

## III. OTRAS DISPOSICIONES

### MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

**13552** *Resolución de 31 de julio de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 21 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 «La Gomera».*

El 27 de julio de 2009 se publicó en el «Boletín Oficial de Canarias» la Orden de 21 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 «La Gomera».

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 21 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 «La Gomera», 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 21 de julio de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos «La Gomera»**

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 10 de diciembre de 2003 («BOC» número 243, de 15.12.03), reconoce la Denominación de Origen de Vinos «La Gomera» para los vinos producidos en la isla.

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 cada Consejo Regulador, mediante Orden de 31 de enero de 2008, que se publicó en el «Boletín Oficial de Canarias» de 13 de febrero de 2008.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos «La Gomera» 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» número 165, de 11.7.03); la Ley autonómica 10/2006, de 11 de diciembre, de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias («BOC» número 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» número 118, de 14.6.07), al tiempo que se amplían las variedades de vid aptas, y se modifican las características físico-químicas y organolépticas de los vinos amparados, 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 «La Gomera» 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, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos «La Gomera» («BOC» número 88, de 11 de mayo).

Disposición final.

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

Santa Cruz de Tenerife, 21 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 «La Gomera»**

## CAPÍTULO I

**Generalidades**Artículo 1. *Objeto.*

Este Reglamento tiene por objeto regular la Denominación de Origen La Gomera, 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 «La Gomera».

2. El nombre geográfico protegido no podrá ser empleado en la designación, presentación o publicidad de vinos que no cumplan los requisitos establecidos en este reglamento, aunque tal nombre vaya traducido a otras lenguas o precedido 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 un plazo no superior a 10 días desde que fueren adoptados.

Artículo 4. *Financiación del Consejo.*

1. 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 5 euros por inscripción.
- B) Cuota de pertenencia:
  - a) Viñedos: Hasta 27 euros por hectárea.
  - b) Bodegas: Hasta 0,1 euros por litro de vino embotellado.

Las cuotas de incorporación y pertenencia se revisarán anualmente, adaptándose al IPC anual.

- 2. Por prestación de servicios el coste real efectivo.

## CAPÍTULO II

**De la producción**Artículo 5. *Zona de producción.*

La zona de producción de los vinos amparados por la denominación de origen de vinos «La Gomera» abarca toda la isla de La Gomera.

#### Artículo 6. *Variedades de vid.*

1. La elaboración de los vinos protegidos por la denominación se realizará, exclusivamente, con uvas de las variedades autorizadas o que se autoricen legalmente, siendo actualmente las siguientes:

a) Variedades de uvas blancas:

Recomendadas: Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera Blanca o Doradilla, Güal, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y Vigariego o Diego.

Autorizadas: Breval, Listan Blanco, Pedro Ximénez y Torrontés.

La variedad Baboso Blanco o Bastardo Blanco, 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:

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

Autorizadas: Baboso Negro o Bastardo Negro, Cabernet Sauvignon, Listan Prieto, Merlot, Moscatel Negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo y Vigariego 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 los tradicionales de la isla que tiendan a conservar las buenas calidades de los vinos, autorizándose, además, los sistemas apoyados.

2. La densidad máxima de plantación será de 4.000 cepas por hectárea, independientemente del sistema de cultivo.

3. Los sistemas de formación y conducción serán los siguientes:

3.1 Conducción tradicional de pie bajo, un máximo de 36 yemas por cepa, realizándose la práctica de la poda según usos y costumbres tradicionales.

3.2 Conducción en espaldera, la poda se podrá efectuar en pulgares de 2 ó 3 yemas o en pulgar y vara.

3.3 Parral tradicional (incluyendo en este tipo de conducción los parrales fijos artesonados con horquetas de monte y entramado superior de cañas, en plano paralelo a la superficie del suelo, adaptándose a la orografía del mismo), con poda en pulgares, con un número máximo de 80 yemas productivas.

3.4 Vaso, con poda en pulgares con un máximo de 30 yemas productivas.

4. En ningún caso, podrá superarse el límite máximo de 64.000 yemas por hectárea.

5. Se autoriza el riego en los siguientes supuestos:

5.1 En nuevas plantaciones, replantaciones o plantaciones sustitutivas, se podrá regar todo el año, durante los tres primeros años de cultivo.

5.2 En plantaciones 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.

6. El Consejo Regulador podrá adoptar, en el marco del presente reglamento el establecimiento para cada campaña, según criterios de defensa y mejora de la calidad, acuerdos más restrictivos respecto de la autorización de riego. Igualmente podrá autorizar el riego durante el período del envero y la vendimia, cuando razones climatológicas así lo aconsejen.

**Artículo 8. Vendimia.**

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 11% vol. para las variedades destinadas a elaborar vinos blancos, de 12% vol. para las variedades destinadas a elaborar vinos tintos y 13% vol. para las que se destinen a elaborar vinos naturalmente dulces.

**Artículo 9. Limitación a la producción.**

1. Las producciones máximas admitidas por hectárea serán las siguientes:

Variedades blancas: 12.000 kg/Ha.

Variedades tintas: 12.000 kg/Ha.

En parcelas de elevada pendiente la producción máxima se podrá incrementar en un 40% respecto de la señalada en el párrafo anterior.

2. El Consejo Regulador, a través del órgano competente, podrá adoptar, según criterios de defensa y mejora de la calidad, acuerdos de coyuntura anual, que afecten a los límites máximos de producción, tal modificación no podrá superar el 25% del límite fijado en el apartado anterior.

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.

2. Las técnicas y equipos 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.

3. En la extracción del mosto se seguirán las prácticas que garanticen la obtención de la calidad de los vinos que permite elaborar esta denominación. 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 74 litros de mosto por cada 100 kilogramos de vendimia.

4. La elaboración se podrá realizar en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad y calidad del vino, siendo estos de acero, madera o cualquier otro recipiente que garantice la calidad. En definitiva, se podrán elaborar vinos utilizando las prácticas autorizadas por la legislación vigente en cada momento.

5. 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 amparados por la denominación de origen de vinos «La Gomera» 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.

CAPÍTULO IV

**De los tipos y características de los vinos**

Artículo 12. *Tipos de vinos.*

Los tipos de vinos amparados por la DO «La Gomera» y su grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo serán:

- Vinos blancos: 10,5% vol.
- Vinos rosados: 11% vol.
- Vinos tintos: 12% vol.
- Vino tinto maceración carbónica: 12% vol.
- Vinos de licor: 15% vol.
- Vino naturalmente dulce: 13% vol.
- Vinos espumosos: 11% vol.
- Vino blanco/rosado tradicional: 13% vol.
- Vino monovarietal Forastera Blanca: 12% vol.

a) Vino naturalmente dulce es aquel vino elaborado a partir de uva sobremadura o pasificada por los métodos tradicionales (sobremaduración en la planta, por vendimia tardía o por asoleado de la uva recolectada).

b) Vino blanco y/o rosado tradicional: será el vino elaborado en la zona de producción de esta denominación, cuyas características principales son su alta graduación alcohólica que oscila entre los 13 y 17 grados, su paso por bodega, el color, que varía entre el dorado y oro viejo a tonos asalmonados y de piel de cebolla. Pueden ser elaborados únicamente con uva blanca, pero admiten hasta un 10% de uva tinta. Al menos un 90% de la uva blanca ha de ser forastera. El aroma es intenso, recuerda al Jerez o Amontillados pero mantiene aromas frutales o fruta pasada, jaras e hinojo, en boca son vinos con una marcada acidez y cuerpo robusto por la elevada carga de glicerina.

c) Vino monovarietal Forastera blanca: será el vino elaborado en su totalidad por esta variedad en la zona de producción de esta denominación.

Artículo 13. *Características físico-químicas y organolépticas.*

1. Las características físico-químicas que se deben tener en cuenta en un vino son:

- Densidad.
- Grado alcohólico.
- Extracto seco total (obtenido por densimetría).
- Azúcares reductores.
- Sacarosa.
- Cenizas.
- Alcalinidad de las cenizas.
- Acidez total.
- Acidez volátil.
- Acidez fija.
- pH.
- Polifenoles.

Anhidrido sulfuroso libre.

Anhidrido sulfuroso total.

Ácido carbónico (vino de aguja y vinos espumosos, sobre presión en bares a 20 °C).

2. Todos los vinos amparados por la denominación de origen «La Gomera» deberán presentar una acidez volátil real, menor o igual a 0,9 gr/l, expresada en ácido acético, con excepción de los que se sometan a un período de envejecimiento de dos años, como mínimo y, aquellos cuya graduación alcohólica total sea superior a 13% vol., que podrán presentar una acidez volátil real menor o igual a 1,2 gr/l.

3. La acidez total en gramos de ácido tartárico por litro mínima será de 4,5 excepto para los tintos elaborados por el método de maceración carbónica que será de 4.

4. Para el resto de parámetros se estará a lo dispuesto en la legislación vigente.

5. Los vinos amparados deberán tener las cualidades organolépticas y enológicas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor, debiendo ser aprobadas dichas características por el Pleno del Consejo Regulador y comunicados al órgano de control, a los efectos oportunos.

## CAPÍTULO V

### Registros

#### Artículo 14. *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 de embotelladoras.

Sección IV: De bodegas de crianza.

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, en su caso, de estar inscrito en el registro sanitario, registro de industrias agrarias o en el registro de envasadores y embotelladores.

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 existentes en las bodegas.

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 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, deberá indicarse los datos de dicho propietario.

4. La inscripción en el Registro de Viñedos es voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo.

#### 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 calificación de la denominación de origen.

2. En la inscripción figurará el nombre de la empresa, actividades de elaboración, localidad, término municipal y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los envases y maquinaria, 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.

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.

Derecho al uso de la denominación de origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetado del vino amparado.

#### 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 lo establecido en legislación vigente y 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 de la denominación de origen y en sus construcciones anexas no podrán entrar ni permanecer existencias de uva sin derecho a dicha denominación.

3. Toda expedición de uva, mosto o vino que tenga lugar entre firmas inscritas, deberá ir acompañada, además de por la documentación exigida en la legislación vigente, de un volante de circulación entre bodegas, expedido por el Consejo Regulador y formalizado por el mismo.

4. Los vinos amparados por la denominación de origen «La Gomera» únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en aquellos envases que, permitidos por la legislación, no perjudiquen su calidad o prestigio.

5. El Consejo Regulador controlará en cada campaña las cantidades que de cada tipo de vino, amparado en la denominación de origen, podrán ser expedidas por cada bodega inscrita en el Registro de Bodegas, de acuerdo con las cantidades de uva adquiridas, existencias de campañas anteriores y adquisiciones de vinos o mostos a otras firmas inscritas.

6. En las Bodegas inscritas en los correspondientes registros de esta denominación de origen, se prohíbe elaborar cualquier otra bebida que no proceda de la uva.

#### 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, 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

#### **Invasado, etiquetado y presentación de producto**

#### Artículo 24. *Invasado.*

1. Los vinos amparados por esta denominación podrán utilizar cualquier tipo de envase autorizado por la Unión Europea para la circulación y expedición de un vino de calidad producido en una región determinada.

2. 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.

#### Artículo 25. *Etiquetado.*

1. En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la denominación de origen, y los que, con carácter general, se determinan en la legislación vigente y el presente Reglamento.

2. 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, que hayan sido sometidos a un proceso de crianza o envejecimiento en las bodegas inscritas en el correspondiente Registro, podrán hacer uso de las siguientes indicaciones:

«Noble», que podrán utilizar los vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 18 meses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella.

«Añejo», que podrán utilizar los vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 24 meses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella.

«Viejo», que podrán utilizar los vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 36, cuando este envejecimiento haya tenido un carácter marcadamente oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.

«Crianza», que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y los blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.

«Reserva», que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y, en botella el resto de dicho período, y los blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período.

«Gran reserva», que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los que al menos 18 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 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 al menos 6 habrán permanecido 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.

## CAPÍTULO VIII

### De las infracciones y sanciones

Artículo 27. *Infracciones, sanciones.*

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