

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

18810 *Resolución de 3 de noviembre de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 24 de noviembre de 2010, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno de Canarias, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos «Valle de Güímar», y la Orden de 19 de septiembre de 2011.*

El 3 de diciembre de 2010 se publicó en el «Boletín Oficial de Canarias», la Orden de 24 de noviembre de 2010, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «Valle de Güímar».

El 30 de septiembre de 2011 se publicó en dicho Boletín la Orden de 19 de septiembre de 2011, que modifica la anterior.

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 las denominaciones de origen 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 y Medio Rural y Marino, certificación de las citadas Órdenes de 24 de noviembre de 2010 y 19 de septiembre 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 24 de noviembre de 2010, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno de Canarias, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «Valle de Güímar», y de la Orden de 19 de septiembre de 2011 de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, por la que se modifica la anterior, que figuran como anexos de la presente resolución, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 3 de noviembre de 2011.—La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

ANEXO I

Orden de 24 de noviembre de 2010, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «Valle de Güímar»

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.

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Alimentación de 5 de mayo de 1995 («BOC» n.º 59, de 12 de mayo de 1995), se reconoció la Denominación de Origen de vinos «Valle de Güímar» para los vinos producidos en la comarca, y se aprobó su reglamento, modificado por Orden de 7 de junio de 1999 («BOC» n.º 97, de 21 de julio de 1999) y Orden de 28 de julio de 2003 («BOC» n.º 152, de 7 de agosto de 2003).

El Decreto 146/2007, de 24 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias, establece 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, previa verificación de su legalidad, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación aprobó los estatutos de éste, mediante Orden de 13 de marzo de 2008 («BOC» n.º 61, de 26 de marzo de 2008).

Asimismo el citado Consejo presentó con fecha 14 de septiembre de 2007, para su aprobación un proyecto de reglamento de la Denominación de origen, 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» n.º 165, de 11 de julio de 2003); la Ley autonómica 10/2006, de 11 de diciembre, de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias («BOC» n.º 243, de 18 de diciembre de 2006), 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» n.º 118, de 14 de junio de 2007), al tiempo que se amplían las variedades de vid aptas, además de otras cuestiones técnicas.

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

Artículo único.

Aprobar el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «Valle de Güímar» que figura como anexo a esta Orden.

Disposición adicional.

Los artículos 6.1, 9.1 y 13.2 del reglamento anexo tendrán efectos retroactivos hasta el 12 de septiembre de 2007.

Disposición derogatoria.

Quedan derogadas 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 de vinos «Valle de Güímar», aprobado por Orden de la Consejería de Agricultura y Alimentación, de 5 de mayo de 1995 («BOC» n.º 59, de 12 de mayo de 1995) y sus modificaciones posteriores.

Disposición final.

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

Santa Cruz de Tenerife, 24 de noviembre de 2010.—El Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, Domingo Berriel Martínez.

ANEXO

Reglamento de la denominación de origen de vinos «Valle de Güímar»

CAPÍTULO I

Generalidades

Artículo 1. *Objeto.*

Este Reglamento tiene por objeto regular la Denominación de Origen de vinos «Valle de Güímar», 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 nombre de la denominación «Valle de Güímar» y al nombre «Güímar», aplicados a vinos.

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 órgano de control en un plazo no superior a 10 días desde que fueren adoptados.

Artículo 4. *Financiación del Consejo.*

1. Los titulares de viñedos y bodegas inscritos en los registros de la denominación, vienen obligados al pago de las cuotas de incorporación y pertenencia que anualmente acuerde el Pleno del Consejo atendiendo a los siguientes criterios:

a) Cuota de incorporación o primera inscripción, que no podrá superar los 100 euros por inscripción.

b) Cuota de pertenencia, cuota anual por permanencia en los registros de viñedos y bodegas que, no podrá superar:

Registro de viñedos: el 1% sobre las plantaciones inscritas en el registro de viñedos, siendo la base de aquélla el producto del número de hectáreas registradas a nombre del interesado, por el valor medio en euros de la producción de una hectárea en la zona de producción de la denominación, en la campaña precedente.

Registro de bodegas: el 2% sobre productos amparados, constituyendo la base para liquidarla el valor resultante de multiplicar el precio medio de la unidad de producto amparado por el volumen vendido.

2. Por prestación de servicios, el solicitante abonará el coste real efectivo de los mismos.

CAPÍTULO II

De la producción

Artículo 5. *Zona de producción.*

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Valle de Güímar está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales: Arafo, Candelaria y Güímar.

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:

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

Autorizadas: Burrablanca, Listán Blanco, Pedro Ximénez y Torrontés.

b) Variedades de uvas tintas:

Recomendadas o preferentes: Castellana Negra, Listán Negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll o Mulata, Tintilla.

Autorizadas: Bastardo Negro o Baboso Negro, Cabernet Sauvignon, Listán prieto, Merlot, Moscatel Negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo, Vijariego Negro.

2. El Consejo Regulador fomentará, en su zona de influencia, las plantaciones de las variedades preferentes, pudiendo fijar 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 los tradicionales de la comarca que tienden a conseguir las mejores calidades, autorizándose además, la conducción en espaldera y parral bajo u otro sistema que siendo compatible con la mecanización garantice la calidad de las producciones. Atendiendo a la gran diversidad de formas de cultivo tradicionales en la zona de producción, la densidad de plantación en cada una de ellas, será la siguiente:

- a) Pie y brazos bajos en rastra, entre 800 y 2.200 cepas por ha.
- b) Vaso irregular, entre 1.600 y 2.500 cepas por ha.

- c) Parrales en plano horizontal, entre 250 y 500 cepas por ha.
- d) Espaldera, en sistema «Guyot» o «Cordón Royal», entre 2.000 y 6.250 cepas por ha.

2. En todos los sistemas autorizados, la poda se efectuará en pulgares o varas según variedad. El número máximo de yemas productivas por cepa, dejado tras la poda, en cada sistema, atendiendo a las especiales condiciones de la viticultura en la comarca, será el siguiente:

- a) Pie y brazos bajos, en rastra: 35 yemas.
- b) Vaso irregular: 30 yemas.
- c) Parrales: 150 yemas.
- d) Espalderas: 30 yemas.

3. En ningún caso, el número de yemas productivas por hectárea, dejado tras la poda, será superior a 80.000. No obstante, en las plantaciones en espaldera el número de yemas podrá alcanzar las 187.500.

4. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que constituyendo un avance en la técnica vitícola se compruebe no afecten desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido, debiendo comunicar dichos acuerdos a la administración competente.

5. Se autoriza el uso del riego de apoyo en la viña siguiendo las directrices de la Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación n.º 946, de fecha 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, con los usos y restricciones que contempla.

No obstante, el Pleno podrá establecer para determinadas campañas, y según criterios de defensa y mejora de la calidad, acuerdos más restrictivos.

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 9% vol. para las variedades blancas, de 10% vol. para las tintas y de 13,5% vol. para las que se destinen a elaborar vino de licor.

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 serán las siguientes:

- a) Variedades blancas y tintas en sistema tradicional en bordes de parcela: 300 Qm/ha.
- b) Variedades blancas y tintas en sistemas modernos: 100 Qm/ha.

2. El Consejo Regulador podrá modificar tales límites previos los asesoramientos y comprobaciones que se precisen, a iniciativa propia o a petición de algunos viticultores, con anterioridad a la vendimia. Tal modificación no podrá superar el 25 por 100 del límite citado.

3. 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. 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 la Denominación de Origen. La elaboración se realizará en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad del vino.

2. En la producción del mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la mejora de la calidad del producto final y acorde con las exigencias y tendencias del mercado. Se aplicarán presiones moderadas para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de mosto por cada 100 kilogramos de uva.

3. En la extracción de mostos sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren 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 conocidas como «continuas», en la que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance contra un contrapeso.

Artículo 11. *De la crianza.*

1. La zona de crianza de los vinos de esta 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 2,25 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento.

CAPÍTULO IV

De los tipos y características de los vinos

Artículo 12. *Tipos de vinos.*

1. Los productos amparados por esta Denominación de origen serán:

- a) Vino blanco.
- b) Vino rosado.
- c) Vino tinto.
- d) Vino de licor.
- e) Vino espumoso de calidad.
- f) Vino de aguja.
- g) Vino de aguja gasificado.
- h) Mosto de uva parcialmente fermentado.
- i) Vino dulce clásico.

2. Vino dulce clásico será el obtenido a partir de uva, que sometidas a procesos de sobremaduración o asoleo, presenten un contenido mínimo de azúcares residuales de 55 gramos por litro.

Artículo 13. *Características físico-químicas.*

1. Los vinos amparados por esta Denominación deberán presentar, a temperatura de 20º centígrados, la siguiente graduación alcohólica adquirida mínima:

- a) Vinos blancos secos: 11% vol.
- b) Vinos blancos semisecos y semidulces: 10% vol.
- c) Vinos blancos dulces: 13,5% vol.
- d) Vinos rosados: 11% vol.
- e) Vinos tintos 12% vol., permitiéndose hasta 11,5% vol., para los elaborados mediante métodos de maceración carbónica.
- f) Vinos de licor: 15% vol.
- g) Vinos espumosos de calidad: 10% vol.
- h) Vinos de aguja: 7% vol.
- i) Vinos de aguja gasificado: 7% vol.
- j) Mosto de uva parcialmente fermentado: superior al 1% vol. e inferior a las tres quintas partes del grado alcohólico volumétrico total.
- k) Vino dulce clásico: 15% vol.

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

- a) los que se sometan a un período de envejecimiento de dos años, como mínimo, y, los de licor, que podrán alcanzar una acidez volátil de 1,2 gr/l y,
- b) los dulces clásicos que podrán alcanzar una acidez volátil de 1,5 gr/l.

3. Los vinos amparados por esta Denominación deberán presentar una acidez total mayor o igual a 4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico, con excepción de los vinos tintos elaborados por el método de maceración carbónica que podrán presentar una acidez total mayor o igual a 4 gr/l.

4. El contenido en azúcares residuales, expresado en gr/l, que deben presentar los vinos para ser amparados por esta Denominación será:

- a) Para vinos distintos de los espumosos:

Vinos secos, un contenido en azúcares inferior o igual a 4 gr/l. No obstante, se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 9 gr/l si la acidez total no es inferior en más de 2 gr/l al contenido de azúcar residual.

Vinos semisecos, un contenido en azúcares superior a 4 gr/l y, menor o igual de 12 gr/l. No obstante, se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 18 gr/l si la acidez total no es inferior en más de 10 gr/l al contenido de azúcar residual.

Vinos semidulces, un contenido en azúcares superior a 12 gr/l y, menor o igual a 45 gr/l.

Vinos dulces, un contenido en azúcares superior a 45 gr/l.

- b) Para vinos espumosos:

«Brut nature», un contenido en azúcares inferior a 3 gr/l, esta mención sólo podrá utilizarse para vinos a los que no se les haya añadido azúcar después de la fermentación.

«Extra brut», un contenido en azúcares entre 0 y 6 gr/l.

«Brut», un contenido en azúcares inferior a 12 gr/l.

«Extra seco», un contenido en azúcares entre 12 y 17 gr/l.

«Seco», un contenido en azúcares entre 17 y 32 gr/l.

«Semi seco», un contenido en azúcares entre 32 y 50 gr/l.

«Dulce», un contenido en azúcares superior a 50 gr/l.

5. El contenido en sulfuroso libre, expresado en mg/l, que deben presentar los vinos para ser amparados por esta Denominación será:

- a) Para vinos tintos, rosados y blancos secos, un contenido inferior a 40 mg/l.
- b) Para los restantes tipos de vinos, un contenido inferior a 70 mg/l.

6. El contenido en sulfuroso total, expresado en mg/l, que deben presentar los vinos para ser amparados por esta Denominación será:

- a) Para vinos blancos y rosados un contenido inferior a 200 mg/l, o inferior a 250 mg/l, cuando el contenido en azúcar residual expresado en azúcar invertido sea igual o superior a 5 g/l.
- b) Para tintos, un contenido inferior a 150 mg/l, o inferior a 200 mg/l, cuando el contenido en azúcar residual expresado en azúcar invertido sea igual o superior a 5 g/l.
- c) Para los vinos de licor el contenido de anhídrido sulfuroso no podrá exceder de 150 mg/l, cuando el contenido de azúcar residual sea inferior a 5 g/l, o de 200 mg/l, cuando el contenido de azúcar residual sea superior a 5 g/l.
- d) Para los vinos espumosos, el contenido de anhídrido sulfuroso no podrá exceder de 185 mg/l.

Artículo 14. *Características organolépticas.*

Los vinos que pretendan ser amparados por esta Denominación, deberán ser vinos sin defectos y presentar las siguientes cualidades organolépticas:

- a) Vino blanco.

Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color amarillo pálido a pajizo.

Fase olfativa: de intensidad media, limpios con aromas a fruta y notas florales. Pueden aparecer matices de hierba fresca y/o balsámicos.

Fase gustativa: sabrosos, frescos y postgusto frutal.

En caso de elaboraciones con estancia en bodega mínima de dos meses, podrán aparecer tonalidades doradas y en la fase gustativa mayor amplitud e integración de la bodega.

En esta comarca se elaboran vinos blancos con la mención de afrutados en los que intervienen distintas variedades, entre ellas como factor común se encuentra la variedad moscatel. Estos vinos se caracterizan por ser vinos limpios y brillantes de color amarillo pálido, de intensidad media o medio alta, con aromas a fruta madura donde pueden aparecer las notas cítricas y aromas florales de flor blanca, pudiendo aparecer matices herbáceos. Son vinos potentes, frescos y postgusto frutal.

- b) Vino rosado.

Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color rosado.

Fase olfativa: de intensidad media, limpios, con aromas a fruta roja.

Fase gustativa: sabrosos, frescos y postgusto frutal.

- c) Vino tinto.

Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color rojo cereza a granate.

Fase olfativa: de intensidad media, limpios, con aromas a fruta madura, pueden aparecer notas terrosas y especiadas.

Fase gustativa: sabrosos, frescos, equilibrados y postgusto frutal.

- d) Vino dulce clásico.

Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color amarillo pajizo.

Fase olfativa: de intensidad media-alta, limpios con aromas a frutas con notas mieladas y balsámicas.

Fase gustativa: sabrosos a potentes, equilibrados y postgusto afrutado.

e) Vino de licor.

Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color amarillo dorado a ámbar.

Fase olfativa: intensidad alta con notas de fruta escarchada, notas tostadas y amieladas, pueden aparecer notas especiadas.

Fase gustativa: sabrosos, dulces y equilibrados en elementos del sabor.

En el caso de la elaboración de vinos tintos de licor, la fase visual se caracteriza por color rojo cereza a granate.

f) Vino espumoso de calidad.

Fase visual: vinos de color amarillo pálido a dorado, burbuja fina y corona persistente.

Fase olfativa: intensidad media, limpios con carácter frutal, pueden aparecer notas herbáceas y con matices a panadería.

Fase gustativa: fresca, buena acidez y buena persistencia.

g) Vino de aguja, y de aguja gasificados.

Fase visual: vinos de color amarillo pálido a pajizo, limpio y con presencia de finas burbujas.

Fase olfativa: intensidad media a alta, limpios con aromas frutales y florales, con matices balsámicos.

Fase gustativa: vinos amplios, picantes, ligeramente ácidos con notas a frutos secos al retrogusto.

h) Mosto parcialmente fermentado.

Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color amarillo pálido a pajizo.

Fase olfativa: intensidad media, limpios con carácter frutal, pueden aparecer notas herbáceas.

Fase gustativa: fresca, buena acidez y equilibrado en dulzor.

En elaboraciones en rosado y tinto, la fase visual de los vinos de aguja, de aguja gasificados y el mosto parcialmente fermentado se corresponderá con la fase visual de rosados o tintos respectivamente.

CAPÍTULO V

De los registrosArtículo 15. *Registros.*

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

- a) Registro de Viñedos.
- b) Registro de Bodegas, con las siguientes secciones:

Sección I. De bodegas de elaboración.

Sección II. De bodegas de almacenamiento.

Sección III. De bodegas embotelladoras.

Sección IV. De bodegas de crianza.

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

- a) Documento acreditativo de la titularidad de las parcelas o bodegas.
- b) Documento de identificación de la persona física o jurídica.
- c) Croquis de la situación de la parcela o, de la bodega, e instalaciones.

d) Datos catastrales o referencia del registro del sistema de información geográfica de parcelas agrícolas (SIGPAC).

e) 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.

f) Documento acreditativo de estar inscrito en el registro sanitario, registro de industrias agrarias, y en el registro de envasadores y embotelladores, y vitícola, en su caso.

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

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

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 competente, sobre condiciones de carácter técnico que deban reunir las viñas y las bodegas.

Artículo 16. *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 por esta denominación.

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 caso de que el titular no sea el propietario de la parcela, deberán indicarse los datos de dicho propietario.

4. No se permitirá la inscripción en el Registro de Viñedos, a aquellas parcelas o subparcelas en las que existan variedades permitidas mezcladas con otras no permitidas por este reglamento, que en la práctica, no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

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 17. *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, sistema de elaboración, capacidad de la bodega y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega.

En la inscripción de bodegas de crianza figurarán, además, los siguientes datos: número de barricas y las características de las mismas.

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 tres 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 18. *Derechos y obligaciones.*

1. Sin perjuicio de los derechos y obligaciones reconocidos en la legislación vigente, los operadores inscritos en los registros establecidos en el presente Reglamento, tendrán los siguientes:

A) Derechos:

a) Derecho a producir uvas con destino a la elaboración de vinos amparados por esta Denominación de Origen.

b) Derecho a elaborar, almacenar, embotellar y envejecer vinos que hayan de ser protegidos por la misma.

c) Derecho a usar el nombre de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación y etiquetado.

B) Obligaciones:

a) Cumplir con las disposiciones establecidas en el presente reglamento, con las normas y demás disposiciones que dicte la Administración competente en la materia, así como con los acuerdos que dentro de sus competencias adopte el Consejo Regulador.

b) Satisfacer las obligaciones económicas que le correspondan.

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

d) Llevar un cuaderno de campo con las anotaciones de las operaciones y tratamientos realizados y, la fecha en la que se realizan.

e) Registrar, en su caso, todas las operaciones y tratamientos realizados, y la fecha en la que se realizan.

2. 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 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.

3. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, en las bodegas inscritas, se podrán elaborar, almacenar o, manipular otros vinos, siempre que dichas operaciones se realicen de forma separada de las referidas a los vinos con derecho a la denominación de origen, que se garantice el control de tales procesos y que la uva, mosto o vino proceda del territorio de esta Comunidad Autónoma. A tales efectos, las bodegas deberán solicitar autorización preceptiva del Consejo Regulador que la otorgará siempre que ello no cause perjuicio a la denominación de origen. Dicha autorización será revisada anualmente por el Consejo Regulador.

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 en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador.

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, sus 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 y administrativos establecidos en el presente reglamento.

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

c) Haber 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, de producción y elaboración, 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, previa audiencia al interesado, por el Órgano de Control, lo que llevará consigo la pérdida del uso del nombre de la Denominación.

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

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

Del envasado, etiquetado y presentación de productoArtículo 24. *Envasado.*

1. Los vinos amparados por esta denominación, únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas, en envases que no perjudiquen su calidad o prestigio.

2. El embotellado de los vinos amparados por esta denominación de origen se realizará en envases de vidrio, con las siguientes capacidades nominales:

Vino tranquilo: 18,7 cl; 37,5 cl; 50 cl; 75 cl; 1,5 l; 3 l; y 6 l.

Vino espumoso, en el intervalo de 125 ml a 1.500 ml: 125-200-375-750 y 1.500.

Vino de licor, en el intervalo de 100 ml a 1.500 ml: 100-200-375-500-750-1.000 y 1.500.

3. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, se permite, para vinos distintos de los espumosos, el uso de los envases denominados «bag in box» (bolsa en caja), con capacidad de 2 a 10 litros.

Artículo 25. *Contraetiquetado.*

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

2. Para los vinos con la indicación de «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», el órgano de gestión expedirá contraetiquetas específicas.

Artículo 26. *Etiquetado.*

1. En las etiquetas de los vinos amparados por esta Denominación de Origen figurará, obligatoriamente, de forma destacada el nombre geográfico «Valle de Güímar». El tipo y tamaño de las letras se corresponderán con tipografía de letra ITC Cheltenhambold condensed y, tamaño de la fuente de 3 mm, e, inmediatamente debajo, la mención «Denominación de origen» con el mismo tipo de letra y, tamaño de la fuente, de 1,5 mm.

2. Los vinos amparados por esta Denominación podrán hacer uso de las indicaciones relativas a las categorías de envejecimiento que establece la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

3. La indicación «cosecha», «añada», o «vendimia» se aplicará, exclusivamente, a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vino de otras cosechas. A efectos de corregir las

características de los mostos o vinos de determinada cosecha, se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el volumen de mosto o vino de la cosecha a que se refiera la indicación, entre a formar parte en una proporción mínima del 85 por ciento.

4. En los vinos amparados por esta Denominación se podrá hacer uso del nombre de la variedad o variedades de vinificación, en las siguientes condiciones:

a) Si se menciona el nombre o sinonimia de solo una variedad de uva de vinificación, al menos el 85% del producto ha debido ser elaborado a partir de dicha variedad excluyendo:

Cualquier cantidad de productos utilizados en la edulcoración, licor de expedición, o licor de tiraje o

Cualquier cantidad de productos a los que se hace referencia en el anexo IV, apartado 3, letras e) y f) del Reglamento 479/2008.

b) Si se menciona el nombre o sinonimia de dos o más variedades de uva de vinificación, el 100% del producto ha debido ser elaborado a partir de dichas variedades, con las exclusiones señaladas en la letra a) de este mismo apartado.

5. Las indicaciones sobre el tipo de producto se ajustarán a lo establecido en la legislación de aplicación.

CAPÍTULO VIII

De las infracciones y sanciones

Artículo 27. *Infracciones y sanciones.*

Las infracciones a lo dispuesto en el presente reglamento serán sancionadas de acuerdo con lo establecido en la legislación aplicable.

ANEXO II

Orden de 19 de septiembre de 2011, por la que se modifica la Orden de 24 de noviembre de 2010, que aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos Valle de Güímar («BOC» n.º 239, de 3.12.10)

Mediante Orden de 24 de noviembre de 2010, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, se aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «Valle de Güímar», publicada en el Boletín Oficial de Canarias nº 239, de 3 de diciembre de 2010.

Con fecha 21 de enero de 2011, la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, formula observaciones al citado Reglamento que, obligan a realizar determinadas modificaciones en el texto publicado.

Por otra parte, el Real Decreto 461/2011, de 1 de abril, por el que se modifican el Real Decreto 244/2009, de 27 de febrero, para la aplicación de las medidas del programa de apoyo al sector vitivinícola español, el Real Decreto 1303/2009, de 31 de julio, sobre declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola y, el Real Decreto 1244/2008, de 18 de julio, por el que se regula el potencial de producción vitícola, dispone un nuevo catálogo de variedades de vid permitidas en esta Comunidad Autónoma, que obligan a modificar el listado de variedades de vid establecido en el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «Valle de Güímar» aprobado por Orden de 24 de noviembre de 2010.

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

Artículo único.

Modificar el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «Valle de Güímar», aprobado por Orden de 24 de noviembre de 2010, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente (BOC nº 239, de 3 de diciembre), en los siguientes términos:

Uno. El artículo 6.1 queda redactado como sigue:

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

a) Variedades de uvas blancas:

Recomendadas o preferentes: Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera Blanca, Doradilla, Güal, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y Vijariego blanco o Diego.

Autorizadas: Burrablanca, Listán Blanco de Canarias, Pedro Ximénez y Torrontés.

b) Variedades de uvas tintas:

Recomendadas o preferentes: Castellana Negra, Listan Negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll y Tintilla.

Autorizadas: Bastardo Negro o Baboso Negro, Cabernet Sauvignon, Listán prieto, Merlot, Moscatel Negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo, Vijariego Negro».

Dos. En el artículo 14 se añade un nuevo párrafo con la letra i), con la siguiente redacción:

«En elaboraciones en tinto con estancia mínima de tres meses en bodega de roble aparecerán tonalidades rubí con aromas limpios avainillados, con gusto persistente, vinos equilibrados y estructurados con los aportes de la bodega integrados.

Las distintas categorías de vinos envejecidos de esta Denominación deberán presentar en la fase visual un color más intenso que el de los vinos jóvenes, en función de su elaboración en blanco, rosado o tinto, en la fase gustativa se aprecian las notas propias de la madera, junto con matices frutales y a vainilla, en los vinos “gran reserva” pueden aparecer notas tostadas de mayor intensidad. En fase gustativa son vinos elegantes, equilibrados, con redondez y estructura.»

Tres. El artículo 26.4, letra a), segundo guión, queda redactado como sigue:

«Cualquier cantidad de productos a los que se hace referencia en el anexo XI ter, apartado 3, letras e) y f), del Reglamento CE n.º 1234/2007.»

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, 19 de septiembre de 2011.—El Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Juan Ramón Hernández Gómez.