

# REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN GRAN CANARIA

## CAPÍTULO I

### GENERALIDADES

#### **Artículo 1º.- Objeto.**

Este Reglamento tiene por objeto regular la Denominación de Origen Gran Canaria, para los vinos designados 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 2º.- Ámbito de protección.**

1. La protección otorgada por esta Denominación de Origen será la contemplada en la legislación de aplicación y se extiende a los términos de la expresión Gran Canaria, y a los nombres de las comarcas, términos municipales, localidades y pagos que componen el ámbito territorial de la Denominación de Origen.

2. Queda prohibida la utilización en otros vinos no amparados de nombres, marcas, términos, menciones y signos, que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión en los consumidores con los que son objeto de esta reglamentación, aun en el caso de que vayan precedidos de los términos "tipo", "estilo", "embotellado en", "con bodega en", u otros semejantes.

#### **Artículo 3º.- Defensa de la Denominación de Origen.**

La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo y el fomento y control de calidad de los vinos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Gran Canaria, a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

## CAPÍTULO II

### DE LA PRODUCCIÓN

#### **Artículo 4º.- Zona de producción.**

1. La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Gran Canaria se extiende a los terrenos de la isla de Gran Canaria que el Consejo Regulador considere aptos.

2. La calificación de los terrenos, a efectos de su inclusión en la zona de producción, la realizará el Consejo Regulador, debiendo quedar delimitado en los planos del catastro vitivinícola a medida que éste se vaya elaborando y en la forma que por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación se determine.

3. En el caso de que el titular del terreno esté en desacuerdo con la calificación del Consejo Regulador, podrá recurrir ante la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, la cual resolverá, previo los informes técnicos que fueran precisos.

#### **Artículo 5º.- Variedades de vid.**

1. La elaboración de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Gran Canaria, se realizará con uvas de las variedades siguientes, o con sus sinonimias, de acuerdo a lo establecido en el Real Decreto 1.472/2000, de 4 de agosto, por el que se regula el potencial de producción vitivinícola.

a) Variedades preferentes o recomendadas:

Negras: Negra Común o Listán negro, Negramoll, Tintilla y Malvasía rosada.

Blancas: Malvasía, Gual, Marmajuelo o Bermejuela, Vijariego, Albillo y Moscatel de Alejandría.

b) Variedades autorizadas:

Negras: Moscatel negra.

Blancas: Listán blanco, Burrablanca, Torrontés, Pedro Ximénez y Brebal.

2. La elaboración de los vinos de la comarca Monte Lentiscal se realizará con uvas de las variedades siguientes, o con sus sinonimias, de acuerdo a lo establecido en el Real Decreto 1.472/2000, de 4 de agosto, por el que se regula el potencial de producción vitivinícola.

a) Variedades preferentes o recomendadas:

Negras: Negra Común o Listán negro, Negramoll, Tintilla y Malvasía rosada.

Blancas: Malvasía, Gual, Pedro Ximénez, Marmajuelo o Bermejuela, Breval, Vijariego, Albillo y Moscatel.

b) Variedades autorizadas:

Negras: Moscatel negra.

Blancas: Listán blanco, Burrablanca, Torrontés.

3. 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.

4. El Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, que sean autorizadas nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos, determinándose en cada caso la inclusión de los mismos como variedad autorizada o preferente.

#### **Artículo 6º.- Prácticas de cultivo.**

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, la conducción en espaldera.

2. La densidad máxima de plantación será de 5.000 cepas, por hectárea, independientemente del sistema de cultivo. En la comarca "Monte Lentiscal" dicha densidad será de 4.000 cepas por hectárea.

3. Los sistemas de poda serán los siguientes:

3.1. En conducción tradicional de pie bajo, un máximo de 18 yemas por cepa, realizándose la práctica de la poda según usos y costumbres tradicionales, generalmente con pulgares de 2 a 4 yemas.

3.2. En conducción en espaldera, la poda se podrá efectuar en pulgares de 2 ó 3 yemas o en pulgar y vara, siempre respetando un máximo de 18 yemas por cepa.

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

5. No obstante, el Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales que, constituyendo un avance en la técnica vitícola, cumplan la legislación vigente y no afecten desfavorablemente a la calidad del producto protegido, lo cual requerirá el conocimiento de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

#### **Artículo 7º.- Vendimia.**

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero, destinándose exclusivamente a la elaboración de los vinos protegidos, las partidas de uva sana procedentes de parcelas inscritas en el Registro de Viñedos del Consejo Regulador, 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.

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 8º.- La producción.**

1. La producción máxima admitida por hectárea será de 100 qm de uva para las variedades tintas y de 120 qm para las blancas. En la comarca de Monte Lentiscal ésta será de 120 qm de uva para las variedades tintas y de 130 qm para las blancas. Este límite podrá ser modificado en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones que se precisen. En caso de que tal modificación se produzca, la misma no podrá superar el 25 por 100 del límite citado, según preceptúa el artículo 5º del Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero.

2. 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, debiendo adoptar el Consejo Regulador las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

#### **Artículo 9º.- Plantaciones mixtas.**

No se admitirá la inscripción en el Registro de Viñedos, de aquellas nuevas plantaciones mixtas que, en la práctica, no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

### CAPÍTULO III

#### DE LA ELABORACIÓN

#### **Artículo 10º.- Técnicas de elaboración.**

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

2. 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 que preceptúa el artículo 8º, punto 1, del Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero.

3. Las fracciones de mosto o vino, obtenidas por presiones inadecuadas, no podrán ser destinadas a la elaboración de los vinos protegidos. En particular, queda prohibida en la elaboración de vinos protegidos, la utilización de prensas de tipo "continuas".

4. Para la extracción de mostos 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.

5. 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.

#### **Artículo 11º.- Ámbito territorial de producción.**

1. Todos los procesos de manipulación, elaboración, crianza, embotellado y almacenamiento de los vinos que ampara esta Denominación de Origen, tendrán lugar en el ámbito territorial de su zona de producción.

2. En las bodegas inscritas de la comarca de Monte Lentiscal, podrán elaborarse, almacenarse o manipularse otros vinos, con autorización expresa del Consejo Regulador, que deberá asegurarse de que dichas operaciones se realicen de forma separada de las referidas a los vinos con derecho a la Denominación de Origen, garantizándose también el control de tales procesos.

### CAPÍTULO IV

#### DE LA CRIANZA DE LOS VINOS

#### **Artículo 12º.- Zona de crianza.**

1. La zona de crianza de los vinos de la Denominación de Origen Gran Canaria, coincide exactamente con la indicada en el artículo 2, punto 1, de este Reglamento.

2. Las bodegas que se dediquen a la crianza de vinos estarán inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza, y harán su envejecimiento conforme a lo dispuesto en el artículo 8º, punto 2, del Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero.

#### **Artículo 13º.- Indicaciones de los vinos.**

1. En los vinos amparados por la Denominación de Origen Gran Canaria que se sometan a crianza y envejecimiento, se efectuará en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza, debiendo prolongarse por plazo no inferior a dos años

naturales, de los cuales, al menos, seis meses lo serán en barrica de roble con capacidad máxima de 600 litros.

2. Podrán utilizar las indicaciones de "Reserva" y de "Gran Reserva", únicamente los vinos de añadas concretas que hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática destacada, como consecuencia de un proceso de crianza y envejecimiento que, necesariamente, habrá de ajustarse a lo establecido en el Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero.

#### **Artículo 14º.- Otras indicaciones de los vinos.**

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 V

#### CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS

#### **Artículo 15º.- Proceso de calificación.**

1. Todos los vinos obtenidos en la zona de producción en bodegas inscritas, para ser protegidos por esta Denominación de Origen, deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1607/2000 de la Comisión, de 24 de julio de 2000, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1493/1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, en particular del Título relativo a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, y en el Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero.

2. El proceso de calificación se efectuará por partida o lote homogéneo y deberá ser realizado por el Consejo Regulador de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 42 de este Reglamento, con las normas aprobadas por dicho Órgano y con la Orden de 7 de febrero de 1994 de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, por la que se regula el proceso de calificación que deben superar los vinos con derecho a Denominación de Origen. En dichas normas, que deben ser aprobadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, se reflejarán igualmente el procedimiento a seguir respecto a las partidas calificadas y las condiciones de descalificación en fase de producción.

3. Toda uva, mosto o vino que por cualquier causa presentara defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se haya incumplido lo preceptuado en este Reglamento o en la legislación vigente de elaboración vínica, será descalificado por el Consejo Regulador lo que llevará consigo la pérdida de la Denominación de Origen o del derecho a la misma, en caso de productos no definitivamente elaborados. Así

mismo, se considerará como descalificado cualquier producto obtenido por mezcla con otro previamente descalificado.

4. Los vinos calificados deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. En el caso de que se constate alguna alteración en estas características en detrimento de su calidad, o que en su elaboración o crianza se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o de la legislación vigente, serán descalificados por el Consejo Regulador, lo que llevará consigo la pérdida del uso de la Denominación. Asimismo se considerará descalificado cualquier producto obtenido por mezcla con otro, previamente descalificado.

5. La descalificación de los vinos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de su elaboración o crianza en el interior de la zona de producción, y a partir de la iniciación del expediente de descalificación, el vino en cuestión deberá permanecer en envases identificados y debidamente rotulados, bajo el control de dicho Órgano.

#### **Artículo 16º.- Tipos de vinos y su graduación alcohólica.**

1. Los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen y su graduación alcohólica adquirida mínima, expresada en tanto por ciento en volumen, son:

Blanco 10% vol.

Rosado 11% vol

Tinto 11% vol.

Vinos de licor 15% vol.

Para los vinos de la comarca Monte Lentiscal esta graduación tendrá un máximo de:

Blanco 14% vol.

Rosado 13% vol.

Tinto 14% vol.

Vinos de licor 22% vol.

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

3. Todos los vinos protegidos por esta Denominación de Origen, con excepción de los que se sometan a algún proceso de crianza o envejecimiento, a los que se aplicará la regulación general, deberán tener una acidez volátil real no superior a 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético.

4. Los vinos amparados deberán tener las cualidades organolépticas y enológicas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Aquellos vinos que, a juicio del Consejo Regulador, no hayan adquirido las características fijadas en este artículo, no podrán ser amparados por esta Denominación de Origen y serán descalificados, en la forma que preceptúa el presente Reglamento.

5. Para la comarca Monte Lentiscal, vino dulce clásico, será el 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. La graduación alcohólica adquirida mínima, expresada en tanto por ciento en volumen, de:

TIPO	Mínima
Blanco	10%
Rosado	11%
Vinos de licor	11%
Vino dulce clásico	14%

## CAPÍTULO VI

### REGISTROS

#### **Artículo 17º.- Registros.**

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

- a) Registro de Viñedos.
- b) Registro de Bodegas de Elaboración.
- c) Registro de Bodegas de Almacenamiento.
- d) Registro de Bodegas Embotelladoras.
- e) Registro de Bodegas de Crianza.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que, en cada caso, sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos que disponga el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del presente Reglamento y a las disposiciones establecidas por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, sobre condiciones de carácter técnico que deban reunir las viñas y las bodegas.

4. La inscripción en estos registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos registros que, con carácter general, estén establecidos, tales como el Registro de Industrias Agrarias, el de Embotelladores y Envasadores, lo que deberá acreditarse previamente a su inscripción en los Registros del Consejo Regulador.

5. En los registros a los que se refieren los apartados b), c) y e) del apartado 1, se diferenciarán con finalidad censal o estadística, a los efectos de control del Consejo Regulador, aquellas industrias que realicen comercio con países terceros.

#### **Artículo 18º.- Registros de Viñedos.**

1. En el Registro de Viñedos se inscribirán las viñas que estén situadas en las zonas de producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos.
2. En la inscripción figurará el nombre del propietario y, en su caso, el del aparcerero o medianero, arrendatario, usufructuario o cualquier otro título de dominio, con el nombre de la viña o finca, pago o 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. A la instancia de inscripción se acompañará un plano o croquis detallado, según determine el Consejo Regulador, de las parcelas o fincas objeto de la misma y, en su caso, la autorización de plantación expedida por el Órgano competente de la Administración Pública para las plantaciones efectuadas después de 1970.
4. El Consejo Regulador entregará a los viticultores inscritos una credencial de dicha inscripción.
5. En ningún caso se permitirá la inscripción en el Registro de Viñedos, a aquellas parcelas en las que existan las variedades autorizadas mezcladas con híbridos productores directos.
6. 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 19º.- Registro de Bodegas de Elaboración.**

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración se inscribirán todas 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, 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 más datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega.

En el caso de que la empresa elaboradora no sea propietaria de los locales, se hará constar tal circunstancia, indicando el nombre y domicilio del propietario. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de la construcción e instalaciones.

#### **Artículo 20º.- Registro de Bodegas de Almacenamiento.**

En el Registro de Bodegas de Almacenamiento se inscribirán todas aquellas, situadas en la zona de producción, que se dediquen al almacenamiento de vinos amparados por la Denominación de Origen. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 19º.

#### **Artículo 21º.- Registro de Bodegas Embotelladoras.**

En el Registro de Bodegas Embotelladoras se inscribirán todas aquellas que, situadas en la zona de producción, se dediquen al embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen y figuren como embotelladoras en el Registro de Envasadores y Embotelladores de vinos y bebidas alcohólicas. En la inscripción figurarán, además de los datos a que se refiere el artículo 19º, los datos específicos de este tipo de bodegas tales como instalaciones y tipo de maquinaria de estabilización y embotellado, así como la superficie y capacidad de la misma.

#### **Artículo 22º.- Registro de Bodegas de Crianza.**

1. En el Registro de Bodegas de Crianza se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen al envejecimiento de vinos con derecho a la Denominación de Origen. En la inscripción figurarán, además de los datos a que se hace referencia en el artículo 19º, todos aquellos específicos de este tipo de bodegas, como superficie de los locales, características de los mismos y características y número de barricas, entre otros.

2. Los locales de bodegas destinados a la crianza o envejecimiento deberán estar exentos de trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, así como de estado higrométrico y ventilación adecuados.

3. Las Bodegas de Crianza deberán tener unas existencias mínimas de 20 hl de vino en proceso de envejecimiento.

#### **Artículo 23º.- Actualización de los Registros.**

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción, cuando éstos se produzcan. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o revocar inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieran a tales prescripciones.

2. El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior, quedando facultado para adoptar las medidas necesarias para su cumplimiento.

3. Todas las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador, quien a través de revisiones periódicas y de los controles de producción y elaboración, comprobará la efectividad

de los datos de los inscritos y podrá suspender o incluso revocar las inscripciones en el registro correspondiente, previa audiencia al interesado.

## CAPÍTULO VII

### DERECHOS Y OBLIGACIONES

#### **Artículo 24º.- Derechos.**

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritos en los registros indicados en el artículo 17º sus viñedos o instalaciones, podrán producir uvas con destino a la elaboración de vinos amparados por esta Denominación de Origen o, respectivamente, elaborar, almacenar, embotellar y criar vinos que hayan de ser protegidos por la misma.

2. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen Gran Canaria a los vinos procedentes de las bodegas inscritas en los registros correspondientes que hayan sido producidos, elaborados, almacenados, embotellados y envejecidos conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones enológicas que deben caracterizarlos.

3. El derecho al uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetado es exclusivo de las firmas inscritas en el registro correspondiente.

4. Dada la voluntariedad de la inscripción en los registros correspondientes, por el mero hecho de pertenecer a aquéllos, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las obligaciones económicas que le correspondan.

#### **Artículo 25º.- Obligaciones.**

Salvo lo dispuesto en el artículo 11.2 de este Reglamento, deberá cumplirse con los siguientes requisitos:

1. 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.

2. Las bodegas inscritas en los distintos registros que figuran en el artículo 17º y en sus procesos de elaboración, crianza, almacenamiento y embotellado se atenderán a lo dispuesto en el Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero.

3. Las firmas que tengan inscritas bodegas sólo podrán tener almacenados sus vinos en los locales declarados en la inscripción.

#### **Artículo 26º.- Marcas, nombres comerciales o razones sociales.**

Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice, aplicada a los vinos protegidos por la Denominación que regula este Reglamento, no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros vinos de mesa no amparados.

#### **Artículo 27º.- Medidas de control.**

Queda facultado el Consejo Regulador para adoptar, en cada campaña, las medidas oportunas que tiendan a controlar la adquisición, por parte de las bodegas inscritas en los correspondientes registros, de uva y/o mosto producido en viñas y/o bodegas, ajenos al titular de la bodega receptora.

#### **Artículo 28º.- Etiquetas.**

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. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán estar autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos que se establecen en este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que, por cualquier causa, puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Así mismo podrá ser revocada o suspendida la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias a las que se aludía en la etiqueta, de la persona física o jurídica propietaria de la misma, previa audiencia de la firma interesada. Todo ello sin perjuicio de las competencias que corresponden a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación en materia de supervisión del cumplimiento de las normas generales de etiquetado.

3. Cualquiera que sea el tipo de envases en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega, de acuerdo con las normas que determine el mismo y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

4. El Consejo Regulador registrará y adoptará un emblema como símbolo de esta Denominación de Origen, previo informe de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias. Así mismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que, en el exterior de las bodegas inscritas y en lugar destacado, figure una placa expresiva de esta Denominación de Origen y su emblema.

5. Para los vinos de "Crianza", "Reserva" y "Gran Reserva", el Consejo Regulador expedirá contraetiquetas específicas y autorizará la mención de dichas indicaciones en la etiqueta.

6. En el caso de los embotellados por encargo, deberá figurar siempre el nombre y la razón social del embotellador, sin que se admita, para los vinos protegidos por esta Denominación, su sustitución por el número de Registro de Embotelladores y Envasadores de vinos y bebidas alcohólicas.

#### **Artículo 29º.- Volante de circulación.**

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.

#### **Artículo 30º.- Envases.**

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.

#### **Artículo 31º.- Expedición de vinos.**

1. 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 firma inscrita en los Registros de Bodegas, de acuerdo con las cantidades de uva adquiridas, existencias de campañas anteriores y adquisiciones de vinos o mostos a otras firmas inscritas.

2. De las existencias de vino en crianza o envejecimiento en cada bodega sólo podrán expedirse aquellos vinos que hayan cumplido los requisitos que se establecen en el artículo 22º.

#### **Artículo 32º.- Cartilla de viticultor.**

El Consejo Regulador facilitará a las personas físicas o entidades inscritas en el Registro de Viñas un documento o cartilla de viticultor, en el que se exprese la superficie de viñedo inscrita con desglose de variedades, así como la producción máxima admisible por campaña, pudiendo establecerse otros datos que se consideren necesarios al objeto de una mejor identificación y control. Dicho documento se acompañará de talonario con matriz, del que el viticultor entregará un ejemplar a la bodega elaboradora receptora de la correspondiente partida de uva en el momento de su entrega, a los efectos de justificar el origen de la misma.

#### **Artículo 33º.- Comercio con países terceros.**

El comercio con países terceros de los vinos amparados por esta Denominación de Origen sólo podrá hacerse en botella o en envase definitivo con los sellos o precintos de garantía en la forma determinada por el Consejo.

#### **Artículo 34º.- Declaraciones de existencia, cosecha y producción.**

Las declaraciones de existencia, cosecha y producción se regularán por la legislación y demás disposiciones aplicables, no obstante:

1. Con el objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los vinos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas vendrán obligadas a presentar las siguientes declaraciones:

a) Todas las firmas inscritas en el Registro de Viñedos presentarán, una vez terminada la recolección y, en todo caso, antes del 30 de octubre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada uno de los viñedos inscritos, indicando el destino de la uva y en caso de venta, el nombre del comprador, debiendo especificar la cantidad obtenida en cada uno de ellos agrupados por variedades.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración deberán declarar, antes del 15 de noviembre, la cantidad de mosto y de vino obtenidos, diferenciando los diversos tipos que elaboren, debiendo consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que vendan, indicando comprador y cantidad. En tanto tengan existencias, deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas.

c) Las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Almacenamiento, Crianza y Embotellado presentarán, dentro de los diez primeros días de cada trimestre, declaración de entradas y salidas y movimientos internos entre los distintos tipos de envase habidos durante el trimestre anterior. El Consejo Regulador, en todo caso, podrá realizar inspecciones con toma de muestra para comprobar la veracidad de la documentación presentada.

d) El Consejo Regulador, en función de la marcha de la campaña, podrá modificar la fecha de presentación de las declaraciones antes mencionadas.

2. De conformidad con lo previsto en la legislación vigente, las declaraciones a que se refiere el apartado 1 de este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse mas que en forma numérica sin referencia alguna de carácter individual, con la excepción de las peticiones formuladas por los distintos estamentos oficiales en el ejercicio de sus competencias.

3. Las declaraciones contempladas en el presente artículo serán independientes de las que, con carácter general, estén establecidas para el sector vitivinícola en la legislación y demás disposiciones aplicables.

#### **CAPÍTULO VIII**

## DEL CONSEJO REGULADOR

### **Artículo 35º.- Consejo Regulador.**

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Gran Canaria es un organismo integrado en la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan en este Reglamento de acuerdo con lo establecido en la legislación y demás disposiciones de aplicación.

2. Su ámbito de competencia, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 36º, estará determinado por:

a) En lo territorial: por el definido en el apartado 1 del artículo 4º.

b) En razón de los productos, todos los protegidos por esta Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, almacenamiento, embotellado y crianza, así como en la circulación y comercialización de los mismos.

c) En razón de las personas: se extiende su competencia a todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los diferentes Registros a que se refiere el artículo 17º de este Reglamento.

### **Artículo 36º.- Funciones del Consejo Regulador.**

1. Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones que se contemplan en el artículo 26 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

2. Asimismo y desde su vertiente socio-económica de defensa de los intereses del sector, el Consejo Regulador favorecerá las iniciativas para el establecimiento de acuerdos interprofesionales entre viticultores y titulares de bodegas inscritas en los Registros.

3. El Consejo Regulador queda expresamente autorizado para vigilar el movimiento de las uvas, mostos y vinos, no protegidos por esta Denominación de Origen que se produzcan, elaboren, almacenen, envasen, envíen, circulen o se comercialicen dentro del ámbito territorial competencial de esta Denominación de Origen de Gran Canaria, dando cuenta de las incidencias de este servicio de vigilancia a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, remitiéndole copia de las Actas que se levanten al efecto, sin perjuicio de las intervenciones de los Organismos competentes de esta vigilancia.

4. El Consejo Regulador velará también por la promoción y propaganda del producto amparado, para la expansión de sus mercados.

### **Artículo 37º.- Composición del Consejo Regulador.**

1. El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un Presidente, nombrado por el Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, a propuesta de los vocales electos.

b) Un Vicepresidente, nombrado por el Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, a propuesta de los vocales electos.

c) Cuatro vocales en representación del sector vitícola, titulares de viñedos inscritos en el Registro de Viñedos del Consejo Regulador, y otros cuatro vocales en representación del sector vinícola, de entre los inscritos en los Registros de Bodegas, todos ellos elegidos de acuerdo con lo establecido al respecto en la legislación vigente, y con el desarrollo de la normativa electoral que se determine para la renovación de los puestos del Consejo.

d) Dos vocales técnicos nombrados por el Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, con especial conocimiento sobre viticultura y enología.

2. Por cada uno de los cargos de vocales se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.

3. Los cargos de vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

4. En caso de cese de un vocal por cualquier causa, se procederá a designar un sustituto en la forma establecida, si bien el mandato del mismo vocal sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

5. El plazo para la toma de posesión de los vocales será, como máximo, de un mes a contar desde la fecha de su designación.

6. Causará baja el vocal que durante el período de vigencia de su cargo, sea sancionado con infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o la firma a que pertenezca. Igualmente causará baja cuando pierda su vinculación con el sector que lo eligió, o con la sociedad a que pertenezca, o por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas anuales, o dejar de estar inscrito en cualquiera de los registros del Consejo Regulador.

### **Artículo 38º.- Electores y elegibles.**

Las personas elegidas en la forma que se determina en el apartado c) del artículo anterior, deberán estar vinculadas a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de sociedades que se dediquen a las actividades que se han de representar. No obstante, una misma persona física o jurídica, inscrita en varios registros, no podrá tener en el Consejo Regulador representación doble, una en el

sector vitícola y otra en el sector vinícola, ni directamente ni a través de las firmas filiales o socios de las mismas.

#### **Artículo 39º.- Presidente del Consejo Regulador.**

1. Al Presidente corresponde:

a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en los casos en que sea necesario.

b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales reglamentarias pertinentes.

c) Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos. A tal efecto el Pleno del Consejo Regulador, a propuesta del Presidente, podrá nombrar un Tesorero, de entre los vocales, que auxilie a aquél en esta función.

d) Convocar, presidir y dirigir o moderar las sesiones del Consejo, señalando el Orden del Día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.

e) Proponer al Consejo la organización del régimen interior del mismo.

f) Organizar y dirigir los servicios, incluido proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal.

g) Informar a los Organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.

h) Remitir a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, decida el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos, que por su importancia, estime deban ser conocidos por la misma.

i) Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o que le encomiende la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias y las que se le encomienden por las disposiciones legales.

2. El Presidente cesará: al expirar el término de su mandato o a petición propia, una vez aceptada su dimisión; por decisión de la Administración competente; por incapacidad legal o física; por pérdida de la confianza del Pleno del Consejo Regulador, manifestada en votación secreta por mayoría de las tres cuartas partes de sus miembros y siempre con la posterior ratificación del Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

3. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación un candidato para la designación del nuevo Presidente.

4. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudie la propuesta para nuevo Presidente serán presididas por la persona que designe el Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, o por el vocal de más edad.

#### **Artículo 40º.- Funcionamiento del Consejo Regulador.**

1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de la cuarta parte de los vocales. Las sesiones se celebrarán al menos una vez por trimestre.

2. Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán con, al menos, cuatro días de antelación, debiendo acompañar a la citación el Orden del Día para la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente especificados. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a tratar, a juicio del Presidente, se citará a los vocales por telegrama, con veinticuatro horas de antelación como mínimo. En todo caso, el Consejo Regulador quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

3. Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, será necesario que lo soliciten al menos tres vocales, con ocho días de anticipación como mínimo.

4. Cuando un vocal titular no pueda asistir, lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que le sustituya.

5. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes, y para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los miembros que componen el Consejo. El Presidente tendrá voto de calidad.

6. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente, dos vocales titulares, uno, en representación del sector vitícola y otro del sector de Bodegas, y un vocal Técnico, todos ellos designados por el Pleno del Consejo. En la sesión en la que se acuerde la constitución de dicha Comisión, se acordarán también las misiones específicas que le competen y las funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que se celebre, para su ratificación, si procede.

El Pleno del Consejo podrá establecer las Comisiones que estime oportunas para tratar de resolver asuntos concretos de su especialidad.

#### **Artículo 41º.- El personal, Secretario y veedores del Consejo Regulador.**

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario.

2. El Consejo tendrá un Secretario designado por el mismo, a propuesta del Presidente, del que directamente dependerá y tendrá como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar los trabajos del Consejo y en su caso de la Comisión Permanente y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

b) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y llevar y custodiar los libros y documentos del Consejo.

c) Los asuntos relativos al régimen interior del Organismo, tanto de personal como administrativo.

d) Las funciones que se encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación de los asuntos de la competencia del Consejo.

e) Actuar como Instructor en los expedientes sancionadores.

3. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios, la dirección de los cuales recaerá sobre técnico competente, designado por el Consejo a propuesta del Presidente.

4. Para los servicios de control y vigilancia contará con veedores propios. Éstos serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre los viñedos ubicados en las zonas de producción.

b) Sobre las bodegas situadas en las zonas de producción y crianza.

c) Sobre la uva, mostos y vinos en las zonas de producción, elaboración y crianza.

5. El Consejo Regulador podrá contratar para los trabajos urgentes al personal eventual necesario, siempre que cuente con la dotación presupuestaria al efecto.

6. A todo el personal del Consejo, tanto de carácter fijo como eventual, le será de aplicación la legislación laboral vigente.

#### **Artículo 42º.- Calificación de los vinos.**

1. El proceso de calificación que deben superar los vinos protegidos para tener derecho a la Denominación de Origen, se efectuará por el Consejo Regulador ateniéndose a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1493/1999, del Consejo de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola en el Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero, y a las normas dictadas al respecto por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias en la Orden de 7 de febrero de 1994 ([B.O.C. nº 31, de 14.3.94](#)), que regula el proceso de calificación que

deben superar los vinos con derecho a Denominación de Origen, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias.

2. De acuerdo con dichas normas, el Consejo Regulador constituirá su Comité de Calificación y establecerá el procedimiento a seguir respecto a las partidas calificadas y las condiciones de descalificación en fase de producción, que no estén contempladas en el presente Reglamento.

3. Las normas que dicte el Consejo Regulador para la constitución y funcionamiento del Comité de Calificación, deberán notificarse a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación para su aprobación.

4. El Presidente del Consejo, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda y, en su caso, la descalificación del vino en la forma prevista en el artículo 15. La resolución del Presidente del Consejo, en caso de descalificación, tendrá carácter provisional durante los diez días hábiles siguientes. Si en este plazo el interesado solicita la revisión de la resolución, ésta deberá pasar al Pleno del Consejo Regulador para resolver lo que proceda. Si, en dicho plazo, no se solicita dicha revisión, la decisión del Presidente se considera firme. Las resoluciones del Presidente y del Consejo Regulador podrán ser recurridas ante la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

#### **Artículo 43º.- Financiación del Consejo Regulador.**

1. La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuará con los siguientes recursos:

1) La aportación obligatoria de los inscritos en los diferentes registros, a la que se aplicarán los tipos siguientes:

a) El 1 por ciento anual sobre el valor de la producción de las plantaciones inscritas en el Registro de Viñedos, siendo la base para calcularla el resultado de multiplicar el número de hectáreas por el valor medio en pesetas de la producción de una hectárea en la zona, en la campaña precedente.

b) El 1,5 por ciento anual sobre el valor de los productos amparados, constituyendo la base para liquidarla el valor resultante de multiplicar el precio medio de unidad de producto amparado por el volumen vendido.

c) Sesenta céntimos de euro por expedición de certificado o visado de facturas y el doble del precio de coste sobre los precintos de garantía y/o contraetiquetas.

Los sujetos pasivos de cada una de las obligaciones económicas son, de la a), los titulares de las plantaciones inscritas; de la b), los titulares de las bodegas inscritas que expidan vino al mercado, y de la c), los titulares de bodegas inscritas, solicitantes de certificados, de visados de facturas, o adquirentes de precintos o contraetiquetas.

- 2) Las subvenciones, legados y donativos que reciban.
  - 3) Los bienes que constituyen su patrimonio y los productos de las ventas del mismo.
2. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en los presupuestos corresponde al Consejo Regulador.
  3. La fiscalización de las operaciones económicas del Consejo Regulador y de la contabilidad se efectuará por la Intervención Delegada de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, que procederá de acuerdo con las normas establecidas de atribuciones y funciones que la legislación vigente le asigne en esta materia.

#### **Artículo 44º.- Acuerdos y resoluciones del Consejo Regulador.**

Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos, se notificarán mediante circular expuesta en las oficinas del Consejo Regulador y por los medios de comunicación que se estimen oportunos. En caso de que se considere necesario se podrá efectuar la exposición de dicha circular en el Boletín Oficial de la Comunidad Autónoma de Canarias. Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles en todo caso, ante la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

### CAPÍTULO IX

#### DE LAS INFRACCIONES, SANCIONES

#### Y PROCEDIMIENTOS

#### **Artículo 45º.- Actuaciones en materia sancionadora.**

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia sancionadora, se atemperarán a las normas de este Reglamento, a la legislación vigente y demás disposiciones de aplicación.