

# Gobierno de Canarias

## Comunidad Autónoma de Canarias

### Boletín Oficial de Canarias

#### **BOC N° 244. Martes 14 de Diciembre de 2010 - 6869**

ATENCIÓN. La versión HTML de este documento no es oficial. Para obtener una versión oficial, debe descargar el archivo en formato PDF.

I. DISPOSICIONES GENERALES - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente

**6869 ORDEN de 30 de noviembre de 2010, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen de vinos Ycoden-Daute-Isora.**

**10 páginas. Formato de archivo en PDF/Adobe Acrobat. Tamaño: 112 Kb.**

**BOC-A-2010-244-6869. Firma electrónica-Descargar**

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 16 de febrero de 1994 (BOC nº 29, de 9.3.94), modificada por Orden de 28 de julio de 2003 (BOC nº 151, de 6 de agosto), se reconoció la Denominación de Origen de vinos "Ycoden-Daute-Isora" para los vinos producidos en la comarca.

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 su apartado 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 este Consejo Regulador, mediante Orden de 20 de febrero de 2008, publicada en el Boletín Oficial de Canarias de 29 de febrero de 2008.

El 14 de septiembre de 2007, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos "Ycoden-Daute-Isora" presentó, para su aprobación, un proyecto de reglamento de la Denominación con el fin de adaptarse al nuevo régimen jurídico surgido tras la aprobación de la Ley estatal 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino (BOE nº 165, de 11.7.03), la Ley autonómica 10/2006, de 11 de diciembre, de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias (BOC nº 243, de 18.12.06) y el Decreto 146/2007, de 24 de mayo, por el que se aprueba el reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias (BOC nº 118, de 14.6.07), al tiempo que se 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 "Ycoden-Daute-Isora" que figura como anexo a esta Orden.

Disposición adicional.- Los artículos 6.1, 9.1, 13 y 14 del reglamento anexo, tendrán efectos retroactivos hasta el 14 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 "Ycoden-Daute-Isora", aprobado por Orden de la Consejería de Agricultura y Alimentación, de 16 de febrero de 1994 (BOC nº 29, de 9.3.94) 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, a 30 de noviembre de 2010.

EL CONSEJERO DE AGRICULTURA,

GANADERÍA, PESCA Y MEDIO AMBIENTE,

Domingo Berriel Martínez.

REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE VINOS YCODEN-DAUTE-ISORA

CAPÍTULO I

GENERALIDADES

Artículo 1.- Objeto.

Este Reglamento tiene por objeto regular la Denominación de Origen de vinos Ycoden-Daute-Isora, 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 a los términos que componen la expresión "Ycoden-Daute-Isora", ya aparezcan unidos o por separado.

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, tanto para viñedos como para bodegas.

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

i. Registro de viñedos: 110 euros por hectárea.

ii. Registro de bodegas: 100 euros por bodega.

2. Por prestación de servicios, el solicitante abonará el coste real efectivo de los mismos. El Pleno del Consejo establecerá los servicios a prestar y, fijará las correspondientes tarifas.

## CAPÍTULO II

### DE LA PRODUCCIÓN

#### Artículo 5.- Zona de producción.

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Ycoden-Daute-Isora está constituida por los siguientes términos municipales: San Juan de la Rambla, La Guancha, Icod de los Vinos, Garachico, Los Silos, Buenavista del Norte, El Tanque, Santiago del Teide y Guía de Isora.

#### Artículo 6.- Variedades de vid.

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

a) Variedades de uvas blancas:

i. Variedades blancas recomendadas: Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera blanca o Doradilla, Gual, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y, Vijariego o Diego.

ii. Variedades blancas autorizadas: Bastardo blanco o Baboso blanco, Listán blanco, Pedro Ximénez y, Torrontés.

b) Variedades de uvas tintas:

i. Variedades tintas recomendadas: Castellana Negra, Listán negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll o Mulata, y Tintilla.

ii. Variedades tintas autorizadas: Bastardo negro o Baboso negro, Moscatel negra y, 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.

3. El Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente 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.

Artículo 7.- Prácticas culturales.

1. Los sistemas de cultivo y prácticas culturales serán los tradicionales de la comarca en emparrado que tienden a conseguir las mejores calidades, autorizándose además, la conducción en espaldera, variantes de "Guyot", "Cordón Royal", "Vaso" y "Parral bajo".

2. 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 con poda en rastra, entre 800 y 2.200 cepas por hectárea.

b) Vaso irregular, entre 1.600 y 2.500 cepas por hectárea.

- c) Cordones múltiples, entre 1.000 y 1.300 cepas por hectárea.
  - d) Parral en plano horizontal o inclinado, entre 150 y 350 cepas por hectárea.
  - e) Espaldera, en sistema "Guyot" o "Cordón Royal", entre 2.000 y 3.400 cepas por hectárea.
3. En todos los sistemas autorizados, la poda se efectuará en pulgares o varas según variedad. El número máximo de yemas productivas por cepa 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: 32 yemas.
- c) Cordones múltiples: 60 yemas.
- d) Parral: 225 yemas.
- e) Espaldera: 22 yemas.

En ningún caso, el número de yemas productivas por hectárea dejado tras la poda, será superior a 80.000.

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 nº 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.

2. El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de inicio 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 y, se cumplan los requisitos de higiene alimentaria.

3. La graduación natural mínima de las uvas destinadas a la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación será:

a) Uvas destinadas a elaborar vinos blancos y espumosos de calidad: 11% Vol.

b) Uvas destinadas a elaborar vinos rosados y tintos: 11,5% Vol.

c) Uvas destinadas a elaborar vinos de licor: 15% Vol.

d) Uvas destinadas a elaborar vinos malvasías clásicos: 17% Vol.

Artículo 9.- Limitación a la producción.

1. La producción máxima admitida será de 15.000 k/ha, para las variedades blancas y 10.000 k/ha, para las tintas.

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 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, en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad del vino.

2. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y del proceso de conservación tenderán a la obtención de productos de

máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por esta Denominación de Origen.

3. 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 70 litros de mosto por cada 100 kilogramos de uva.

No obstante, lo establecido en el párrafo anterior, el Pleno podrá adoptar, de forma excepcional, el establecimiento, para una campaña determinada, de límites superiores sin que pueda superar los 74 litros de mosto por cada 100 kilogramos de uva.

4. En la extracción de mostos sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren 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 las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance contra un contrapeso.

#### Artículo 11.- Métodos de elaboración.

1. Los procesos de elaboración de los distintos tipos de vino amparados por esta Denominación son:

a) Vinos blancos secos. El mosto obtenido por estrujado y prensado de la uva, con o sin despalillado, se desfanga y se procede a su fermentación controlada a una temperatura no superior a 22°C hasta alcanzar una concentración final de azúcares reductores no superior a 4 g/l en glucosa.

b) Vinos rosados secos. Obtenidos a partir de un mínimo del 50% de uvas de variedades tintas. La uva despalillada y estrujada se somete a una fermentación-maceración con los orujos, seguida del sangrado del mosto-vino, y la continuación de su fermentación alcohólica a temperatura no superior a 22°C hasta alcanzar una concentración final de azúcares reductores no superior a 4 g/l en glucosa.

c) Vinos tintos jóvenes secos. Obtenidos a partir de un mínimo del 75% de uvas de variedades tintas. La uva despalillada y estrujada se somete a una fermentación-maceración con los orujos, a una temperatura no superior a 28°C, hasta conseguir un contenido adecuado de polifenoles en el mosto-vino. Posteriormente, se realiza el descube, el prensado y, si es necesario, la continuación de la fermentación alcohólica hasta alcanzar una concentración final de azúcares reductores no superior a 4 g/l en glucosa. El vino se

considera estable biológicamente cuando se completa la fermentación maloláctica.

d) Vinos blancos, rosados, y tintos jóvenes, semisecos, semidulces y, dulces. Sus elaboraciones se realizarán de la misma forma que para cada uno de los tipos de vinos secos, bien, interrumpiéndose la fermentación alcohólica en el momento apropiado para conseguir el nivel adecuado de azúcares residuales, bien, realizando la edulcoración de los vinos secos con los límites y condiciones que establece el anexo I D del Reglamento (CE) nº 606/2009.

e) Vinos tintos de maceración carbónica. Obtenidos exclusivamente de uvas de variedades tintas. La uva entera se sitúa en un ambiente rico en CO<sub>2</sub> para facilitar el desarrollo de la fermentación intracelular. Posteriormente, se procede al sangrado del mosto-vino y al prensado de la vendimia con o sin despalillado-estrujado previo. Ambas fracciones de mosto-vino se unen y se continúa la fermentación alcohólica, a una temperatura no superior a 28°C, hasta alcanzar una concentración final de azúcares reductores no superior a 4 g/l en glucosa.

f) Vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva. Siguen un proceso de vinificación equivalente a la de los vinos tintos jóvenes, de la que sólo se diferencia en la temperatura, que podrá alcanzar los 32°C, y en la duración de la maceración con los orujos, que se prolongará hasta conseguir la concentración suficiente de compuestos fenólicos que garantice su evolución futura. El proceso de envejecimiento se realizará en los envases y durante los períodos de tiempo mínimos establecidos por la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

g) Vino Malvasía clásico. Obtenidos exclusivamente de uvas de la variedad Malvasía sometidas a un proceso de sobremaduración en la misma planta. El mosto obtenido por estrujado y prensado de la uva, con o sin despalillado, y que tiene una concentración de azúcares no inferior a 289 g/l, se somete a fermentación alcohólica a temperatura no superior a 22°C hasta su parada natural bien por adición de sulfuroso, bien por filtración, bien por frío o, por una combinación de las mismas. El producto final tendrá un contenido mínimo de azúcares residuales de 45 g/l en glucosa. En su producción se estará a lo dispuesto en el punto 16 del anexo XI ter del Reglamento (CE) 1234/2007.

h) Vino de licor. El mosto obtenido por estrujado y prensado de la uva, con o sin despalillado, y que tiene una graduación alcohólica probable mínima de 15% Vol., se somete a fermentación alcohólica a temperatura no superior a 22°C hasta su paralización por adición de alcohol vínico. El producto final tendrá un contenido mínimo de azúcares residuales de 45 g/l en glucosa. En su elaboración se estará a lo dispuesto en el punto 3 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007.

i) Vino espumoso de calidad. El mosto obtenido por estrujado y prensado de uvas blancas, con o sin despalillado, se desfanga y se procede a su fermentación controlada a temperatura no superior a 22°C hasta alcanzar una concentración de azúcares reductores en el vino base no superior a 4 g/l en glucosa. En su elaboración se estará a lo dispuesto en el punto 5 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007. Las características físico-químicas y sensoriales de los vinos base se corresponderán con las de los vinos blancos jóvenes. El período de crianza en botella, incluida la segunda fermentación, deberá tener una duración mínima de 9 meses.

2. Antes de su expedición, los vinos se clarifican y filtran aplicando tratamientos que respetan al máximo su composición y personalidad.

3. Los mostos y vinos se podrán acidificar con los productos, dosis y procedimientos contemplados en la legislación vigente.

Artículo 12.- 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 2.500 litros de vino en proceso de envejecimiento.

#### CAPÍTULO IV

#### DE LOS TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS

Artículo 13.- Tipos de vinos.

Los tipos de vinos amparados por la D.O. Ycoden-Daute-Isora serán:

a) Vinos blancos.

b) Vinos rosados.

c) Vinos tintos.

d) Vinos de licor.

e) Vinos malvasía clásico.

f) Vinos espumosos de calidad.

Artículo 14.- Características físico-químicas.

1. El grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo que deben presentar los vinos amparados por esta Denominación, a temperatura de 20<sup>o</sup> centígrados serán:

a) Vinos blancos y, espumosos de calidad: 11,00% Vol.

b) Vinos rosados y tintos: 11,50% Vol.

c) Vinos de licor: 15,00% Vol.

d) Vinos Malvasía Clásico: 14,00% Vol.

Los vinos de licor y malvasía clásico no podrán superar los 22% Vol.

2. El grado alcohólico total que deben presentar los vinos amparados por esta Denominación, no podrá ser inferior a:

a) Vinos blancos secos: 11,12% Vol.

b) Vinos Rosados y Tintos: 11,62% Vol.

c) Vinos de licor: 17,65% Vol.

d) Vinos Malvasía Clásico: 16,65% Vol.

3. 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 los que se sometan a un período de envejecimiento de dos años como mínimo y de aquellos cuyo grado alcohólico volumétrico total sea igual o superior a 13% vol., que podrán alcanzar una acidez volátil de 1,2 g/l.

4. Los vinos amparados por esta Denominación deberán presentar una acidez total no inferior a 4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

5. 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.

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 bien, 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 bien, 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 bien, 200 mg/l cuando el contenido de azúcar residual sea superior a 5 g/l.

d) Para los vinos espumosos de calidad, el contenido de anhídrido sulfuroso no podrá

exceder de 185 mg/l.

7. El contenido en dióxido de carbono, a una temperatura de 20°C, que deben presentar los vinos espumosos de calidad para ser amparados por esta denominación no podrá ser inferior a 3,5 bares.

Artículo 15.- Características organolépticas.

1. Los vinos que pretendan ser amparados por esta Denominación habrán de ser vinos sin defectos, que presenten las siguientes cualidades organolépticas:

a) Vino blanco DO Ycoden-Daute-Isora.

- Fase visual: Vinos límpidos y brillantes de color amarillo con tonos verdosos o ambarinos.
- Fase olfativa: Vinos de aroma limpio, de intensidad media-alta, y aromas primarios.
- Fase gustativa: Vinos de sabor fresco y equilibrado y, postgusto afrutado.

b) Vino rosado DO Ycoden-Daute-Isora.

- Fase visual: Vinos límpidos y brillantes, de color rosa en toda su gama.
- Fase olfativa: Vinos de intensidad media, y aromas primarios.
- Fase gustativa: Vinos de sabor fresco y equilibrado. Cuerpo moderado, y postgusto afrutado.

c) Vino tinto DO Ycoden-Daute-Isora.

- Fase visual: Vinos límpidos y brillantes, de color rojo picota, con tonos violáceos. Capa media-alta. Los elaborados por el método de maceración carbónica presentan un tono rojo cereza con tonos violáceos.
- Fase olfativa: Vinos de aroma amplio, de intensidad media-alta. Afrutado (destacan las frutas rojas) y/o floral.
- Fase gustativa: Vinos equilibrados, sabrosos. Se aprecian moderadamente los taninos. Postgusto persistente y afrutado.

Los vinos de "crianza", "reserva" y "gran reserva", presentarán un tono rojo rubí con tonos tejas. En la fase olfativa presentan una intensidad media a media alta, con buena

conjunción de los aromas a fruta madura con las notas especiadas que aporta la madera. Pueden aparecer notas de vainilla, tostados, balsámicas y confituras. En la fase gustativa destaca una tanicidad media a media alta, son vinos potentes y, armónicos.

d) Vino malvasía clásico DO Ycoden-Daute-Isora.

- Fase visual: Vinos límpidos y brillantes, de color amarillo y aspecto untuoso.
- Fase olfativa: Vinos que presentan un aroma intenso, con recuerdos a pasas, especias, orejones y los propios de la variedad utilizada.
- Fase gustativa: Vinos aterciopelados, equilibrados, intensos. Postgusto afrutado y potente.

e) Vino de licor DO Ycoden-Daute-Isora.

- Fase visual: Vinos límpidos y brillantes de color amarillo, rosa o rubí y, aspecto untuoso.
- Fase olfativa: Vinos que presentan un aroma intenso, con recuerdos a pasas, especias y los propios de la variedad utilizada.
- Fase gustativa: Vinos aterciopelados, equilibrados, intensos. Postgusto afrutado y potente.

f) Vino espumoso de calidad DO Ycoden-Daute-Isora.

- Fase visual: Vinos brillantes, presentan un color amarillo pálido a dorado. Con burbuja pequeña y persistente.
- Fase olfativa: Vino de aroma limpio, afrutado, pueden aparecer notas herbáceas.
- Fase gustativa: Vinos equilibrados, frescos y, postgusto afrutado.

## CAPÍTULO V

### REGISTROS

Artículo 16.- 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-subparcela o bodegas.

b) Documento de identificación de las personas físicas o jurídicas.

c) Croquis de la situación de la parcela o de la bodega e instalaciones.

d) Certificado de los datos catastrales o salida gráfica del registro del sistema de información geográfica de parcelas agrícolas (SIGPAC).

e) Croquis y plano de situación de la parcela-subparcela 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, en su caso, de estar inscrito en el registro sanitario, registro de industrias agrarias, y en el registro de envasadores y embotelladores.

g) Documento acreditativo, en su caso de la inscripción en el Registro Vitícola.

h) 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 17.- Registro de viñedos.

1. En el Registro de Viñedos se podrán inscribir los viñedos situados 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, polígono, parcela y recinto SIGPAC, superficie en producción, variedades de vid, sistemas de conducción y, cuantos datos sean precisos para su clasificación y localización.

3. En caso de que el titular no sea el propietario del viñedo, deberán indicarse los datos de dicho propietario.

4. En ningún caso 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.

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 18.- 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 y el título jurídico que habilita a la empresa a disponer de aquéllos.

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 19.- Derechos.

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

2. Una misma parcela de viñedo podrá proporcionar uvas para la elaboración de vinos con destino a un único o a diferentes niveles de protección, siempre que las uvas utilizadas y el vino obtenido cumplan los requisitos establecidos para el nivel o niveles elegidos, incluidos los rendimientos máximos de cosecha por hectárea asignados al nivel elegido.

3. 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 y que se garantice el control de tales procesos.

#### Artículo 20.- Obligaciones.

1. Sin perjuicio de las reconocidas en la legislación vigente, los operadores inscritos en los registros establecidos en el presente Reglamento, tendrán las siguientes 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 les 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) Los viticultores deberán llevar un cuaderno de campo con las anotaciones de las

operaciones y tratamientos realizados y, la fecha en la que se realizan.

e) Las bodegas deberán registrar, la procedencia y variedad de las uvas que entren en la bodega, así como, todas las operaciones y tratamientos realizados, y la fecha en la que se realizan.

f) Todos los operadores deberán tomar y documentar las acciones correctoras apropiadas para corregir las reclamaciones que el Consejo Regulador, en el ámbito de sus funciones, les demande.

Salvo casos de fuerza mayor que deberá declarar el Pleno del Consejo, transcurridos tres años desde la inscripción, las bodegas están obligadas a amparar bajo esta denominación el 25% de su producción total.

2. En los terrenos ocupados por las viñas inscritas en el Registro de Viñedos y en sus construcciones anexas no podrán entrar ni permanecer existencias de uva sin derecho a la Denominación de Origen. Salvo la producción del propio viñedo cuando haya excedido el límite de producción máxima establecido en el artículo 9 de este reglamento.

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

Artículo 21.- 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 22.- 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 23.- 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 24.- 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 general, 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.

#### Artículo 25.- Resolución.

1. Cuando el vino que se pretenda amparar cumpla con las condiciones establecidas en el artículo 24.1 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 V

### EMBOTELLADO, ETIQUETADO

#### Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTO

##### Artículo 26.- Embotellado.

1. El embotellado de los vinos amparados por esta denominación de origen se realizará por las bodegas inscritas en el correspondiente registro de esta denominación, en envases de vidrio, con las capacidades nominales establecidas en el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo. Asimismo, se permite el uso de los envases denominados "bag in box" (bolsa en caja) en capacidades de 5, 10 y 15 litros.

2. El sistema de cierre en los envases de vidrio será cilíndrico, de corcho, sintético o, pilfer prof. Los cierres cilíndricos irán acompañados de cápsula sobretapón de material complejo o estaño.

3. No obstante, se podrá comercializar vino a granel entre bodegas inscritas en los registros de bodegas definidos en este reglamento.

##### Artículo 27.- Contraetiquetas.

1. Cualesquiera que sean las capacidades de los envases en que se expidan los vinos para el consumo, deberán ir provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas 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 de "Crianza", "Reserva" y "Gran Reserva", el órgano de gestión expedirá contraetiquetas específicas.

##### Artículo 28.- Logotipo.

El logotipo de la denominación se corresponde con una imagen que consiste en la silueta del Teide, la del Drago Milenario de Icod de los Vinos y, un racimo de uvas. El Pleno del Consejo podrá acordar modificar dicho logotipo.

#### Artículo 29.- Indicaciones.

1. En las etiquetas de vinos amparados figurará obligatoriamente, de forma destacada el nombre de la denominación de origen "Ycoden Daute Isora". El tipo y tamaño de las letras se corresponderán con, tipografía de letra ITC Cheltenham-Bold Condensed y, tamaño de la fuente, mínimo de 3 mm.

Sobre dicho nombre debe ir el nombre Tenerife y debajo "Denominación de origen", las dos con el mismo tipo de letra y la mitad de tamaño que el nombre geográfico.

2. Los vinos amparados por esta denominación que se sometan a un proceso de envejecimiento en bodegas inscritas en el respectivo registro, podrán hacer, en su caso, uso de las indicaciones especificadas en el artículo 3 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y el 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. El nombre de una o más variedades de vid utilizadas para la elaboración de un vino podrá aparecer en el etiquetado del vino, de conformidad con lo previsto en la legislación de aplicación.

5. Para el resto de indicaciones se estará a lo dispuesto en la legislación vigente.

## CAPÍTULO IX

### DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

#### Artículo 30.- Infracciones y sanciones.

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