por litro de vino producido.

c) Servicios a solicitud del operador inscrito, el coste real efectivo de los mismos.

CAPÍTULO II

De la producción

Artículo 5. *Zona de producción.*

1. La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Gran Canaria» abarca a la totalidad de la isla de dicho nombre.

2. Dentro de la Denominación de Origen Gran Canaria, se reconoce la Comarca «Monte Lentiscal», por sus valores históricos, patrimonio etnográfico, tradición vitivinícola, calidad de la producción de uva y características específicas de sus vinos. Dicha comarca está limitada por la poligonal definida y descrita literal y cartográficamente en el anexo del Decreto Legislativo 1/2000, de 8 de mayo, por el que se aprueba el Texto Refundido de las Leyes de Ordenación del Territorio de Canarias y de Espacios Naturales de Canarias (BOC n.º 60, de 15.5.00), epígrafes C-14 (Monumento Natural de Bandama) y C-24 (Paisaje Protegido de Tafira), en los términos municipales de Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida y Telde.

Artículo 6. *Variedades de vid.*

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

a) Variedades de uvas blancas:

Preferentes: Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera Blanca o Doradilla, Gual, Malvasía Blanca, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y Vijariego o Diego.

Autorizadas: Bastardo blanco o Baboso blanco, Breval, Burrablanca, Listán Blanco, Pedro Ximénez y Torrontés.

La variedad Breval, dado su escaso o nulo valor vinícola, si bien se autoriza en los cultivos ya existentes, se considera como variedad a extinguir, por lo que queda prohibida para nuevas plantaciones.

b) Variedades de uvas tintas:

Preferentes: Castellana Negra, Listán Negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll o Mulata y Tintilla.

Autorizadas: Bastardo negro o Baboso negro, Listán Prieto, Moscatel Negro y Vijariego Negro.

2. El Consejo Regulador fomentará, en su zona de influencia, las plantaciones de las variedades preferentes, pudiendo fijar, a través del Pleno, límites de superficie de nuevas plantaciones, replantaciones y sustituciones con otras variedades autorizadas, en razón de las necesidades y siempre en pro de la mejora de la calidad de los vinos amparados.

Artículo 7. *Prácticas culturales.*

1. Los sistemas de cultivo y prácticas culturales serán las adecuadas para conseguir las mejores calidades, quedando expresamente prohibidos los emparrados altos o «latadas» tradicionales.

2. La densidad máxima de plantación será de 5.000 cepas por hectárea, independientemente del sistema de conducción o de la variedad.

3. En los sistemas de poda, el número máximo de yemas por cepa y hectárea se determinará por la «vocación de poda» de cada variedad, entendiéndose por tal aquella tendente a optimizar la calidad de la uva. En los casos de las variedades Malvasía Blanca y Rosada, Castellana Negra y Tintilla, esta «vocación» es de poda larga, con pulgares a dos yemas y varas de hasta seis yemas.

4. La formación de la cepa y su conducción se efectuará como sigue:

a) Variedades blancas:

Malvasía Blanca:

En conducción tradicional de pie bajo, un máximo de 64 yemas por cepa, realizándose la práctica de la poda según usos y costumbres tradicionales, generalmente con pulgares de 2 a 6 yemas.

En conducción en espaldera, la poda se podrá efectuar en pulgares de 2 ó 6 yemas o en pulgar y vara, siempre respetando un máximo de 64 yemas por cepa.

En ningún caso, el número de yemas productivas será superior a 210.000 yemas por hectárea.

Resto de variedades blancas:

En conducción tradicional de pie bajo, un máximo de 32 yemas por cepa, realizándose la práctica de la poda según usos y costumbres tradicionales, generalmente con pulgares de 2 a 3 yemas.

En conducción en espaldera, la poda se podrá efectuar en pulgares de 1 ó 2 yemas o en pulgar y vara, siempre respetando un máximo de 32 yemas por cepa.

En ningún caso, el número de yemas productivas será superior a 110.000 yemas por hectárea.

b) Variedades tintas:

Malvasía Rosada, Castellana Negra y Tintilla:

En conducción tradicional de pie bajo, un máximo de 64 yemas por cepa, con pulgares de 2 a 6 yemas.

En conducción en espaldera, la poda se podrá efectuar en pulgares de 2 ó 6 yemas o en pulgar y vara, siempre respetando un máximo de 64 yemas por cepa.

En ningún caso, el número de yemas productivas será superior a 210.000 yemas por hectárea.

Resto de variedades tintas:

En conducción tradicional de pie bajo, un máximo de 32 yemas por cepa, con pulgares de 2 a 3 yemas.

En conducción en espaldera, la poda se podrá efectuar en pulgares de 1 ó 2 yemas o en pulgar y vara, siempre respetando un máximo de 32 yemas por cepa.

En ningún caso, el número de yemas productivas será superior a 110.000 yemas por hectárea.

5. Podrá procederse al riego de los viñedos en los supuestos siguientes:

En el caso de nuevas plantaciones, replantaciones o plantaciones sustitutivas, se podrá regar todo el año, durante los tres primeros años de cultivo, o hasta que el viñedo tenga un adecuado desarrollo radicular y alcance una formación completa según el tipo de cultivo y sistemas de conducción.

En el caso de viñedos en producción con más de tres años, se podrá regar durante todo el año, excepto en el período comprendido entre el envero y la vendimia.

No obstante, en caso de condiciones climáticas adversas (siroco, levante, calores fuertes, etc.), el Consejo Regulador podrá autorizar la práctica del riego entre el envero y la vendimia.

En ningún caso, la práctica del riego podrá conllevar la obtención de producciones superiores a las establecidas en este reglamento, en función del sistema de cultivo particular de cada caso.

Artículo 8. *Vendimia.*

1. La vendimia se realizará de forma selectiva, destinándose exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos, las partidas de uva sana procedentes de parcelas inscritas en el Registro de Viñedos de la denominación, que presenten una graduación alcohólica natural mínima de 10% vol. para las variedades blancas, de 11% vol. para las tintas y de 12% vol. para las que se destinen a elaborar vino de licor.

Las uvas desechadas no podrán tener entrada en la bodega.

2. El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia en las diferentes zonas y acordar normas sobre el ritmo de recolección, a fin de que ésta se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como sobre el transporte de la uva para que el mismo se realice sin deterioro de su calidad y se eviten las fermentaciones prematuras.

Artículo 9. *Limitación a la producción.*

1. Las producciones máximas admitidas por hectárea, a partir del quinto año de implantación del viñedo, serán las siguientes:

Variedades blancas: 13.000 Kg./ha.

Variedades tintas: 12.000 Kg./ha.

2. El Consejo Regulador podrá adoptar, según criterios de defensa y mejora de la calidad y para una campaña determinada, acuerdos que afecten a los límites de producción establecidos en el apartado anterior. Tales acuerdos serán adoptados con anterioridad al inicio de la vendimia y la modificación no podrá superar el 25 por 100 del límite previsto en el apartado anterior.

3. En los primeros años de implantación del viñedo, la producción máxima autorizada será la siguiente:

Año 1: 0% del máximo autorizado.

Año 2: 10% del máximo autorizado.

Año 3: 30% del máximo autorizado.

Año 4: 50% del máximo autorizado.

4. La uva procedente de parcelas, cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado, no podrá ser utilizada para la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación.

CAPÍTULO III

De la elaboración

Artículo 10. *Técnicas de elaboración.*

1. La elaboración, almacenamiento, crianza y embotellado de los vinos de la denominación ha de realizarse en el ámbito territorial de su zona de producción y en instalaciones inscritas en los respectivos registros.

2. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y del proceso de conservación tenderán a la obtención de productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por esta Denominación de Origen.

3. Sólo podrán ser utilizados sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, en especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de

acción centrífuga de alta velocidad, así como la utilización de prensas de tipo «continuas».

4. En la extracción de mostos se seguirán las prácticas más adecuadas para obtener la mejor calidad de los vinos.

5. Las fracciones de mosto o vino, obtenidas por presiones inadecuadas, no podrán ser destinadas a la elaboración de los vinos protegidos.

6. En la elaboración de vinos con Denominación de Origen, no se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

7. Así mismo, queda prohibido el uso de virutas de madera o similares.

8. En la producción del mosto se seguirán las prácticas tradicionales, aplicadas con una moderna tecnología, orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 72,5 litros de mosto por cada 100 kilogramos de vendimia. El límite de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia podrá ser modificado excepcionalmente en determinadas campañas por el Consejo Regulador, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarias, sin que en ningún caso se superen los 74 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

9. La elaboración se podrá realizar en depósitos o recipientes de acero inoxidable y barricas de roble con una capacidad máxima de 225 litros, así como depósitos de fibra para uso alimentario y de cemento recubiertos, interiormente, con resina epoxi de uso alimentario, y que garanticen la sanidad del vino.

10. En las bodegas inscritas en los diferentes registros de la Denominación no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento, o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción de la Denominación. Sin embargo, en dichas bodegas inscritas se autorizará por el órgano de control la recepción de uvas, elaboración y almacenamiento de vinos que procedan de la zona de producción, aun cuando no provengan de viñedos inscritos, siempre que estas operaciones, así como la manipulación y almacenamiento de los productos obtenidos se realicen de forma separada de las correspondientes a los productos que opten a ser amparados por la Denominación.

Artículo 11. *De la crianza.*

1. La zona de crianza de los vinos de la Denominación coincide exactamente con la zona de producción delimitada en el artículo 5 de este reglamento.

2. Los locales de bodegas destinados a la crianza o envejecimiento deberán tomar medidas para evitar las trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, así como de estado higrométrico y ventilación adecuados. Deberán tener unas existencias mínimas de 225 litros de vino en proceso de envejecimiento.

3. A los efectos de este reglamento se entenderá que un vino ha sido sometido a algún proceso de crianza, cuando su elaboración se haya realizado en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas de crianza de la Denominación, con un período de envejecimiento mínimo de 2 años, de los que, al menos, 6 meses habrán permanecido en barricas de madera de roble.

CAPÍTULO IV

De los tipos y características de los vinos

Artículo 12. *Tipos de vinos.*

1. Los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen de Vinos «Gran Canaria» y su grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo serán:

Tipo de vino graduación alcohólica mínima:

Blanco 10% vol.

Rosado 10% vol.

Tinto 11% vol.

Vinos de licor 15% vol.

Espumoso 10% vol.

Dulce clásico 14% vol.

2. Vino dulce clásico: será obtenido a partir de las variedades «Malvasía» o «Moscatel», que sometidas a un proceso de sobremaduración en la misma planta, o mediante «asoleado», presenten un contenido mínimo en azúcares residuales de 45 gramos por litro.

3. Vino espumoso: será el obtenido según el método tradicional, a partir de las variedades blancas citadas en el artículo 6. Respecto de las menciones relativas al tipo de producto elaborado se estará a lo dispuesto en la legislación de aplicación.

Artículo 13. Características físico-químicas y organolépticas.

1. Características físico-químicas:

Densidad

Vinos secos	Vinos semisecos	Vinos semidulces	Vinos dulces y dulce clásico	Vinos de licor
≤ 0,998	> 0,988 a 1,003	> 1,003 a 1,030	> 1,030	>1,030

Grado alcohólico

Vinos tintos	Vinos rosados	Vinos blancos	Vino dulce clásico	Vinos de licor
≥11 %	≥10 %	≥10 %	≥14 %	≥15 %

Extracto seco total (obtenido por densimetría)

Vinos tintos y rosados	Vinos blancos, Dulces clásicos y de licor
De 22 a 30 gr./l	De 16 a 33 g/l

Azúcares reductores

Vinos secos	Vinos semisecos	Vinos dulces	Vinos dulces, Vino dulce clásico y vinos de licor
≤ 4 gr./l máximo *	> 4 a 12 gr/l	> 12 a 45 gr/l	> 45 gr/l

Sacarosa

Negativo en todos los casos.

Cenizas

De 1 a 3 gr/l en todos los casos.

Alcalinidad de las cenizas

De 0,8 a 3 gr/l de carbonato potásico en todos los casos.

Acidez total

> 4,5 gr/l expresados en ácido tartárico en todos los casos.

Acidez volátil (expresada en gr/l de ácido acético)

Vinos jóvenes	Vino dulce clásico y vinos sometidos a algún proceso de crianza
≤ 0,8 gr/l	≤ 1,2 gr/l

Acidez fija

De 4 a 6 gr/l expresados en ácido tartárico en todos los casos.

PH

De 2,7 a 3,9 en todos los casos.

Anhídrido sulfuroso libre

Vinos tintos	Vinos blancos, rosados, dulces clásicos y Vinos de licor
≤ 30 mgr/l	≤50 mgr/l

Anhídrido sulfuroso total

Vinos tintos con un contenido en azúcares residuales menor a 5 gr/l	≤150 mgr/l
Vinos blancos y rosados secos con un contenido en azúcares residuales menor a 5 gr/l. Vinos tintos con un contenido en azúcares residuales superior a 5 gr/l	≤200 mgr/l
Vinos blancos y rosados con un contenido en azúcares residuales superior a 5 gr/l	≤250 mgr/l
Vinos de licor	Inferior o igual a 250 MG/l, cuando el contenido de azúcar residual sea inferior a 5 gr./l Inferior o igual a 200 mg/l, cuando el contenido de azúcar residual sea superior a 5 g/l

* De 9 gramos por litro como máximo, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

Por lo que respecta a las características físico-químicas de los vinos espumosos se estará a lo dispuesto en la regulación general.

2. Características organolépticas:

A) Vinos tintos:

a) Fase visual: color rojo granate, cereza, picota o rubí con ribetes violáceos. Capa media a muy alta. Limpio y brillante.

b) Fase olfativa: intensidad media a muy alta. Aromas a frutas rojas; pueden aparecer notas de pimienta, tabaco e incluso de chocolate negro, dependiendo de las variedades utilizadas y la edad de los cultivos. En las crianzas, e incluso en algunos vinos con estancia en madera, notas propias de la permanencia en bodega de roble (clavo, regaliz, vainilla y canela).

c) Fase gustativa: intensidad media a muy alta. Sabores a frutas rojas; pueden aparecer notas de pimienta, tabaco e incluso de chocolate negro, dependiendo de las variedades utilizadas y la edad de los cultivos. En las crianzas, e incluso en algunos vinos con estancia en madera, notas propias de la permanencia en bodega de roble (clavo, regaliz, vainilla y canela). Taninos dulces, equilibrados e integrados dentro de la estructura del vino. Estructurado amplio y persistente.

B) Vinos rosados:

a) Fase visual: color rosa a rosa vivo con ribetes violáceos de intensidad baja a media. Limpio y brillante.

b) Fase olfativa: intensidad media a muy alta. Aromas a fresa y frutas rojas del bosque ligeramente confitadas.

c) Fase gustativa: intensidad media a muy alta. Sabores a fresa y frutas rojas del bosque ligeramente confitadas. Acidez fresca y viva. Estructurado amplio y persistente.

C) Vinos blancos:

a) Fase visual: color amarillo paja pálido, intensidad baja a media con ribetes verdosos. Limpio y brillante.

b) Fase olfativa: intensidad media a muy alta. Aromas a frutas tropicales, plátano, pera, manzana y cítricos; notas a hinojo, anisados y tabaco verde; notas florales. En los dulces clásicos pueden aparecer aromas a rosa y melocotón; a veces recuerdos de toques melados; higos secos, dátiles, orejones y otros frutos pasificados.

c) Fase gustativa: intensidad media a muy alta. Persistencia de los caracteres olfativos en boca. Acidez equilibrada, fresca y viva. Estructurado amplio y persistente. Los dulces, dulces clásicos y licorosos son untuosos.

D) Vinos de licor:

a) Fase visual: color amarillo ámbar, caoba, yodado, intensidad media. Limpio y brillante.

b) Fase olfativa: intensidad media a muy alta. Aromas a fruta pasa y sobremaduras con notas a fruta tropical y cítrica y un fondo a hierbas aromáticas; matices de crianza, frutos secos, mineral.

c) Fase gustativa: intensidad media a muy alta. Persistencia de ese dulzor con notas amielados con carnosidad. Acidez fresca y viva. Equilibrado y persistente.

E) Vinos espumosos:

a) Fase visual: el color debe ser preferentemente amarillo pálido con reflejos verdosos, aunque se admiten tonalidades más oscuras hasta el amarillo oro, además debe estar limpio y brillante. Las burbujas serán finas, admitiéndose las de tamaño medio, capaces de formar rosario y corona, al menos en la primera fase de servicio.

b) Fase olfativa: los aromas deben ser frescos destacando notas afrutadas y florales, presentando además recuerdos del vino base. También pueden ser detectables, aunque no estar siempre presentes, notas de levadura de pan, especiados, hinojo y/o anisados y otras de carácter vegetal tanto fresco como seco.

c) Fase gustativa: fresco en boca, equilibrio entre acidez y azúcar, con abundante burbuja que recuerde principalmente a fruta fresca, cuando es joven. Su evolución en botella da lugar a notas de cierta reducción noble que le aportan mayor complejidad y elegancia.

F) Vinos dulces clásicos:

a) Fase visual: color amarillo pálido a dorado con reflejos verdosos. Intensidad baja a media. Limpio y brillante.

b) Fase olfativa: intensidad media a muy alta. Aromas a frutas blancas madura o pasificada: rosa y melocotón; con recuerdos a higos secos, dátiles, orejones. Notas de mineral de fruta tropical.

c) Fase gustativa: intensidad media a muy alta. Destacan los aromas percibidos en la fase olfativa. Acidez equilibrada, fresca y con viveza. Persistente y en boca destaca ese dulzor agradable y la untuosidad.

CAPÍTULO V

Registros

Artículo 14. *Registros.*

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes registros:

A) Registro de Viñedos, que constará de las siguientes secciones:

Sección I: viñedos ubicados en la comarca de Monte Lentiscal.

Sección II: viñedos ubicados en el resto de la zona de producción.

B) Registro de Bodegas, que constará de las siguientes secciones y subsecciones:

Sección I: Bodegas de elaboración:

Subsección A: Bodegas ubicadas en la comarca de Monte Lentiscal.

Subsección B: Bodegas ubicadas en el resto de la zona de producción.

Sección II: Bodegas de almacenamiento:

Subsección A: Bodegas ubicadas en la comarca de Monte Lentiscal.

Subsección B: Bodegas ubicadas en el resto de la zona de producción.

Sección III: Bodegas de embotelladoras:

Subsección A: Bodegas ubicadas en la comarca de Monte Lentiscal.

Subsección B: Bodegas ubicadas en el resto de la zona de producción.

Sección IV: Bodegas de Crianza:

Subsección A: Bodegas ubicadas en la comarca de Monte Lentiscal.

Subsección B: Bodegas ubicadas en el resto de la zona de producción.

2. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los siguientes documentos:

Identificación de las personas físicas o jurídicas.

Acreditación de la titularidad de las parcelas o bodegas.

Acreditación de estar inscritas en el registro vitícola (para las parcelas).

Acreditación de estar inscrito en el registro sanitario.

Acreditación de estar inscritos en el registro de envasadores y embotelladores (para las bodegas).

Declaración responsable de que la parcela o bodega cumple con las especificaciones del reglamento.

Croquis y plano de situación de la parcela y/o bodega, con indicación de la ubicación y tipo de variedades existentes en las parcelas, y distribución de equipos y depósitos en las bodegas y todas las características reseñables.

3. El Consejo podrá realizar los actos necesarios para la determinación y comprobación de los datos en virtud de los cuales deba resolver.

4. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del presente Reglamento y a las disposiciones establecidas por la Administración de tutela, sobre condiciones de carácter técnico que deban reunir las viñas y las bodegas.

Artículo 15. *Registro de viñedos.*

1. En el Registro de Viñedos se podrán inscribir las parcelas situadas en la zona de producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos.
2. En la inscripción figurará el nombre del titular de la parcela y su derecho sobre la misma, junto con todas aquellas denominaciones o descripciones que permitan identificar mejor la misma, pago/lugar y término municipal en que está situada, parcela o subparcela catastral, superficie en producción, variedades de vid y cuantos datos sean precisos para su clasificación y localización.
3. En el caso de que el titular no sea el propietario de la parcela, deberán indicarse los datos de dicho propietario.
4. En ningún caso se permitirá la inscripción en el Registro de Viñedos, a aquellas parcelas en las que existan variedades permitidas mezcladas con otras no permitidas.
5. La inscripción en el Registro de Viñedos es voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida ésta, deberán transcurrir cinco años naturales antes de que el viñedo en cuestión pueda volver a inscribirse, salvo cambio de titularidad.

Artículo 16. *Registro de Bodegas.*

1. En el Registro de Bodegas se podrán inscribir aquellas situadas en la zona de producción, que cumplan todos los requisitos exigidos en el presente Reglamento y en la legislación vigente, y en las que se elaboren vinos que pueden optar a la Denominación de Origen.
2. En la inscripción figurará el nombre de la empresa, actividades de elaboración, de almacenamiento, de embotellado o de crianza, localidad, término municipal y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los envases y maquinaria y sistema de elaboración.
En la inscripción de bodegas de crianza figurarán, además, los siguientes datos: número de barricas y las características de las mismas, capacidad de la bodega y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la misma.
3. En el caso de que el titular inscrito no sea propietario de los locales, se hará constar tal circunstancia, indicando el nombre y domicilio del propietario.
4. La inscripción en el Registro de bodegas es voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida ésta, deberán transcurrir cinco años naturales antes de que la bodega en cuestión pueda volver a inscribirse, salvo cambio de titularidad.
5. En los registros de bodegas se diferenciarán, con finalidad estadística, aquellas bodegas que comercialicen fuera de la Comunidad Autónoma, así como aquellas que elaboren vino con mención ecológica.

Artículo 17. *Derechos.*

Los operadores inscritos en los correspondientes registros establecidos en el presente Reglamento, tendrán los siguientes derechos:

Producir uvas con destino a la elaboración de vinos amparados por esta Denominación de Origen, o elaborar, almacenar, embotellar y envejecer vinos que hayan de ser protegidos por la misma.

Uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetado.

Artículo 18. *Obligaciones.*

1. Los operadores inscritos en los correspondientes registros establecidos en el presente Reglamento, tendrán las siguientes obligaciones:

Cumplir con las disposiciones establecidas en este Reglamento, los acuerdos del Consejo Regulador, así como las disposiciones que dicte la Administración de tutela.

Satisfacer las obligaciones económicas que le correspondan.

Comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos inscritos, así como cualquier otro dato de interés que le solicite el Consejo.

2. En los terrenos ocupados por las viñas inscritas en el Registro de Viñedos y en sus construcciones anexas no podrán entrar ni permanecer existencias de uva sin derecho a la Denominación de Origen.

Sólo se podrá almacenar vino pendiente de envasar en los locales inscritos.

Artículo 19. *Actualización de los Registros.*

1. El Consejo Regulador, de oficio, efectuará inspecciones periódicas para comprobar la exactitud de las inscripciones, quedando facultado para adoptar las medidas necesarias.

2. Todas las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas cada cuatro (4) años.

CAPÍTULO VI

Del sistema de control

Artículo 20. *Organismo de control.*

El control se realizará por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). Dicha función comprenderá el control de la producción, elaboración y, de todo aquello que sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los vinos amparados por esta Denominación de Origen.

Artículo 21. *Ámbito de control.*

1. Serán objeto de control todos los operadores, instalaciones y productos inscritos en los Registros, así como la documentación generada. Este control se entenderá desde la producción hasta el comportamiento del producto en el mercado.

2. El control efectuado a los operadores, en los términos especificados en el apartado anterior, verificará el cumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento.

3. Para que los productos alcancen la calificación y certificación necesarias para ser amparados, habrán de superar todos los controles de calidad que se establecen en este Reglamento.

Artículo 22. *Calificación de los vinos.*

1. Todo el vino que pretenda ampararse bajo esta Denominación de Origen deberá cumplir las siguientes condiciones:

a) Proceder de uvas de las variedades admitidas por este reglamento y que cumplan con los requisitos técnicos establecidos en el presente reglamento.

b) Que el procedimiento de elaboración del vino cumpla con los requisitos técnicos exigidos en este reglamento.

c) Que hayan sido sometidos a exámenes analíticos y organolépticos que verifiquen el cumplimiento de las características físico-químicas y organolépticas establecidas en el presente reglamento.

d) Cumplir con las restantes obligaciones que disponga la legislación vigente de aplicación, así como las que disponga este reglamento.

2. El vino amparado deberá mantener las cualidades físico-químicas y organolépticas características del mismo. En el caso de que se constate en la fase de comercialización alguna alteración en estas características en detrimento de su calidad, será descalificado por el ICCA, lo que llevará consigo la pérdida del derecho al uso de la Denominación.

3. No se podrá calificar un vino que haya sido mezclado con otro previamente descalificado.

Artículo 23. *Resolución.*

1. Cuando el vino que se pretenda amparar cumpla con las condiciones establecidas en el artículo 22.1 del presente reglamento, el bodeguero solicitará del órgano de gestión la emisión de los correspondientes precintos de garantía o contraetiquetas.

2. Previo a la emisión de los correspondientes precintos de garantía o contraetiquetas, el órgano de gestión solicitará del órgano de control la correspondiente autorización.

3. Recibida la solicitud a que hace referencia el apartado anterior el órgano de control declarará la aptitud del vino autorizando la emisión de los citados precintos de garantía y contraetiquetas.

CAPÍTULO VII

Envasado, etiquetado y presentación de producto

Artículo 24. *Envasado.*

1. Los vinos amparados por la Denominación de Origen Gran Canaria únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en los tipos de envases que no perjudiquen su calidad o prestigio y aprobados por el Consejo Regulador. Los envases deberán ser de vidrio, de capacidades autorizadas por la Unión Europea, no autorizándose el uso de envases de un litro.

2. Cualesquiera que sean las capacidades de los envases en que se expidan los vinos para el consumo, deberán ir provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas numeradas, expedidas por el Órgano de Gestión, que deberán ser colocadas en la propia bodega, y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

Artículo 25. *Etiquetado.*

1. En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen, además de los datos que, con carácter general, se determinan en la legislación aplicable.

2. Para que los vinos amparados por esta Denominación puedan llevar en su comercialización el nombre de la comarca «Monte Lentiscal» será requisito necesario que la uva utilizada en la elaboración del vino proceda, íntegramente, de la misma, y que la elaboración se haya producido en el interior de la citada comarca.

3. Tipo y tamaño de letra y ubicación de la mención «Denominación de Origen Gran Canaria» y, en su caso, «Monte Lentiscal»:

- a) La tipografía se corresponderá con la «Trajan (Bold)», en mayúsculas.
- b) El tamaño de la fuente será de 10 puntos.
- c) Los colores de la mención a utilizar serán los siguientes:
- d) Negro: pantone BLACK 100%, o
- e) Vino: pantone 195 C, o bien la mezcla de los pantones C: 0,0, M: 76,0, Y: 56,0, K: 56,0, o
- f) Blanco: pantone WHITE 100%.
- g) En una primera línea figurará la mención geográfica GRAN CANARIA. En una segunda línea la mención DENOMINACIÓN DE ORIGEN, contraída un 25% en horizontal. En una tercera línea, en su caso, la mención geográfica MONTE LENTISCAL. Las líneas deberán estar centradas entre sí, y el interlineado será de un espacio (tipo sencillo o punto 1).
- h) La mención «Denominación de Origen Gran Canaria» y, en su caso, «Monte Lentiscal», estará ubicada en lugar destacado y bien visible de la etiqueta principal.

4. Para los vinos de «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», el Órgano de Gestión expedirá contraetiquetas específicas.

Artículo 26. *Indicaciones.*

1. Los vinos amparados por esta Denominación podrán hacer uso de las siguientes indicaciones relativas a las categorías de envejecimiento:

a) Crianza, que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 225 litros; y los vinos blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.

b) Reserva, que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los que habrán permanecido al menos 12 en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 225 litros, y en botella el resto de dicho período; y los vinos blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período.

c) Gran reserva, que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los que habrán permanecido al menos 18 en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 225 litros, y en botella el resto de dicho período; y los blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período.

2. La indicación «cosecha», «añada», o «vendimia», se aplicará, exclusivamente, a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vino de otras cosechas. A efectos de corregir las características de los mostos o vinos de determinada cosecha, se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el volumen de mosto o vino de la cosecha a que se refiera la indicación, entre a formar parte en una proporción mínima del 85 por ciento.

3. Podrá utilizarse el nombre de la variedad en el etiquetado, cuando los vinos hayan sido elaborados con el 100% de uva de la correspondiente variedad.

Artículo 27. *Emblema.*

1. El Consejo Regulador podrá registrar y adoptar un emblema como símbolo de esta Denominación de Origen, previo informe del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

2. La descripción y la imagen de este emblema es la siguiente: en el interior del contorno de la isla de Gran Canaria, coloreada en color granate, aparecen ocho trazos curvilíneos abiertos por su parte superior, coloreados en blanco, y que, por su distribución, representan un racimo de uvas. De la parte central superior de dicho contorno surge un trazo irregular, coloreado en negro, que representa el pedúnculo del racimo de uvas. Todo ello está coronado por un dibujo que representa hojas de vid, coloreado en verde, dividido en dos partes, con forma circular en su parte exterior e irregular, siguiendo en paralelo el contorno de la isla, en la parte interior y partiendo de la posición de la hora diez hasta la de la hora cuatro de las agujas del reloj. En el exterior superior, y en color negro, partiendo de la posición de la hora nueve y media hasta la de la una y media, y de forma circular aparece la mención geográfica Gran Canaria en mayúsculas; en la parte exterior inferior, también en color negro, partiendo de la posición de la hora siete y media hasta la de las dos, y de forma circular aparece la mención Denominación de Origen en mayúsculas y con un tipo de letra menor en un tercio que la de Gran Canaria.



Los pantones de color son los siguientes:

Granate: pantone 201 C.

Verde: pantone 201 C.

Negro: pantone Black 100%.

Blanco: pantone White 100%.

Así mismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que, en los accesos privados a los viñedos y en el exterior de las bodegas inscritas, en lugar destacado, figure una placa expresiva de esta Denominación de Origen y su emblema.

CAPÍTULO VIII

De las infracciones y sanciones

Artículo 28. *Infracciones, sanciones.*

Las infracciones a lo dispuesto en el presente Reglamento serán sancionadas de acuerdo con lo establecido en la legislación sancionadora de aplicación.