



**ESTE DOCUMENTO NO TIENE VALOR JURÍDICO**

Ha sido elaborado con el objeto de ofrecer un servicio de asesoramiento a las empresas embotelladoras de vino y recoge la regulación relativa a la indicación de las menciones obligatorias y de las menciones facultativas más utilizadas en el etiquetado de vinos.

Las principales disposiciones normativas relativas al etiquetado de vinos se encuentran disponibles en la pestaña "Normativa" de la página web de este Instituto.

Para cualquier consulta podrá dirigirse por correo electrónico a: [inspeccion.icca@gobiernodecanarias.org](mailto:inspeccion.icca@gobiernodecanarias.org)

# GUÍA PARA EL ETIQUETADO DEL VINO AMPARADO POR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALLE DE LA OROTAVA



**INDICACIONES OBLIGATORIAS**

<b>ZONA GEOGRÁFICA VALLE DE LA OROTAVA</b>	<p>Tenerife aparecerá justo encima del nombre de la indicación “Valle de La Orotava”, con caracteres cuyas dimensiones no superen a los utilizados para poner “Denominación de Origen”.</p> <p>Los caracteres utilizados para poner “Denominación de Origen” no deben ser mayores que los del nombre de la indicación “Valle de La Orotava”.</p> <p>La separación entre líneas de las tres menciones debe ser la misma.</p> <p style="text-align: center;"><b>TENERIFE VALLE DE LA OROTAVA DENOMINACIÓN DE ORIGEN</b></p>
<b>OTRAS INDICACIONES QUE ACOMPAÑAN A LA ZONA GEOGRÁFICA</b>	<p>En el caso de los “vinos de aguja gasificados” el nombre de la categoría se completará con los términos “obtenido por adición de dióxido de carbono” u “obtenido por adición de anhídrido carbónico”.</p>
<b>DESALCOHOLIZACIÓN</b>	<p>En las siguientes categorías: vino, vino espumoso, vino espumoso de calidad, vino espumoso aromático de calidad, vino de aguja o vino de aguja gasificado, si han sido sometidos a un tratamiento de desalcoholización, <u>la denominación de la categoría</u> irá acompañada por el término “<b>parcialmente desalcoholizado</b>” si el grado alcohólico volumétrico adquirido es superior al 0,5% e inferior al grado alcohólico adquirido mínimo de la categoría antes de la desalcoholización.</p> <p>Para ello será necesario que el pliego de condiciones de la D.O.P o I.G.P. incluya una descripción del vino o vinos parcialmente desalcoholizados y, cuando corresponda las prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborarlos, así como las restricciones pertinentes impuestas a su elaboración.</p>
<b>VINOS ECOLÓGICOS</b>	<p>De forma obligatoria debe figurar lo siguiente:</p> <p>1º El código numérico de la autoridad de control: ES-ECO-014-IC</p> <p>2º El logotipo de producción ecológica de la Unión Europea y en el mismo campo visual se indicará el lugar en que se hayan obtenido las materias primas agrarias: “Agricultura UE” o “Agricultura España”. La indicación “UE” no figurará en un color, tamaño ni estilo tipográfico que destaque sobre el nombre del producto.</p> <p>Puede consultar el manual de uso del logotipo de producción ecológica de la Unión Europea en el siguiente enlace:</p>



[http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/docs/icca/legislacion/MANUAL\\_USO\\_LOGO\\_EUROPEO\\_AE.pdf](http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/docs/icca/legislacion/MANUAL_USO_LOGO_EUROPEO_AE.pdf)



Ejemplo:

ES-ECO-014-IC  
Agricultura UE

**NOMBRE O RAZÓN  
SOCIAL  
DEL EMBOTELLADOR  
Y DIRECCIÓN**

Deberá figurar la mención “embotellado por” o “embotellador” seguida del nombre o razón social del embotellador. Estas menciones podrán sustituirse por “embotellado en origen” siempre y cuando hayan sido embotellados en la zona geográfica, cumpliendo los requisitos del Pliego de Condiciones.

En caso de que los envases no sean botellas “envasado por” o “envasador”. En caso de vinos espumosos “elaborado por” o “elaborador”. A continuación se indicará la dirección del embotellador/elaborador que constará únicamente de las menciones “Municipio-España” .

**Embotellado por... Nombre o razón social  
Municipio - España**

En el caso de que el nombre o razón social del embotellador o elaborador conste de o contenga el nombre de una D.O.P. o I.G.P. el nombre se sustituirá por el n.º del Registro de embotelladores, siempre y cuando aparezca en la etiqueta el nombre y dirección de otra persona física o jurídica implicada en la distribución comercial. Si no hay otra persona física o jurídica habría dos opciones:

- 1) Se puede sustituir por el nombre comercial inscrito en la oficina española de patentes y marcas
- 2) El empleo de siglas o abreviaturas previa autorización del ICCA.

No se podrá utilizar la mención “Islas Canarias” ya que coincide con el nombre de una Denominación de Origen Protegida.

El embotellado por encargo se indicará de una de las siguientes formas:

1. Embotellado para (nombre o razón social de quien realiza el encargo)  
Municipio-España (del mismo)
2. Embotellado para (nombre o razón social de quien realiza el encargo)  
Municipio-España por (nombre o razón social del que embotella)  
Municipio-España (del que embotella)
3. En el caso de vinos espumosos, vinos espumosos de calidad y vinos



	espumosos aromáticos de calidad: “Elaborado para ...por...”
<b>INDICACIÓN DE LA PROCEDENCIA</b>	Deberá figurar una de estas tres menciones o expresiones equivalentes: <b>“Producto de España” o “Producido en España” o “Vino de España”</b>
<b>LISTA DE INGREDIENTES</b>	<p>Estará encabezada o precedida por un título adecuado que conste o incluya la palabra “ingredientes”. En ella se incluirán todos los ingredientes del alimento, en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento, <b>incluyendo todos los aditivos utilizados en la producción del vino y en el caso de los coadyuvantes tecnológicos sólo los que causen alergias o intolerancias y que sigan presentes en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Los ingredientes deben designarse por su denominación específica.</li><li>2. El término “uvas” podrá utilizarse para sustituir la indicación de las uvas y/o el mosto de uva utilizados como materias primas.</li><li>3. La mención “mosto de uva concentrado” podrá utilizarse para sustituir la indicación del mosto de uva concentrado y/o el mosto de uva concentrado rectificado.</li><li>4. La sacarosa puede designarse con la denominación “azúcar”.</li><li>5. La lista completa de aditivos y coadyuvantes tecnológicos que pueden utilizarse en la producción de vino se establece en la parte A, cuadro 2, del Anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.</li><li>6. Los aditivos y coadyuvantes tecnológicos que deben indicarse en la lista de ingredientes figuran en la “Guía de aditivos y coadyuvantes tecnológicos” disponible en la pestaña “Etiquetado” de la web de este instituto. Estos se indicarán mediante su categoría funcional, seguida por su denominación específica o, si procede, por el número E. Ejemplo: “Estabilizador: ácido cítrico” o “Estabilizador: E-330”</li><li>7. Los aditivos de las categorías “reguladores de la acidez” y “estabilizadores” que sean similares o intercambiables entre sí podrán indicarse en la lista de ingredientes utilizando la expresión “contiene... y/o”, seguida de no más de tres aditivos, cuando al menos uno de ellos esté presente en el producto final.</li><li>8. La indicación de los aditivos incluidos en la categoría “gases de envasado” en la lista de ingredientes podrá sustituirse por la mención específica “embotellado en atmósfera protectora” o “el embotellado puede realizarse en atmósfera protectora”. <b>En el caso de optar por indicar los gases de envasado en la lista de ingredientes (es decir, si no se utiliza la mención específica), deberán presentarse indicando la categoría funcional seguida por su denominación específica o, en su caso, por el número E). Ejemplo: “Gases de envasado: Dióxido de carbono” o “Gases de envasado: E-290”.</b></li><li>9. La adición de licor de tiraje y de licor de expedición a los productos vitivinícolas podrá indicarse <b>en la lista de ingredientes</b> con las menciones específicas “licor de tiraje” y “licor de expedición”, solas o acompañadas, entre</li></ol>



paréntesis, de una lista de sus componentes, tal como se establece en el Anexo II del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.

10. Los ingredientes que constituyan menos del 2% del producto acabado podrán enumerarse en un orden diferente, a continuación de los ingredientes.

La lista de ingredientes podrá facilitarse de las siguientes maneras:

a) En la etiqueta o en el envase. En este caso todas las sustancias que causan alergias o intolerancias deben destacarse en la lista de ingredientes mediante una composición tipográfica que las distinga claramente del resto de ingredientes, por ejemplo, mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo.

b) Por un medio electrónico (código QR, código de barras bidimensional distinto de un QR, código de barras unidimensional o chip) indicado en el envase o en una etiqueta sujeta a este. En este caso deberá encabezarse con un título que contenga la palabra “Ingredientes” y/o su traducción al idioma del país de venta del producto. Las sustancias que causan alergias o intolerancias deben destacarse en la lista de ingredientes mediante una composición tipográfica que las distinga claramente del resto de ingredientes, por ejemplo, mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo. Dichas sustancias que causan alergias o intolerancias deberán además indicarse en el envase o en la etiqueta que lleve adherida y su presentación deberá ir precedida de la palabra “contiene”, seguida del nombre de la sustancia o el producto correspondiente.

**“Contiene sulfitos” o “Contiene dióxido de azufre”** cuando el vino contenga más de 10 mg/l de anhídrido sulfuroso.

**“Contiene ... “huevo”, “proteína de huevo”, “ovoproducto”, “lisozima de huevo” u “ovoalbúmina”**

**“Contiene... “leche”, “productos lácteos”, “caseína de leche” o “proteína de leche”**

**“Contiene proteína de trigo”**

En el caso de utilizar un medio electrónico para indicar la lista de ingredientes, éste deberá cumplir las siguientes condiciones:

a) no se recopilarán ni se seguirán los datos de los usuarios;

b) la lista de ingredientes no se exhibirá junto con otra información con fines comerciales o de comercialización.

La información nutricional con arreglo a lo dispuesto en el artículo 9, apartado 1, letra l) del Reglamento (UE)nº1169/2011.

**\*Información nutricional por 100 ml**

**valor energético:Kj/kcal**



**INFORMACIÓN  
NUTRICIONAL  
POR 100 ML**

**grasas: g**  
**de las cuales:**  
**- saturadas: g**  
*- monoinsaturadas: g*  
*- Poliinsaturadas: g*  
**Hidratos de carbono: g**  
**de los cuales**  
**- azúcares: g**  
*- polialcoholes: g*  
*-almidón: g*  
*fibra alimentaria: g*  
**proteínas: g**  
**sal: g**  
*vitaminas y minerales: g*

\* En negrita figura la información nutricional obligatoria y en cursiva la información nutricional facultativa.

1. La información nutricional se indicará por 100 ml y en el mismo orden de la tabla.

2. Sólo se podrán declarar las vitaminas y minerales que figuren en la parte A, apartado 1 del Anexo XIII del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 que estén en cantidades significativas en el producto final según lo definido en la parte A, apartado 2, del Anexo III del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

3. En el caso de que la cantidad de un nutriente sea insignificante, la información sobre dicho elemento podrá sustituirse por una declaración tipo "Contiene cantidades insignificantes de..." que aparecerá al lado de la información nutricional. En el caso del vino se podrá indicar "Contiene cantidades insignificantes de grasas, grasas saturadas, proteínas y sal"

La información nutricional se podrá facilitar de las siguientes maneras:

a) En el envase o una etiqueta sujeta a éste. Si el espacio lo permite debe presentarse en formato de tabla con las cifras en columna y cuando el espacio no permita esta presentación, podrá usarse un formato lineal.

b) Por un medio electrónico (código QR, código de barras bidimensional distinto de un QR, código de barras unidimensional o chip) indicado en el envase o en una etiqueta sujeta a éste. En este caso, debe presentarse en formato de tabla con las cifras en columna. Además será necesario que figure en el envase o en la etiqueta sujeta a éste el valor energético, que podrá expresarse mediante el símbolo "E" de energía seguido del valor.

Ejemplo: "E: 298 kJ/100ml-72 kcal/100 ml"

En el caso de utilizar un medio electrónico para indicar la información nutricional, éste deberá cumplir las siguientes condiciones:



	<p>a) no se recopilarán ni se seguirán los datos de los usuarios; b) la información nutricional no se exhibirá junto con otra información con fines comerciales o de comercialización.</p>
<b>INDICACIÓN DEL CONTENIDO DE AZÚCAR</b>	<p>En el caso del vino espumoso, vino espumoso de calidad o vino espumoso aromático de calidad se indicará el contenido de azúcar de la siguiente manera:</p> <p><b>Brut nature:</b> cuando el contenido en azúcar es <u>inferior a 3 g/l</u> y si no se le añade azúcar después de la fermentación secundaria.</p> <p><b>Extra Brut:</b> Si su contenido en azúcar se sitúa <u>entre 0 y 6 g/l</u></p> <p><b>Brut:</b> Si su contenido en azúcar es <u>inferior a 12 g/l</u></p> <p><b>Extra Seco:</b> si su contenido en azúcar se sitúa <u>entre 12 y 17 g/l</u></p> <p><b>Seco:</b> si su contenido en azúcar se sitúa entre <u>17 y 32 g/l</u></p> <p><b>Semiseco:</b> si su contenido en azúcar se sitúa <u>entre 32 y 50 g/l</u></p> <p><b>Dulce:</b> Si su contenido en azúcar es <u>superior a 50 g/l</u>.</p> <p>El contenido de azúcar no podrá ser ni superior ni inferior en más de 3 g/l al contenido de azúcar indicado en la etiqueta del producto.</p>
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	<p>Se hará por unidad o media unidad de porcentaje de volumen. La cifra irá seguida del símbolo “%vol” y podrá ir precedida de los términos “<b>grado alcohólico adquirido</b>” o “<b>alcohol adquirido</b>” o de la abreviatura “<b>alc.</b>”</p> <p>El grado alcohólico indicado no podrá ser superior ni inferior en más de un 0,5%vol al grado determinado por el análisis. Para los vinos espumosos, vinos espumosos de calidad, vinos espumosos gasificados, vinos de aguja, vinos de aguja gasificados, vinos de licor y vinos de uva sobremadurada, la tolerancia será de un 0,8%vol.</p>
<b>CONTENIDO NOMINAL</b>	<p>La altura de los caracteres utilizados para indicar el contenido nominal será de 4 mm como mínimo cuando el envase sea superior a 20 cl y hasta 1Lly de 6 mm como mínimo para envases de más de 1l.</p>
<b>Nº REGISTRO EMBOTELLADORES</b>	<p>Se indicará de la siguiente manera: <b>RE xxxx – TF/C</b></p>
<b>LA FECHA DE DURABILIDAD MÍNIMA</b>	<p>La fecha de durabilidad mínima conforme a lo dispuesto en el artículo 9, apartado 1, letra f) del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, en el caso de los productos vitícolas que hayan sido sometidos a procesos de desalcoholización y tengan un grado alcohólico volumétrico adquirido inferior al 10%.</p> <p><b>“Consumir preferentemente antes del...”</b> cuando la fecha incluya la indicación</p>



	del día <b>“Consumir preferentemente antes del fin de ...”</b> en los demás casos.
<b>LOTE</b>	La indicación del lote irá precedida de la letra “L” salvo que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado.



La información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

Se imprimirá en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad, en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura de la minúscula sea igual o superior a 1,2 mm.

Las indicaciones obligatorias deberán aparecer en el mismo campo visual del envase, de tal manera que sean simultáneamente legibles sin tener que girar el mismo.

No obstante, las siguientes indicaciones obligatorias podrán figurar fuera del campo visual mencionado: el n.º del Registro de embotellador, las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias siempre que la lista de ingredientes se facilite por medios electrónicos, la mención del importador, el número de lote y la fecha de durabilidad mínima (en el caso de los vinos desalcoholizados)

#### Con relación a la información facilitada por medios electrónicos (código QR o similar):

1. El medio electrónico que contiene la lista de ingredientes y la información nutricional debe figurar en el mismo campo visual que las demás indicaciones obligatorias.
2. El valor energético deberá presentarse en la etiqueta en el mismo campo visual que las demás menciones obligatorias.
3. Debe llevar a la lista de ingredientes y la información nutricional específica para uno o varios lotes de una única referencia de un producto vitivinícola.
3. No podrá añadirse el código QR o similar como etiqueta adhesiva adicional.
4. No podrá vincularse el código QR o similar a la página de inicio del productor como parte de su sitio web.
5. Se podrá incluir en las etiquetas códigos QR adicionales, siempre y cuando no induzcan a error ni confusión a los consumidores y no merme el espacio disponible para las indicaciones obligatorias.
6. La información proporcionada por medios electrónicos (código QR o similar) deberá estar disponible al menos durante el período en que se espera que la categoría específica del producto vitivinícola siga siendo apta para el consumo en condiciones normales de almacenamiento.

#### **INDICACIONES FACULTATIVAS**

Como indicaciones facultativas se podrán indicar:

- Una marca comercial.
- El año de cosecha: siempre que al menos el 85% de las uvas utilizadas para elaborar el vino haya sido vendimiada el año que se cite.
- El nombre de una o más variedades de uva: si se menciona una sola variedad, al menos el 85% del vino tiene que haber sido elaborado a partir de dicha variedad. Si se mencionan dos o más variedades, el 100% de los productos tienen que haber sido elaborados a partir de dichas variedades. Las variedades se indicarán en orden decreciente según su presencia en el producto final.

- Indicación del contenido de azúcar para vinos distintos de los espumosos:

Seco: si su contenido en azúcar no es superior a 4 g/l o 9 g/l cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

Semiseco: si su contenido en azúcar excede el máximo previsto anteriormente pero no excede 12 g/l, o 18 g/l, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 10 g/l al contenido en azúcar residual.

Semidulce: si su contenido en azúcar es superior al máximo previsto anteriormente pero no es superior a 45 g/l

Dulce: si su contenido en azúcar es igual o superior a 45 g/l

El contenido de azúcar no podrá ser superior ni inferior en más de 1g/l al que aparece en la etiqueta del producto.

- Menciones relativas al color: blanco, blanco de uva blanca, blanco de uvas tinta, rosado, clarete y tinto.

- Joven o Nuevo: Se podrán usar en el etiquetado de los vinos, siempre y cuando la información sea veraz y, no se induzca a error al comprador, por ejemplo indicando el año de cosecha. Estas menciones se podrán usar pero no podrán acompañar a la denominación del producto.

- Afrutado: Siempre y cuando el vino presente dicha cualidad.

- Menciones relativas al envejecimiento del vino con DOP en recipientes de madera:

“fermentado en barrica”, “fermentado en barrica de...”

“criado en barrica”, “criado en barrica de...”

“envejecido en barrica”, “envejecido en barrica de...”

- Los términos tradicionales relativos al envejecimiento del vino: “crianza”, “reserva” y “gran reserva” son aplicables a vinos salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor. Estos términos irán acompañados del año de cosecha y se indicarán en caracteres de tamaño igual o inferior al nombre geográfico.

#### **Crianza:**

Los vinos tintos con un periodo de envejecimiento mínimo de 24 meses, de los que habrán permanecido al menos 6 meses en barricas de madera de roble de una capacidad máxima de 330 l.

Los vinos blancos y rosados con un periodo de envejecimiento mínimo de 18 meses, de los que habrán permanecido al menos 6 meses en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.

#### **Reserva:**

Los vinos tintos con un periodo de envejecimiento mínimo de 36 meses, de los que habrán permanecido al menos 12 meses en barricas de madera de roble de una capacidad máxima de 330 l y en botella el resto de dicho periodo.

Los vinos blancos y rosados con un periodo de envejecimiento mínimo de 24 meses, de los que habrán permanecido al menos 6 meses en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de dicho periodo.

#### **Gran Reserva:**

Los vinos tintos con un periodo de envejecimiento mínimo de 60 meses, de los que habrán permanecido al menos 18 meses en barricas de madera de roble de una capacidad máxima de 330 l y en botella el resto de dicho periodo.

Los vinos blancos y rosados con un periodo de envejecimiento mínimo de 48 meses, de los que habrán permanecido al menos 6 meses en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de dicho periodo.

- Los términos **noble, añejo y viejo** son aplicables a vinos salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor y en las siguientes condiciones:

**Noble:** vinos que hayan sido envejecidos durante un periodo mínimo de 18 meses en total, en recipientes de madera de roble de una capacidad máxima de 600 L o en botella.

**Añejo:** vinos que hayan sido envejecidos durante un periodo mínimo de 24 meses en total, en recipientes de madera de roble de una capacidad máxima de 600 L o en botella.

**Viejo:** vinos que hayan sido envejecidos durante un periodo mínimo de 36 meses, cuando el envejecimiento haya tenido un carácter marcadamente oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.

- Los términos **Premium y Reserva:** sólo en los vinos espumosos y vinos espumosos de calidad.

- **Roble:** Aplicable a los vinos con DOP o IGP que hayan sido fermentados, criados o envejecidos en recipientes de madera de roble. Cuando se emplee o se haga referencia a este término deberá indicarse en las informaciones relativas al vino en cuestión el periodo de tiempo, en meses o años, que ha permanecido en recipientes de madera de esa especie, cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros.

- **Barrica:** aplicable a los vinos con DOP o IGP que hayan sido fermentados, criados o envejecidos en recipientes de madera. Cuando se emplee o se haga referencia a este término deberá indicarse en las informaciones relativas al vino en cuestión el periodo de tiempo, en meses o años, que ha permanecido en recipientes de madera de esa especie, cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros. En la mención "Fermentado en barrica" no es necesaria la indicación del periodo de permanencia.

- **Vendimia tardía:** aplicable a los vinos con DOP de uva sobremadurada.

- **Vendimia seleccionada:** aplicable a los vinos con DOP o IGP para los que la elección de la uva utilizada en su elaboración se ha realizado siguiendo criterios o normas especiales.

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 al menos el 85% de las uvas utilizadas para elaborar el vino haya sido vendimiada el año que se cite.

- **Embotellado en origen:** aplicable a vinos que hayan sido embotellados en una empresa situada en la zona geográfica delimitada cumpliendo los requisitos establecidos en el pliego de condiciones de dicha DOP o IGP, o en su caso, si lo permite el citado pliego, cumpliendo lo indicado en el artículo 6.4 a) del Reglamento (CE) 607/2009, en las inmediaciones de la zona delimitada de que se trate.

- **Maceración carbónica:** aplicable a los vinos en cuyo proceso de fermentación se ha seguido dicho método.

- **Naturalmente dulce:** aplicable a los vinos elaborados sin aumento artificial de su graduación y



con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, con un grado alcohólico volumétrico natural superior a 15% vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13% vol. Y también a los vinos con indicación geográfica protegida de uva sobremadurada.

- **Vino dulce natural:** aplicable a los vinos de licor obtenidos a partir de vendimias procedentes, en un 85% como mínimo, de las variedades de vid siguientes (que están autorizadas en Canarias): Listán blanco, Listán negro, negramoll, Pedro Ximénez, Moscateles. Procedentes de mostos con una riqueza natural inicial en azúcares de 212 g/l como mínimo, obtenidos, con exclusión de cualquier aumento artificial del grado alcohólico natural, mediante adición de alcohol, de destilado o de aguardiente.

- **Clásico:** aplicable a los vinos de licor y vinos de uva sobremadurada con más de 45g/l de azúcar residual.

La indicación de la presencia de alérgenos mediante uno de los siguientes pictogramas: esto no sustituye a la mención obligatoria.



En los vinos ecológicos se podrán indicar las siguientes menciones:

- “Ecológico”, “Biológico”, “Orgánico” y sus derivados y abreviaturas, tales como “bio” y “eco”, utilizados aisladamente o combinados.
- El logotipo de producción ecológica de la Comunidad Autónoma de Canarias



El símbolo comunitario de Denominación de Origen Protegida.





Otras menciones, siempre que sean veraces, demostrables y no induzcan a confusión al consumidor.

Para indicar cualquier mención deberán consultar previamente el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida Valle de La Orotava ya que pueden establecer normas más estrictas que las indicadas en la normativa comunitaria y estatal. Dicho pliego se encuentra disponible en la pestaña “Productos de calidad” de la página web de este Instituto.



**Gobierno de Canarias**  
Instituto Canario  
de Calidad Agroalimentaria