





- Las indicaciones obligatorias deberán aparecer en el mismo campo visual del envase, de tal manera que sean simultáneamente legibles sin tener que girar el envase. Sin embargo, las indicaciones del nº de R.E., lote y “contiene sulfitos” o “contiene dióxido de azufre” podrán figurar fuera del campo visual de las otras indicaciones obligatorias.
- Las indicaciones obligatorias se presentarán en caracteres indelebles y se distinguirán claramente del texto o dibujos adyacentes.

(1) INDICACIÓN DEL MUNICIPIO

**No podrá figurar el nombre del municipio cuando este coincida total o parcialmente con el nombre de una Denominación de Origen, por lo que se sustituirá por el código postal. Los municipios que no se pueden indicar son los siguientes:**

**Tenerife**

Guia de Isora

La Orotava

Tacoronte; La Victoria de Acentejo; La Matanza de Acentejo

Güímar

Granadilla de Abona; San Miguel de Abona

**La Palma**

Santa Cruz de la Palma; Fuencaliente de la Palma

**La Gomera**

San Sebastián de la Gomera

**El Hierro**

El Pinar de El Hierro

**Gran Canaria**

Las Palmas de Gran Canaria; Valsequillo de Gran Canaria

**IMPOSIBILIDAD DE UTILIZAR EL TÉRMINO GEOGRÁFICO “ISLAS CANARIAS”**

- No se podrá indicar “Islas Canarias” en el etiquetado al coincidir con el nombre de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias

**DIMENSIONES CUANDO EL ENVASE ES SUPERIOR A 1 LITRO:**

- La altura de los caracteres utilizados para indicar el contenido nominal será de 6 mm como mínimo cuando el envase sea superior a 1 litro ( $h_3 = 6 \text{ mm}$ )
- La altura de los caracteres utilizados para indicar el grado alcohólico adquirido será de 5 mm como mínimo cuando el envase sea superior a 1 litro ( $h_4 = 5 \text{ mm}$ )



## INDICACIONES FACULTATIVAS

Como indicaciones facultativas se podrán utilizar:

- o Una marca comercial.
- o El año de cosecha: con la condición de que al menos el 85% de las uvas utilizadas para elaborar el vino haya sido vendimiada el año en cuestión.
- o El nombre de una o más variedades de uva: si se menciona el nombre de sólo una variedad, al menos el 85% del vino tiene que haber sido elaborado a partir de dicha variedad. Si se menciona el nombre de dos o más variedades, el 100% de los productos tienen que haber sido elaborados a partir de dichas variedades.
- o Indicación del contenido de azúcar para vinos distintos de los espumosos: seco, semiseco, semidulce, dulce.
- o Indicación del contenido de azúcar para vinos espumosos: brut nature, extra brut, brut, extra seco, seco, semiseco y dulce.
- o El símbolo comunitario de Denominación de Origen Protegida.
- o Términos que se refieran a determinados métodos de producción: los regulados.
- o Referencias a la producción ecológica de las uvas, siempre que se esté inscrito en el Registro de Operadores de Producción Ecológica de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Las menciones que se pueden utilizar son las siguientes:
  - *Vino ecológico*: para los vinos elaborados antes de la cosecha del 2012 que pueden demostrar que cumplen la nueva normativa y para los elaborados a partir de la cosecha del 2012. Es obligatorio el uso del logotipo comunitario de agricultura ecológica.
  - *Vino elaborado con uvas ecológicas*: para los vinos elaborados conforme a la normativa anterior y que no cumplen o no pueden demostrar el cumplimiento de la actual, y para los vinos elaborados antes del 2012 que pueden demostrar que cumplen la nueva normativa. No pueden utilizar el logotipo comunitario de agricultura ecológica.
- o Un color particular: blanco, blanco de uva blanca, blanco de uvas tinta, rosado, clarete y tinto.
- o “Noble”, “añejo”, “viejo”, “crianza”, “reserva” y “gran reserva”, siempre que se cumplan las especificaciones reguladas en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.
- o La indicación “crianza”, “reserva” y “Gran Reserva” irá siempre acompañada de la indicación del año de cosecha. Estos términos se indicarán en caracteres de tamaño igual o inferior al de los utilizados para “Valle de la Orotava”.
- o Para indicar que el vino ha sido fermentado, criado o envejecido en recipientes de madera se podrán utilizar, además de las expresiones: “fermentado en barrica”, “fermentado en barrica de...”, “criado en barrica”, “criado en barrica de...”, “envejecido en barrica”, envejecido en barrica de..., las menciones: “Noble”, “añejo”, “roble” (sólo cuando se usen recipientes de madera de roble) y “barrica” (cuando el recipiente sea de cualquier especie de madera). Cuando se empleen los términos “barrica” o “roble” se atenderá a lo establecido en el Anexo III del Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre (BOE 263 de 1.11.11) por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.

- o La indicación “cosecha”, “añada” o “vendimia” se aplicará, exclusivamente, a los vinos elaborados con una recolectada en el año que se mencione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vino de otras cosechas, siempre que se cumplan las especificaciones reguladas en la Orden de 24 de noviembre de 2010, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos “Valle de La Orotava”.
- o La indicación de la presencia de alérgenos mediante pictogramas (estos no sustituyen a la indicación obligatoria)

**(2) Pictogramas:**



- o Otras indicaciones siempre que no induzcan a confusión.