

I. Disposiciones generales

Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente

6749 *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.*

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 29 de diciembre de 1994 (BOC nº 2, de 4.1.95), modificada por Orden de 13 de noviembre de 2001 (BOC nº 152, de 23 de noviembre), se reconoció la Denominación de Origen de vinos “Valle de La Orotava” 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 “Valle de La Orotava” 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 “Valle de La Orotava” que figura como anexo a esta Orden.

Disposición adicional.- Los artículos 6.1, 9, 13 y, 14, del reglamento anexo, tendrán efectos retroactivos hasta el 12 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 “Valle de La Orotava”, aprobado por Orden de la Consejería de Agricultura y Alimentación, de 29 de diciembre de 1994 (BOC nº 2, de 4.1.95) y sus modificaciones posteriores.

Disposición final.- Esta Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

PROYECTO DE REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE VINOS “VALLE DE LA OROTAVA”

CAPÍTULO I

GENERALIDADES

Artículo 1.- Objeto.

Este Reglamento tiene por objeto regular la Denominación de Origen “Valle de La Orotava”, para los vinos designados tradicionalmente bajo esta de-

nominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, cumplan en su producción, elaboración, crianza y comercialización, con todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación de aplicación.

Artículo 2.- Ámbito de protección.

1. La protección otorgada por esta Denominación de Origen será la contemplada en la legislación de aplicación y se extiende al nombre de la denominación de origen “Valle de La Orotava” y al nombre “La Orotava” aplicado a vinos.

2. El nombre geográfico protegido no podrá ser empleado en la designación, presentación o publicidad de vinos que no cumplan los requisitos establecidos en este reglamento, aunque tal nombre vaya traducido a otras lenguas o precedido de expresiones como “tipo”, “estilo”, “imitación” u otros similares, ni aún 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, tanto para el registro de viñedos como para el de bodegas.

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

i. Registro de viñedos: 135 euros por hectárea.

ii. Registro de bodegas: 10 euros por hectolitro.

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 de vinos “Valle de La Orotava” está constituida por los términos municipales de “La Orotava”, “Los Realejos” y “Puerto de la Cruz”, de la isla de Tenerife.

Artículo 6.- Variedades de vid.

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

a) Variedades de uvas blancas:

- Preferentes: Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera blanca o Doradilla, Gual, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello, y Vijariego o Diego.

- Autorizadas: Bastardo blanco o Baboso blanco, Breval, Burrablanca, Listan blanco, Pedro Ximénez y, Torrontés.

b) Variedades de uvas tintas:

- Preferentes: Castellana negra, Listan negro o Almuñeco, Malvasía rosada, Negramoll o Mulata y, Tintilla.

- Autorizadas: Bastardo negro o Baboso negro, Cabernet sauvignon, Listan prieto, Merlot, Moscatel negro, Pinot noir, Ruby cabernet, Syrah, Tempranillo 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 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 cordón trenzado que tiendan a conseguir las mejores calidades,

autorizándose, además, la conducción en espaldera, variantes de “Guyot”, “Cordón Royal”, “Vaso”, “Parral bajo” y otros sistemas apoyados.

2. La densidad de plantación en número de cepas por ha, estará comprendida, según forma de conducción utilizada, entre los siguientes límites:

a) Parrales: mínimo de 400 y máximo de 1.000.

b) Cordones múltiples tradicionales: mínimo de 1.000, máximo de 2.000.

c) Espalderas: mínimo de 1.600 y máximo de 4.200.

3. El número máximo de yemas por cepa en cada sistema, atendiendo a las especiales condiciones de la viticultura en la comarca y a las variadas densidades de plantación, será el siguiente:

a) Poda en cordones múltiples:

i. Plantaciones con densidad comprendida entre 1.000 y 1.500 cepas por ha, hasta 54 yemas productivas por cepa.

ii. Plantaciones con densidad comprendida entre 1.500 y 2.000 cepas por ha, hasta 40 yemas por cepa.

b) Poda en parrales:

i. Parrales con densidad de plantación menor de 600 cepas por ha: hasta 135 yemas productivas por cepa.

ii. Parrales con densidad comprendida entre 600 y 1.000 cepas por ha: hasta 80 yemas por cepa.

c) Poda en espalderas: hasta 24 yemas productivas por cepa, en las dos variantes autorizadas.

En ningún caso, el número de yemas productivas por ha, dejado tras la poda, será superior a 82.000.

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 riego de apoyo en la formación de la viña. En el viñedo en producción, el Consejo podrá autorizar, a solicitud del interesado, la forma y condiciones de riego, siempre y cuando el objetivo sea la mejora de la calidad.

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, 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, y podrá establecer las condiciones de 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. Las producciones máximas admitidas por hectárea serán las siguientes:

a) Variedades blancas: 13.000 Kg/ha.

b) Variedades tintas: 10.000 Kg/ha.

2. El Pleno del Consejo Regulador, en función de las condiciones particulares que puedan producirse en determinadas campañas, podrá modificar, con anterioridad a la vendimia, tales límites, previos los asesoramiento y comprobaciones que se precisen, a iniciativa propia o a petición de los viticultores. Tal modificación no podrá realizarse por encima del 25% del límite fijado en el apartado anterior.

3. La uva procedente de parcelas, cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado, no podrá ser utilizada para la elaboración de vinos que puedan optar a la 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 esta Denominación de Origen. La elaboración se realizará en depósitos o recipientes que tengan las suficientes garantías de calidad y seguridad alimentarias.

3. En la obtención del mosto, se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecno-

logía, orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones moderadas adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a los 74 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de uva.

Las fracciones de mosto o vino obtenido por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos por esta denominación.

4. En la extracción de mostos se seguirán las prácticas más adecuadas para obtener la mejor calidad de los vinos. Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboraciones en virgen o, de vinos de los orujos fermentados en elaboraciones en tinto, en los procesos de obtención de los productos aptos para ser amparados por la Denominación de Origen "Valle de La Orotava", sólo podrán ser utilizados sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos de 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. La graduación alcohólica mínima de las uvas destinadas a elaborar vino con destino a ser amparado por esta denominación será, para cada una de los tipos de vino:

a) Uvas con destino a elaborar vinos blancos, rosados y espumosos: 10% vol.

b) Uvas con destino a elaborar vinos tintos: 11% vol.

c) Uvas con destino a elaborar vinos de licor o dulces clásicos: 15% vol.

2. No se permite la elaboración de vinos monovarietales con las siguientes variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah y Tempranillo.

Artículo 12.- De la crianza.

1. La zona de crianza de los vinos de la Denominación, coincide exactamente con la zona de producción, sólo se podrá realizar el proceso de crianza en las bodegas inscritas en el registro correspondiente.

2. Los locales de bodegas destinados a la crianza o envejecimiento tomarán medidas para adecuarse a la buena crianza, manteniendo temperaturas constantes y humedad controladas.

CAPÍTULO IV

DE LOS TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS

Artículo 13.- Tipos de vinos.

Los tipos de vinos amparados por esta Denominación y su grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo serán:

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| Vinos Blancos | 10,5% vol. |
| Vinos Rosados | 10,50% vol. |
| Vinos Tintos | 11,0% vol. |
| Vinos de licor | 15,0% vol. |
| Vino dulce clásico | 15,0% vol. |
| Vinos espumosos | 10,0% vol. |
| Vinos espumosos de calidad | 10,0% vol. |
| Vinos espumosos aromáticos de calidad | 10,0% vol. |

Artículo 14.- Características físico-químicas.

1. Los vinos amparados por esta denominación, deberán presentar un grado alcohólico total no inferior a:

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| Vinos Blancos | 11,12% vol. |
| Vinos Rosados | 11,12% vol. |
| Vinos Tintos | 11,62% vol. |
| Vinos de licor | 18,24% vol. |
| Vino dulce clásico | 17,65% vol. |
| Vinos espumosos aromáticos de calidad | 10,00% vol. |

El grado alcohólico volumétrico total del vino base destinado a la elaboración de vino espumoso y vino espumoso de calidad no podrá ser inferior a, 8,5% vol. para el primero y, 9,5% vol. para el segundo.

2. La acidez total, expresada en g/l de ácido tartárico, que deben presentar los vinos para ser amparados por esta Denominación no podrá ser inferior a 4 g/l, con excepción de los vinos de licor, los dulces clásicos y todas las categorías de vinos espumosos para los que se admite una acidez total inferior a 4,5 gr/l.

3. La acidez volátil, expresada en g/l de ácido acético, que deben presentar los vinos para ser amparados por esta Denominación no podrá ser superior a 0,8 g/l, con las siguientes excepciones:

a) Vinos tintos una acidez volátil no superior a 0,9 g/l.

b) Vinos que hayan sido sometidos a un período de envejecimiento de dos años, como mínimo, y vinos de licor, una acidez volátil no superior a 1,2 g/l.

c) Vinos dulces clásicos, una acidez volátil no superior a 2 g/l.

4. El contenido en azúcares residuales, expresado en g/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 no superior a 4 g/l. No obstante, se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 9 g/l si la acidez total no es inferior en más de 2 g/l al contenido de azúcar residual.

- Vinos semisecos, un contenido en azúcares superior a 4 g/l y, no superior a 12 g/l. No obstante, se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 18 g/l si la acidez total no es inferior en más de 10 g/l al contenido de azúcar residual.

- Vinos semidulces, un contenido en azúcares superior a 12 g/l y, no superior a 45 g/l.

- Vinos dulces, un contenido en azúcares superior a 45 g/l.

b) Para todas las categorías de vinos espumosos:

- “brut nature”, un contenido en azúcares inferior a 3 g/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 g/l.

- “brut”, un contenido en azúcares inferior a 12 g/l.

- “extra seco”, un contenido en azúcares entre 12 y 17 g/l.

- “seco”, un contenido en azúcares entre 17 y 32 g/l.

- “semi seco”, un contenido en azúcares entre 32 y 50 g/l.

- “dulce”, un contenido en azúcares superior a 50 g/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 inferior a 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 inferior a 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 de 200 mg/l, cuando el contenido de azúcar residual sea superior a 5 g/l.

d) Para todas las categorías de vinos espumosos, el contenido de anhídrido sulfuroso no podrá exceder de 185 mg/l.

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

Artículo 15.- Características organolépticas.

1. Los vinos amparados por esta Denominación no podrán tener defectos, debiendo presentar las siguientes características organolépticas:

- Vino blanco:

a) Fase visual: vinos limpios y brillantes, con color que va del amarillo verdoso hasta ambarino.

b) Fase olfativa: vinos de intensidad media, limpios, con notas florales, pueden aparecer aromas a frutas así como matices anisados y a hinojo.

c) Fase gustativa: vinos sabroso, fresco, equilibrado y postgusto frutal.

- Vino rosado:

a) Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color rosa cereza a piel de cebolla.

b) Fase olfativa: vinos de intensidad media alta, limpios, con aromas frutales donde puede destacar la fresa, pueden aparecer matices a fruta roja como la mora.

c) Fase gustativa: vinos sabrosos, frescos, equilibrados y donde aparecen de nuevo los aromas primarios.

- Vino tinto:

a) Fase visual: vinos limpios y brillantes, de buena capa con color desde el rojo con reflejos violáceos hasta teja.

b) Fase olfativa: vinos con buena intensidad, en los que destacan aromas a fruta roja, pueden aparecer notas especiadas destacando la pimienta y un fondo balsámico.

c) Fase gustativa: vinos sabrosos, frescos, equilibrados con postgusto frutal y moderadamente tánico.

Los vinos tintos “madera” amparados por esta denominación se caracterizan, por un color rojo intenso, con una intensidad media, con buena conjunción de los aromas frutales con las notas tostadas y especiadas que aporta la madera. Pueden aparecer notas de cacao, con buena persistencia y ensamblaje de los matices aportados por la madera y las notas frutales.

Los tintos elaborados por el método de maceración carbónica, son vinos de capa media a media alta, de color rojo picota a morado con ribetes azulados, limpios y brillantes, de alta intensidad, con aromas florales y frutales donde pueden destacar aromas a ciruelas, siendo vinos suaves en boca y armónicos.

- Vino de licor:

a) Fase visual: vinos limpios y brillantes donde el color se corresponde con los blancos, rosados o tintos.

b) Fase olfativa: vinos con buena intensidad con notas de fruta escarchada, notas tostadas y amieladas, pueden aparecer notas especiadas.

c) Fase gustativa: vinos equilibrados e intensos con postgusto afrutado y potentes.

- Vinos espumosos (para todas las categorías de espumosos):

a) Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color amarillo pálido hasta dorado o rosado, burbuja fina y corona persistente.

b) Fase olfativa: vinos de intensidad media, con aromas frutales y matices a panadería. Los espumoso de calidad presentarán mayor finura aromática. Los de tipo aromático presentaran gran intensidad aromática.

c) Fase gustativa: vinos, equilibrados y frescos.

- Vino dulce clásico:

a) Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color amarillo claro hasta ambarino.

b) Fase olfativa: vinos de intensidad media alta con notas de fruta pasificada, notas tostadas y amieladas, pueden aparecer notas florales.

c) Fase gustativa: vinos sabrosos, estructurados, dulzor equilibrado con buena acidez.

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 o bodegas.

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

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

d) Croquis y plano de situación de la parcela y/o bodega, con indicación de la ubicación y tipo de variedades existentes en las parcelas, y distribución de equipos y depósitos en las bodegas.

e) Documento acreditativo de estar inscrito en el registro sanitario, registro de industrias agrarias, y en el registro de envasadores y embotelladores, y vitícola, en su caso.

f) 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 Re-

glamento y a las disposiciones establecidas por la Administración de tutela, 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.

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 y cuantos datos sean precisos para su clasificación y localización.

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

4. 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 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 y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la misma.

En la inscripción de bodegas de crianza figurarán, además, los siguientes datos: número de barricas, características de las mismas y, capacidad de la bodega.

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 19.- Derechos.

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

a) A producir uvas con destino a la elaboración de vinos amparados por esta Denominación de Origen, o elaborar, almacenar, embotellar y envejecer vino destinados a ser protegidos por la misma.

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

2. En las bodegas inscritas en los distintos registros de la Denominación, se permitirá la elaboración, almacenamiento o manipulación de otros vinos obtenidos de superficies vitícolas de la Comunidad Autónoma, situadas fuera de la zona de producción de 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, debiendo comunicarse dicha actividad a la autoridad de control.

Artículo 20.- Obligaciones.

1. Los operadores inscritos en los correspondientes registros establecidos en el presente Reglamento, tendrán las siguientes 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 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 esta Denominación de Origen.

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

4. En las bodegas o locales inscritos en el registro de bodegas de la denominación, la entrada de uva de las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah y Tempranillo, en su conjunto, no podrá representar más del 30% del total de entrada de uva con destino a elaborar vinos amparados por la denominación de origen de vinos “Valle de La Orotava”.

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. 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, 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 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, de producción y elaboración, 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, previa audiencia del 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 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. Previa 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 26.- Envasado.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen de vinos “Valle de La Orotava” únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas, en envases que no perjudiquen su calidad o prestigio. Los envases serán de vidrio con las capacidades nominales establecidas en el Real Decreto 1801/2008, de

3 de noviembre, por el que se establecen las normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Artículo 27.- Contraetiquetas.

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.

Artículo 28.- Indicaciones.

1. En las etiquetas de vinos amparados figurará obligatoriamente, de forma destacada el nombre de la denominación de origen “Valle de La Orotava” además de los datos que, con carácter general, se determinan en la legislación aplicable.

2. Los vinos amparados por esta denominación que se sometan a un proceso de envejecimiento en bodegas inscritas en el respectivo registro, podrán hacer uso, en su caso, 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 VIII

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 29.- 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.

Santa Cruz de Tenerife, a 24 de noviembre de 2010.

EL CONSEJERO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y MEDIO AMBIENTE,
Domingo Berriel Martínez.