

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA DE VINOS "EL HIERRO"

1. Nombre:

'El Hierro'.

2. Descripción del vino:

- Vino blanco
- Vino rosado
- Vino tinto
- Vino tinto maceración carbónica
- Vino de licor
- Vino dulce clásico
- Vino espumoso

a) Características analíticas:

Los vinos protegidos por esta denominación deberán presentar las siguientes características físico-químicas:

1. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo:

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

2. Grado alcohólico volumétrico total mínimo:

Vino blanco y vino espumoso:	11% vol.
Vino rosado:	11,5% vol.
Vino tinto y tinto maceración carbónica:	12% vol.
Vino de licor:	17,5% vol.
Vino dulce clásico:	14% vol.



3. El contenido en acidez volátil de los vinos de esta denominación, expresada en ácido acético, no puede ser superior a 0,8 g/l, con excepción de los vinos que se sometan a un periodo 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.

4. 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 g/l. expresada en ácido tartárico.

5. 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 inferior o igual 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, menor o igual de 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, menor o igual a 45 g/l.
- Vinos dulces, un contenido en azúcares superior a 45 g/l.

b) Para 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.

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

- Para vinos tintos, rosados y blancos secos, un contenido inferior a 40 mg/l
- Para los restantes tipos de vinos, un contenido inferior a 70 mg/l



7. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos distintos de los espumosos y vinos de licor, expresado en miligramos por litro (mg/l), que deben presentar los vinos en el momento de su oferta al consumo humano directo no puede exceder de:

- 150 mg/l en el caso de los vinos tintos.
- 200 mg/l en el caso de los vinos blancos y rosados.

No obstante, este límite máximo se eleva en lo que respecta los vinos con un contenido de azúcares expresado por la suma glucosa + fructosa igual o superior a 5 gramos por litro, a:

- 200 mg/l en el caso de los vinos tintos
- 250 mg/l en el caso de los vinos blancos y rosados.

8. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos de licor, expresado en miligramos por litro (mg/l), que deben presentar los vinos en el momento de su oferta al consumo humano directo no puede exceder de:

- 150 mg/l cuando el contenido de azúcares sea inferior a 5 g/l,
- 200 mg/l cuando el contenido de azúcares sea superior o igual a 5 g/l.

9. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos espumosos, expresado en miligramos por litro (mg/l), que deben presentar los vinos en el momento de su oferta al consumo humano directo no puede exceder de:

- 185 mg/l.

10. La sobrepresión debida al contenido de dióxido de carbono disuelto, de los vinos espumosos, a temperatura de 20° C será igual o superior a 3,5 bares.

b) Características organolépticas:

Los vinos protegidos por esta denominación deberán presentar las siguientes características organolépticas:

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.

Vinos Rosados:



- Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color desde el rosa pálido al rosa intenso.
- Fase olfativa: vinos de intensidad media, franceses, 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.

Vinos Tintos:

- Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color rojizo desde el violeta al granate.
- Fase olfativa: vinos franceses, 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 postgusto persistente.

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 postgusto afrutado.

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. Postgusto afrutado y potente.

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. Postgusto afrutado y potente.

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 postgusto afrutado.

3. Prácticas enológicas específicas:

a) Prácticas enológicas:

1. La vendimia se realizará de forma selectiva, destinándose exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos, las partidas de uva sana, que presenten una graduación alcohólica natural mínima siguiente:

Variedades de uvas blancas:

- Malvasía, Moscatel de Alejandría, y Vijariego blanco o Diego: 13° Baumé.
- Baboso Blanco o Bastardo Blanco, Bermejuela, Pedro Ximénez y Güal: 12° Baumé.
- Burrablanca y Listán Blanco: 11° Baumé.

Variedades de uvas tintas:

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

Las variedades Albillo, Forastera blanca, Doradilla, Verdello, Breval, Torrontés y, Malvasía Rosada deben presentar una graduación alcohólica natural mínima de 11° Baumé.

2. La elaboración de los vinos amparados por este denominación se realizará en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad del vino.

3. Las técnicas y equipos empleados 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. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de uva.

4. El vino tinto maceración carbónica, será el 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 despallillado-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.



5. El vino dulce clásico, será el obtenido a partir de las variedades Pedro Ximénez, Moscatel, Malvasía, Listán blanco, Listán negro, Negramoll, Vijariego, Bermejuela y Güal, 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.

b) Restricciones.

1. 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.

2. Los locales de bodegas destinados a envejecimiento deberán tomar medidas para evitar las trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, así como de estado hidrométrico y ventilación adecuados. Las bodegas deberán tener unas existencias mínimas de 2500 litros de vino en proceso de envejecimiento.

c) 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. 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. Delimitación de la zona geográfica:

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.

5. Rendimiento máximo:

a) En kilogramos de uvas por hectárea: 15.000 kg/ha.

b) En hectolitros del producto final por hectárea: 111 hl/ha.



6. Variedades de uva:

Variedades de uvas blancas:

- Preferentes: Bermejuela o Marmajuelo, Güal, Malvasía aromática, Malvasía volcánica Moscatel de Alejandría y Vijariego blanco o Diego.
- Autorizadas: Bastardo Blanco o Baboso Blanco, Burrablanca, Listán blanco de Canarias, Pedro Ximénez.

Variedades de uvas tintas:

- Preferentes: Listán Negro o Almuñeco, Negramoll, y Tintilla.
- Autorizadas: Bastardo negro o Baboso negro, Vijariego negro, y Moscatel negro.

2. Las variedades Albillo, Forastera blanca, Doradilla, Verdello, Breval, Torrontés y, Malvasía rosada, si bien se autorizan en los cultivos ya existentes, quedan prohibidas para nuevas plantaciones.

7. Vínculo con la zona geográfica:

a) *Datos de la zona geográfica.*

- Factores naturales

La isla del Hierro está situada entre los paralelos 27°38' y 27°51' de latitud norte. Es la más suroccidental del Archipiélago Canario y la menor de las siete islas mayores con una superficie de 278 km².

La orografía condiciona el clima de cada zona de la isla. Sin embargo, son las nubes las que juegan el papel más importante en las variaciones climáticas. La isla presenta una disimetría barlovento-sotavento, sin embargo, al no existir alturas superiores a los 1.520 m. sobre el nivel del mar, las cumbres herreñas quedan dentro de la franja óptima del mar de nubes, que por tal motivo desborda ampliamente la divisoria y, en forma de cascada se desflecha por las vertientes del sur bañando la vegetación y descargando en ella su humedad.

Los alisios y la ‘Corriente de las Canarias’, una bifurcación fría de la ‘Corriente del Golfo’ que se separa en las Azores, hacen que la isla no posea un clima árido como ocurre en el Sahara que se encuentra en la misma latitud.

La temperatura del agua se mantiene a 18° en invierno y a 20° en verano. Esto suaviza las temperaturas costeras. En el ecuador se produce un ascenso masivo de aire caliente, originando una zona de bajas presiones que viene a ser ocupada por otra masa de aire que proporcionan los



alisios. Las masas de aire caliente que ascienden, se van enfriando paulatinamente y se dirigen a bastante altura en sentido contrario a los Alisios, hacia las latitudes subtropicales, de donde proceden éstos. Los alisios transportan nubes cargadas de agua hacia las cumbres de El Hierro, donde se generan chubascos. La zona sur de la isla, recibe vientos secos y sin nubes por lo que la temperatura y la aridez es mayor en esa parte. En verano, la temperatura de la costa norte se sitúa en los 26º C de media, siendo sin embargo la media de 30º C en el sur. En invierno, la temperatura media de la costa norte se sitúa en 20º C mientras que en la del sur a 21,5º C.

Los datos metereológicos más importantes de la isla de El Hierro, en valores de media anual son los siguientes:

T	TM	Tm	R	H	DR	DN	DT	DF	DH	DD	I
20.4	23.0	17.8	170	75	19	0	1	0	0	63	2.339

Leyenda

T	Temperatura media anual (º C)
TM	Media anual de las temperaturas máximas diarias (º C)
Tm	Media anual de las temperaturas mínimas diarias (º C)
R	Precipitación anual media (mm.)
H	Humedad relativa media (%)
DR	Número medio anual de días de precipitación superior o igual a 1 mm.
DN	Número medio anual de días de nieve
DT	Número medio anual de días de tormenta
DF	Número medio anual de días de niebla
DH	Número medio anual de días de helada
DD	Número medio anual de días despejados
I	Número medio anual de horas de sol

Desde el punto de vista edafológico El Hierro es una isla de origen volcánico. Se estima una edad geológica de 1,2 millones de años, por lo que es la isla canaria más joven. Al contrario del resto de las islas, que se encuentran en una tercera fase de creación

Los materiales que forman la superficie actual de la isla están constituidos por basaltos de tipo olivínico alcalino en ambiente oceánico. Con carácter subordinado, se presentan rocas ácidas, traquitas y fenolitas. Son suelos poco alterados y con escaso desarrollo.

- Factores humanos

El cultivo de la vid en la Isla de El Hierro se cree que pudo tener inicio a mediados del siglo XVI, una vez establecidos los colonos, procedentes inicialmente de Portugal y Castilla, por ser



los primeros conquistadores, para ir acogiendo paulatinamente a individuos de otras nacionalidades (franceses, genoveses, centroeuropeos, etc.) Las variedades que hoy se cultivan son aquellas que nos legaron y que mantienen diversas homonimias con el resto del Archipiélago, pero ya no relacionadas con sus progenitoras, debido a la incomunicación de la isla, manteniendo sus verdaderos nombres originales.

La historia nos muestra un periodo esplendoroso del desarrollo vitivinícola en El Hierro a lo largo del siglo XVII, en especial entre la segunda mitad. Entre la escasa documentación que se conserva, (Archivos del Eeónomo del Cabildo de la Catedral de Las Palmas de Gran Canaria), se encuentran varios registros de la exportación de vino de El Hierro a la isla de Gran Canaria que demanda, en especial, el vino conocido como "vidueño" (obtenido de la mezcla de todas las variedades, excepto la Malvasía). Este tipo de vino, por su localizado consumo dentro del archipiélago, queda al margen de los vaivenes del Malvasía, por lo que adquiere un éxito y una relevancia muy importante para la economía de la isla de El Hierro

Durante los siglos siguientes, la superficie de cultivo aumenta considerablemente. El cultivo se inicia en las partes altas de la isla, por varias razones: por imperativo legal de las autoridades, que obligaban a dejar los valles y zonas más fértiles, para el cereal y pastos, como alimento de la población y del ganado; además, porque a mayor altitud, se prolonga el ciclo vegetativo, alargando la maduración de la uva que es más lenta, confiriendo mayores valores bioquímicos, como la graduación alcohólica y la acidez total del vino (buscados como elementos conservantes) que aportan una mayor estructura al vino y le hacen merecedor de las afamadas cualidades de vino más alcohólico, más ácido y de mejor conservación que el del resto de las islas.

En las zonas más bajas y las más orientadas al sur, se establecen las variedades que permiten su consumo en fresco como fruta de temporada, elaborando el vino con la uva restante. La primera superficie de cultivo de vid que se asienta en la isla fue en Guarazoca, en el paraje conocido como la "Montaña de la Viña", para ir extendiéndose hacia el valle del Golfo, (dada su orografía), pasando posteriormente a la zona de Echedo, conquistar las zonas altas y los llanos de El Pinar en la zona sur, siendo su último emplazamiento la zona de Sabinosa. El cultivo del viñedo evoluciona a lo largo de la historia pasando de épocas florecientes a etapas de bajo rendimiento y escasos beneficios.

En la isla de El Hierro, el cultivo de la vid posee las características climáticas y edafológicas para ser considerada como una viticultura de calidad, la también llamada “viticultura heroica”, por su escarpada orografía que aumenta las dificultades del cultivo, pero que proporciona unos caracteres propios e inconfundibles a los vinos obtenidos.

Al igual que sucede en el resto del territorio canario, la plaga de filoxera no afectó a sus viñedos por lo que han sobrevivido variedades como Vijariego y Bermejuelo sin necesidad de injerto, manteniendo toda su riqueza varietal. El Hierro quedó franco de este ataque por sus peculiaridades: la lejanía de las rutas comerciales del vino y de la interacción de los gustos por otras varie-



dades, por sus suelos arenosos y volcánicos, donde no prospera el insecto y la nula introducción de variedades foráneas, convirtiéndose la isla en un acervo muy amplio de variedades antiguas.

Es propio de la isla el cultivo en terrazas para aprovechamiento del suelo en espacios muy reducidos y sometidos a fuerte erosión. La mecanización en los cultivos es casi inexistente dada la orografía escarpada y la dificultad de encontrar terrenos adaptables a la mecanización.

b) Datos del producto.

Las características específicas de estos vinos relacionadas con el medio geográfico son:

- Alta graduación alcohólica
- Elevada acidez.
- Presencia de variedad autóctona

c) Interacción causal

El viñedo se encuentra entre altitudes que van de los 50 hasta los 1000 metros de altitud sobre el nivel del mar; en terrenos muy abruptos, de pronunciadas pendientes, en muchas ocasiones abancalados, pobres en nutrientes, ligeros, sueltos y pedregosos; en ocasiones, el terreno aparece cubierto de una capa de lapilli (picón) que lo protege de la intensa evaporación y absorbe la humedad ambiente nocturna, pero dificultando el cultivo por su escasa producción.

El cultivo del viñedo se localiza en manchas aisladas, la más extensa es la zona de El Golfo, concavidad que forma la isla hacia el noroeste del municipio de Frontera, extendiéndose al pie de un ingente farallón pétreo. En la cara sur se encuentra el municipio de El Pinar, más árido, seco y extremo con las mayores diferencias climáticas entre las estaciones. La vertiente norte es la más influenciada por la humedad condicionando aún más el cultivo de la viña.

Todas estas condiciones edafológicas proporcionan un sustrato para el cultivo de la vid con altas deficiencias en materia orgánica. La salinidad y el carácter básico del suelo unido a la baja pluviometría, condiciona una producción de uva que da lugar a vinos con alta graduación alcohólica, elevada acidez y unos caracteres organolépticos propios.

Si bien la producción es muy baja, debido al escaso espacio disponible para el cultivo, la vitivinicultura ha estado siempre presente entre las prácticas tradicionales de la Isla de El Hierro.

Entre las variedades blancas, el Baboso Blanco, Bermejuela, Güal y Vijariego blanco, se consideran autóctonas por el alto grado de adaptación a las condiciones edafoclimáticas de la isla, estando presentes en casi todos los vinos producidos en la Denominación de Origen, bien solas o mezcladas con el resto de variedades permitidas, pero son las que aportan mayor carácter a los vinos blancos de la isla.



En cuanto a los vinos tintos, la variedad mayoritaria es el Listán Negro, aunque se están recuperando y aumentando la superficie de cultivo de variedades que estaban desapareciendo como Baboso Negro, Vijariego Negro y Tintilla, que aportan unos vinos originales, diferentes y de gran aceptación por el consumidor.

8. Disposiciones aplicables.

a) Marco jurídico

Orden de la Consejería de Agricultura y Alimentación, del Gobierno de Canarias, de 27 de abril de 1994, (BOC nº 59, 13 de mayo de 1994), por la que se reconoce la Denominación de Origen de vinos ‘El Hierro’

Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, del Gobierno de Canarias, de 17 de febrero de 2011, (BOC nº 44, de 2 de marzo de 2011, por la que se aprueba el reglamento de la Denominación de Origen de vinos ‘El Hierro’. (BOE nº 219 de 12 de septiembre de 2011)

b) Requisitos objetivos:

1. La gestión de ésta Denominación de origen será realizada por un órgano de gestión (Consejo Regulador) en el que estarán representados los titulares de viñedos y bodegas inscritos.

2. 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 envejecimiento.

3. Requisitos para la inscripción:

- a. En el registro de viñedos, se inscribirán aquellos viñedos que, situados en la zona de producción, cultiven variedades de vid permitidas por estos pliegos, y estén inscritos en el correspondiente registro vitícola de ésta Comunidad Autónoma. No se permitirá la inscripción de aquellos viñedos en los que existan variedades permitidas mezcladas con otras no permitidas por estos pliegos que, en la práctica, no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.



- b. En el registro de bodegas, se inscribirán aquellas situados en la zona de producción y, estén inscritas, en su caso, en los correspondientes registros, sanitario, de industrias agrarias y, de envasadores y embotelladores, de esta Comunidad Autónoma.
4. El órgano de gestión de la denominación de origen protegida “El Hierro”, para cada campaña y, según criterios de defensa y mejora de la calidad, podrá adoptar acuerdos para:
- Autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos y labores que constituyendo un avance en la técnica vitícola no afecten desfavorablemente a la calidad del producto protegido.
 - Fijar las condiciones del riego en función de las condiciones climáticas de cada campaña, así como las restricciones y períodos autorizados que considere necesarios para un correcto desarrollo de la planta y una adecuada madurez de la uva.
 - Fijar la fecha de inicio de la vendimia en las diferentes zonas, y dictar 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 a las bodegas, para que el mismo se realice sin deterioro de su calidad y se eviten fermentaciones prematuras.
 - Modificar, con anterioridad al inicio de la vendimia, el límite establecido para la producción máxima admitida por hectárea, en cualquier caso, dicha modificación no podrá realizarse por encima del 25% del límite fijado con carácter general en estos pliegos.
5. La elaboración, almacenamiento, envejecimiento y embotellado de los vinos protegidos por esta denominación, ha de realizarse en bodegas inscritas en los correspondientes registros de bodegas y, con uvas procedentes de viñedos inscritos en el registro de viñedos.
6. La uva procedente de viñedos, cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado, no podrá ser utilizada para la elaboración de vinos protegidos por esta denominación.
7. En las bodegas inscritas en los diferentes registros de la denominación podrá realizarse la elaboración, almacenamiento, o manipulación de otros vinos, siempre que estas operaciones, así como la manipulación y almacenamiento de los productos obtenidos se realicen de forma separada de las correspondientes a los vinos con derecho al uso de la denominación y que se garantice el control de tales procesos por el organismo de control.
8. El embotellado de los vinos amparados por ésta denominación de origen se realizará en envases de cualquier material autorizado, que no perjudiquen su calidad o prestigio, con las siguientes capacidades: 18,7 cl; 37,5 cl; 50 cl; 75 cl; 1,5 cl; 3 litros, 5 litros; 6 litros y 20 litros
- c) *Requisitos adicionales.*
- i) Envasado dentro de la zona delimitada.



La especificidad del producto y la necesidad de proteger la reputación del nombre vinculado a la denominación de origen exigen que el embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen "El Hierro" deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas, perdiendo el vino, en otro caso, el derecho al uso de la denominación.

La elaboración de los vinos con denominación de origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el embotellado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades, y si bien dichas operaciones pueden realizarse fuera de la zona protegida, las condiciones óptimas se alcanzarán con mayor seguridad si tales operaciones las realizan bodegas establecidas en la zona y que operen bajo el control directo de los organismos de control, ya que los controles efectuados fuera de la zona de producción proporcionan menos garantías para la calidad y autenticidad del vino que los efectuados en la zona de protección. El embotellado en la región de producción es un importante factor de protección de la Denominación al ponerse en el mercado el producto ya precondicionado para ser degustado por el consumidor final, sin que puedan realizarse posteriores manipulaciones que puedan afectar a la calidad y especificidad del producto.

ii) Disposiciones complementarias relativas al etiquetado.

1. En las etiquetas de vinos amparados por esta denominación 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. Se reconoce expresamente el término tradicional "Denominación de origen" para los vinos protegidos por esta DOP. En el etiquetado y presentación de los productos podrá aparecer el término tradicional "denominación de origen" en lugar de la expresión "denominación de origen protegida". Asimismo podrán hacer uso de los siguientes términos tradicionales: Añejo, Clásico, Crianza, Gran Reserva, Noble, Reserva y, Viejo.

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. 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.

9. Comprobación del cumplimiento del Pliego de condiciones.

a) Autoridades u Organismos de control competentes.

El control, que se basa en el autocontrol de los operadores, se realizará por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

- Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas. Gobierno de Canarias.
- C/ Jesús Hernández Guzmán nº 2, Planta C.
- Polígono Industrial el Mayorazgo
- 38.110 Santa Cruz de Tenerife.
- Teléfono: 922 237 170; Fax: 922 237 334.

b) Tareas.

Serán objeto de control todos los operadores e instalaciones inscritas, los productos acogidos a la denominación, así como la documentación generada. Este control se entenderá desde la producción hasta el comportamiento del producto en el mercado.

Los operadores son los responsables de asegurar que los productos que pretenden amparar cumplen con los requisitos establecidos en los pliegos y, en los acuerdos de su órgano de gestión en materia de producción, elaboración o características de dichos productos, para ello deberán realizar autocontroles que garanticen que el producto cumple con dichos requisitos y, en particular, los referentes al origen y variedades de la uva utilizada, graduación alcohólica mínima adquirida y total, acidez total, acidez volátil, dióxido de azufre, dióxido de carbono, en su caso, así como con las características organolépticas exigidas.

Cuando el operador pretenda amparar su producto, solicitará del órgano de gestión la emisión de los correspondientes precintos de garantía o contraetiquetas. Dicha solicitud deberá acompañarse de declaración responsable del operador de que el vino cumple con los requisitos exigidos.

El órgano de gestión remitirá ésta documentación al órgano de control que, calificará la partida de vino como apto para ser amparado por esta denominación, autorizando la emisión de los citados precintos de garantía o contraetiquetas, siempre y cuando de los controles que realice se desprenda que el operador efectúa correctamente el autocontrol.



(i) Alcance de las comprobaciones

- Examen organoléptico y/o analítico

Los controles analíticos y organolépticos, se realizarán sobre muestras de vino calificado, dispuesto para su comercialización, tendrán como objeto verificar la correcta aplicación de los autocontroles por parte de los operadores, en particular, los referentes a la graduación alcohólica mínima, adquirida y total, acidez total, acidez volátil, dióxido de azufre, dióxido de carbono, en su caso, así como alas características organolépticas exigibles al producto.

- Otras condiciones establecidas en el pliego de condiciones.

Los controles realizados abarcarán, al menos, los siguientes aspectos:

- Inspecciones sobre los viñedos y sobre la documentación que generan, al objeto de determinar que cumplen los requisitos establecidos, en particular los referidos a prácticas culturales y rendimientos máximos.
- Inspecciones sobre bodegas y sobre la documentación que generan al objeto de verificar el origen, cantidad de uva, mosto o vino recibido, prácticas enológicas realizadas, procedencia de la materia prima y destino del vino elaborado.
- Aforo completo de la bodega, al objeto de determinar las existencias de vino de la misma, y contrastarla con la documentación verificada.
- Controles sobre la asignación de las contraetiquetas.

(ii) Metodología de las comprobaciones

La comprobación anual, a que hace referencia el art. 25 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, se realizará sobre una muestra de las bodegas inscritas en los registros de la Denominación.

El tamaño de la muestra dependerá de los recursos disponibles para el control siendo al menos, el producto resultante de la raíz cuadrada del número de bodegas inscritas en los registros de la Denominación.

En la selección de las bodegas que integren la muestra que se someterá a control, se empleará el siguiente método:

1. Al menos el 50 % se seleccionarán de forma aleatoria, mediante un muestreo estratificado, estableciendo los estratos en función del volumen de producción de las bodegas inscritas.
2. El resto de controles se realizará de forma dirigida, basados en un análisis de riesgos, en el que se tendrán presente los siguientes criterios:



- a. Antecedentes de incumplimientos.
- b. Que en una misma bodega se elaboren vinos con derecho a acogerse a distintas figuras de calidad.
- c. Que una misma entidad jurídica sea titular de varias bodegas que elaboren vinos con derecho a acogerse a distintas figuras de calidad.
- d. Que el titular de la bodega posea también parcelas con viñedo.
- e. El volumen de producción de la bodega.

Los controles realizados a las bodegas integrarán un control a una muestra de los viticultores que hagan entrega de uva en bodega, que será al menos la raíz cuadrada del número total de viticultores que entreguen uva en esa bodega.

Asimismo, se podrán realizar controles adicionales, que se limiten exclusivamente a realizar tomas de muestra de vino, al objeto de realizar análisis químicos u organolépticos sobre éstos.