

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

14612 *Resolución de 25 de agosto de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 17 de febrero de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno de Canarias, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «El Hierro».*

El 2 de marzo de 2011 se publicó en el «Boletín Oficial de Canarias» la Orden de 17 de febrero de 2011, del Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno de Canarias, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «El Hierro».

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, prevé, en su artículo 32, la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la normativa específica de las denominaciones de origen aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, ha sido remitida al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino certificación de la citada Orden de 17 de febrero, 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 17 de febrero de 2011, del Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno de Canarias, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «El Hierro», que figura como anexo de la presente resolución, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 25 de agosto de 2011.—La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

ANEXO

Orden de 17 de febrero de 2011, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «El Hierro»

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 27 de abril de 1994 (BOC número 59, de 13 de mayo), modificada por Orden de 7 de marzo de 1995, (BOC número 45, de 12 de abril), se reconoció la Denominación de Origen de vinos «El Hierro» 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 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 el 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 del citado Consejo, mediante Orden de 20 de febrero de 2008, que se publicó en el «Boletín Oficial de Canarias» de 29 de febrero.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de vinos «El Hierro» presentó, con fecha 14 de septiembre de 2007 y, 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 11-7-2003), la Ley autonómica 10/2006, de 11 de diciembre, de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias (BOC número 243, de 18-12-2006) y el Decreto 146/2007, de 24 de mayo, por el que se aprueba el reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias (BOC número 118, de 14-6-2007), al tiempo que se introducen modificaciones en cuanto a las variedades de vid aptas, además de otras cuestiones técnicas.

Por Orden de 27 de abril de 2009, se aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «El Hierro» (BOC número 88, de 11 de mayo). Con fecha 3 de junio el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino formula observaciones al citado Reglamento que obligan a realizar determinadas modificaciones en el texto publicado, a tal fin el Consejo Regulador en sesión plenaria de 3 de marzo de 2010 acuerda proponer al órgano competente de la Comunidad Autónoma la modificación del reglamento de la denominación.

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

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

Artículo único.

Aprobar el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «El Hierro» 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 13 de septiembre de 2007.

Disposición derogatoria.

Quedan derogadas, la Orden de 27 de abril de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen de vinos «El Hierro» (BOC número 88, de 11-5-2009) y la Orden de 3 de junio de 2009, por la que se corrige error en la Orden de 27 de abril de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «El Hierro», además de cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en esta Orden.

Disposición final.

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

Santa Cruz de Tenerife, 17 de febrero de 2011.—El Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, Domingo Berriel Martínez.

ANEXO

Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «El Hierro»

CAPÍTULO I

GeneralidadesArtículo 1. *Objeto.*

Este Reglamento tiene por objeto regular la Denominación de Origen de vinos «El Hierro» 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 la expresión «El Hierro».

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 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 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:

- a) Cuota de incorporación o primera inscripción, que no podrá superar los 100 euros por inscripción.
- b) Cuotas de pertenencia, cuota anual por permanencia en los registros de viñedos y bodegas que, no podrá superar:

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

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

2. Por prestación de servicios, el solicitante abonará el coste real efectivo de los mismos. 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 El Hierro está constituida por la totalidad de la superficie de cultivo de la isla de El Hierro.

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:

Preferentes: Bermejuela o Marmajuelo, Gual, Malvasía, Moscatel de Alejandría y Vijariego o Diego.

Autorizadas: Bastardo blanco o Baboso blanco, Burrablanca, Listán blanco, Pedro Ximénez.

b) Variedades de uvas tintas:

Preferentes: Listán Negro o Almuñeco, Negramoll o Mulata, y Tintilla.

Autorizadas: Bastardo negro o Baboso negro, Vijariego negro, y Moscatel negro.

2. Las variedades Albillo, Forastera blanca o Doradilla, Verdello, Breval, Torrontés y, Malvasía rosada, si bien se autorizan en los cultivos ya existentes, se consideran como variedades a extinguir, por lo que quedan prohibidas para nuevas plantaciones.

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.

Artículo 7. *Prácticas culturales.*

1. Los sistemas de cultivo y prácticas culturales serán los tradicionales de la comarca que tiendan a conseguir las mejores calidades, autorizándose además, la conducción en espaldera, parral bajo y vaso con podas del sistema «Guyot», o «Cordón Royal».

2. No obstante el Consejo Regulador, a través de su Pleno, podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores, que constituyendo un avance en la técnica vitícola cumplan la legislación vigente y no afecten desfavorablemente a la calidad del producto protegido.

3. Se autoriza el riego de apoyo en la formación de la viña, y en el viñedo en producción, siempre y cuando el objetivo sea la mejora de la calidad.

4. El pleno establecerá las condiciones para el riego, en función de la evolución de las condiciones climáticas de cada campaña, así como las restricciones y períodos autorizados y no autorizados que considere necesarios para un correcto desarrollo de la planta y una adecuada madurez de la uva a fin de conseguir los objetivos de calidad precisos.

Artículo 8. *Vendimia.*

1. La vendimia se realizará de forma selectiva, destinándose exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos, las partidas de uva sana procedentes de parcelas inscritas en el Registro de Viñedos de la denominación, que presenten una graduación alcohólica natural mínima siguiente:

a) Variedades de uvas blancas:

Malvasía, Moscatel de Alejandría, y Vijariego o Diego: 13º Baumé.

Baboso blanco o Bastardo blanco, Bermajuela, Pedro Ximénez y Gual: 12º Baumé.

Burrablanca y Listán blanco: 11º Baumé.

b) Variedades de uvas tintas:

Listán negro, Negramoll o Mulata y, Moscatel negro: 12º Baumé.
Baboso negro o Bastardo negro, Vijariego, y Tintilla: 13º Baumé.

Las variedades a que se refiere el artículo 6.2 deben presentar una graduación alcohólica natural mínima de 11º Baumé.

2. El Consejo Regulador, mediante acuerdo plenario, 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.

Artículo 9. *Limitación a la producción.*

1. La producción máxima admitida por hectárea será de 150 Qm/ha.
2. El Consejo Regulador podrá adoptar, según criterios de defensa y mejora de la calidad y para una campaña determinada, acuerdos que afecten a los límites de producción establecidos en el apartado anterior. Tales acuerdos serán adoptados con anterioridad al inicio de la vendimia y la modificación no podrá superar el 25 por 100 del límite previsto en el apartado anterior.
3. La uva procedente de parcelas, cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado, no podrá ser utilizada para la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación.

CAPÍTULO III

De la elaboración

Artículo 10. *Técnicas de elaboración.*

1. La elaboración, almacenamiento, crianza y embotellado de los vinos de la denominación ha de realizarse en el ámbito territorial de su zona de producción y en instalaciones inscritas en los respectivos registros.
2. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y del proceso de conservación tenderán a la obtención de productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la 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 74 litros de mosto por cada 100 kilogramos de uva.
4. En la extracción de mostos sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, en especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad, así como la utilización de prensas conocidas como continuas, en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance contra un contrapeso.
5. La elaboración se realizará en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad del vino.

Artículo 11. *De la crianza.*

1. La zona de crianza de los vinos de esta Denominación, coincide exactamente con la zona de producción delimitada en el artículo 5 de este reglamento.
2. Se deberá informar al Consejo antes de comenzar, y al finalizar, el proceso de crianza.

3. 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 12. *Tipos de vinos.*

1. Los tipos de vinos amparados por la D.O. El Hierro y su grado alcohólico volumétrico adquirido, mínimo son:

- Vino blanco: 11 % vol.
- Vino rosado: 11,5 % vol.
- Vino tinto: 12 % vol.
- Vino tinto maceración carbónica: 12 % vol.
- Vino de licor: 15 % vol.
- Vino dulce clásico: 14 % vol.
- Vino espumoso: 11 % vol.

2. Vino tinto maceración carbónica. Obtenido exclusivamente de uvas de variedades tintas. La uva entera se sitúa en un ambiente rico en CO₂ 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.

3. Vino dulce clásico. Obtenidos a partir de las variedades Pedro Ximénez, Moscatel, Malvasía, Listán blanco, Listán negro, Negramoll, Vijariego, Bermejuela y Gúal, sometidas a un proceso de sobremaduración, bien en la misma planta, bien mediante asoleado y pasificado de la producción en proporciones variables, siempre que el mosto obtenido por estrujado o no y, prensado de la uva, con o sin despalillado, alcance una concentración de azúcares no inferior a 289 g/l. Se somete a fermentación alcohólica a temperatura controlada no superior a 25 °C hasta su parada bien de forma natural por acumulación de alcohol y parada espontánea bien por intervención mediante el empleo de sulfuroso en las dosis permitidas o por el uso del frío, siempre que se garantice que el producto final tenga un contenido superior a 45 g/l de azúcar residual.

Artículo 13. *Características físico-químicas.*

1. Todos los vinos amparados por esta Denominación deberán presentar una acidez volátil real no superior a 0,8 gramos por litro, expresada en ácido acético, excepto los vinos que se sometan a un período de envejecimiento de dos años como mínimo, los de licor, y los dulces clásicos, que podrán presentar una acidez volátil real máxima de 1,2 gr/l expresado en ácido acético.

2. Los vinos amparados por esta Denominación deberán presentar una acidez total superior o igual a 4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico, excepto los vinos tintos maceración carbónica que deberán presentar una acidez total superior o igual a 4 gr/l expresada en ácido tartárico.

3. 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.

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

a) Para vinos tintos, rosados y blancos secos, un contenido inferior a 40 mg/l.

b) Para los restantes tipos de vinos, un contenido inferior a 70 mg/l.

5. 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, el contenido de anhídrido sulfuroso no podrá exceder de 185 mg/l.

Artículo 14. *Características organolépticas.*

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

a) Vinos blancos:

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

Fase olfativa: vinos francos, afrutados y con aromas primarios.

Fase gustativa: ligeramente ácidos y equilibrados, armoniosos, con equilibrio entre sus componentes: azúcares, taninos, ácidos, alcohol, etc.

b) Vinos rosados:

Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color desde el rosa pálido al rosa intenso.

Fase olfativa: vinos de intensidad media, francos, en los que predominan las notas frutales.

Fase gustativa: vinos ligeramente ácidos, equilibrados y con gusto afrutado, armoniosos, con equilibrio entre sus componentes: azúcares, taninos, ácidos, alcohol, etc.

c) Vinos tintos:

Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color rojizo desde el violeta al granate.

Fase olfativa: vinos francos, afrutados y, con aromas primarios.

Fase gustativa: vinos con los taninos equilibrados con alcohol-acidez, persistentes.

Los tintos crianza, reserva, y gran reserva, presentan un color rojo granate a rubí con tonos teja capa media a alta, presentan notas propias de la madera, pueden presentar aromas a vainilla, tostados, especias, balsámicos, ligero aroma a fruta madura para los crianza y, a confituras en los gran reserva. Con posgusto persistente.

d) Vinos tintos maceración carbónica:

Fase visual: vinos limpios y brillantes de capa media-alta y color rojo cereza con tonos violáceos.

Fase olfativa: vinos de aromas limpios, de intensidad media, y afrutados.

Fase gustativa: vinos equilibrados de intensidad media y posgusto afrutado.

e) Vinos de licor:

Fase visual: vinos limpios y brillantes y aspecto untuoso, de color amarillo ámbar en elaboraciones en blanco y rosados o rojizos en elaboraciones en tinto.

Fase olfativa: vinos de aroma intenso con recuerdos a frutas pasadas y/o especias.

Fase gustativa: vinos equilibrados, intensos, aterciopelados. posgusto afrutado y potente.

f) Dulces clásicos:

Fase visual: vinos limpios y brillantes que presentan color ambarino y aspecto untuoso en elaboraciones en blanco y, color rojizo con tonalidades más o menos intensas en elaboraciones en tinto.

Fase olfativa: vinos de aroma intenso con recuerdos a frutas pasadas y/o especias.

Fase gustativa: vinos equilibrados, intensos, aterciopelados. posgusto afrutado y potente.

g) Vinos espumosos:

Fase visual: vinos limpios y brillantes de color amarillo pálido a dorado. Burbuja pequeña y persistente.

Fase olfativa: aroma intenso limpio y afrutado.

Fase gustativa: vinos equilibrados e intensos con posgusto afrutado.

CAPÍTULO V

Registros

Artículo 15. *Registros.*

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

a) Registro de Viñedos.

b) Registro de Bodegas, con las siguientes secciones:

Sección I. De bodegas de elaboración.

Sección II. De bodegas de almacenamiento.

Sección III. De bodegas embotelladoras.

Sección IV. De bodegas de crianza.

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

a) Documento acreditativo de la titularidad de las parcelas/subparcelas o bodegas.

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

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

d) Croquis y plano de situación de la parcela/subparcela, con indicación de la ubicación (término municipal, pago o lugar en que está situada), superficie en producción y variedades cultivadas.

e) Croquis y plano de situación de la bodega, actividad de la misma (elaboración, almacenamiento, embotellado y/o crianza), ubicación (término municipal, pago o lugar en que está situada) y, distribución de equipos y maquinaria, así como, número y capacidad de los depósitos y barricas, en su caso.

f) Documento que acredite la inscripción, en cada caso, en el registro vitícola, registro de industrias agrarias, registro de envasadores y embotelladores y, registro sanitario.

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

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

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

Artículo 16. *Registro de Viñedos.*

1. En el Registro de Viñedos se podrán inscribir las parcelas situadas en la zona de producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos.

2. En la inscripción figurará el nombre del titular de la parcela y su derecho sobre la misma, junto con todas aquellas denominaciones o descripciones que permitan identificar mejor la misma, pago/lugar y término municipal en que está situada, parcela o subparcela catastral, superficie en producción, variedades de vid, sistemas de conducción y cuantos datos sean precisos para su clasificación y localización.

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

4. En ningún caso se permitirá la inscripción en el Registro de Viñedos, a aquellas parcelas en las que existan variedades permitidas mezcladas con otras no permitidas.

5. La inscripción en el Registro de Viñedos es voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida ésta, deberán transcurrir tres años naturales antes de que el viñedo en cuestión pueda volver a inscribirse, salvo cambio de titularidad.

Artículo 17. *Registro de Bodegas.*

1. En el Registro de Bodegas se podrán inscribir aquellas situadas en la zona de producción, que cumplan todos los requisitos exigidos en el presente Reglamento y en la legislación vigente, y en las que se elaboren vinos que pueden optar a la Denominación de Origen.

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

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 y la relación con el titular. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de la construcción e instalaciones.

4. La inscripción en el Registro de bodegas es voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida ésta, deberán transcurrir tres años naturales antes de que la bodega en cuestión pueda volver a inscribirse, salvo cambio de titularidad.

5. En los registros de bodegas se diferenciarán, con finalidad estadística, aquellas bodegas que comercialicen fuera de la Comunidad Autónoma, así como aquellas que elaboren vino con mención ecológica.

Artículo 18. *Derechos y obligaciones.*

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

I. Derechos:

a) A producir uvas con destino a la elaboración de vinos amparados por esta Denominación de Origen, así como a elaborar, almacenar, embotellar y envejecer vinos que hayan de ser protegidos por la misma.

b) Al uso del nombre de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad y documentación y etiquetado del producto amparado.

II. Obligaciones:

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

b) Satisfacer las obligaciones económicas que le correspondan.

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

2. En las bodegas inscritas en los registros de la denominación de origen se permitirá la elaboración, almacenamiento o manipulación de otros vinos no amparados por la denominación, 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 por el organismo de control.

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, previa audiencia al interesado, lo que llevará consigo la pérdida del derecho al uso de la Denominación.

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

Artículo 23. *Resolución.*

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

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

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

CAPÍTULO VII

Envasado, etiquetado y presentación de producto

Artículo 24. *Embotellado.*

1. Los vinos amparados por la Denominación de Origen de vinos El Hierro únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en envases que no perjudiquen su calidad o prestigio.

Los envases podrán ser de cualquier material autorizado por la Unión Europea, con las siguientes capacidades: 18,7 cl; 37,5 cl; 50 cl; 75 cl; 1,5 litros; 3 litros; 5 litros; 6 litros; 15 litros y 20 litros.

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.

En una primera línea figurará la mención geográfica El Hierro, con un tamaño mínimo de 3 mm, en una segunda línea la mención Denominación de Origen, contraída un 50 %

en horizontal, y en cualquier caso, nunca inferior a 3 mm. Las líneas deberán estar centradas entre sí, y el interlineado será de un espacio (tipo sencillo o punto 1).

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 podrán hacer uso de las indicaciones relativas a las categorías de envejecimiento que establece la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y del vino.

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

3. La indicación variedad, se aplicará, exclusivamente, a los vinos elaborados con uva recolectada de la variedad que se mencione en la etiqueta y que no hayan sido mezclados con otras variedades. Se permitirá su mezcla con otras, siempre que el volumen de la variedad a que se refiera la indicación entre a formar parte en una proporción mínima de 85 por ciento.

CAPÍTULO VIII

De las infracciones y sanciones

Artículo 27. *Infracciones y sanciones.*

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