

## **PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA DE VINOS "YCODEN-DAUTE-ISORA"**

### **1. Nombre:**

‘Ycoden-Daute-Isora’.

### **2. Descripción del vino:**

- Vinos blancos
- Vinos rosados
- Vinos tintos
- Vinos de licor
- Vinos malvasía clásico
- Vinos espumosos de calidad.

#### *a) Características analíticas:*

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

1. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo, a temperatura de 20º centígrados será:

- Vinos blancos y espumosos de calidad: 11,00 % vol.
- Vinos rosados y tintos: 11,50 % vol.
- Vinos de licor: 15,00 % vol.
- Vinos malvasía clásico: 14,00 % vol.

Los vinos de licor y los malvasía clásicos no podrán superar los 22,00 % vol.

2. Grado alcohólico volumétrico total mínimo:

- Vinos blancos: 11,12 % vol.
- Vinos rosados y tintos: 11,62 % vol.
- Vinos de licor: 17,65 % vol.
- Vinos malvasía clásico: 16,65 % 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 hayan sido sometidos a un pe-



ríodo de envejecimiento de dos años, como mínimo y, de aquellos cuyo grado alcohólico volumétrico total sea superior a 13% Vol., que podrán presentar una acidez volátil menor o igual a 1,2 g/l.

4. El contenido en acidez total de los vinos de esta denominación, expresado en gramos de ácido tartárico por litro, no puede ser inferior a 4,5 g/l.

5. 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.

6. 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.

7. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos espumosos de calidad, 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.

8. El contenido en azúcares residuales, expresado en g/l, que deben presentar los vinos para ser amparados por esta Denominación será:

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.

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.

9. La sobrepresión debida al contenido de dióxido de carbono disuelto, de los vinos espumosos de calidad, 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 límpidos y brillantes de color amarillo con tonos verdosos o ambarinos.
- fase olfativa: Vinos de aroma limpio, de intensidad media-alta, y aromas primarios.
- fase gustativa: Vinos de sabor fresco y equilibrado y, postgusto afrutado.

Vinos rosados.

- fase visual: Vinos límpidos y brillantes, de color rosa en toda su gama
- fase olfativa: Vinos de intensidad media, y aromas primarios.
- fase gustativa: Vinos de sabor fresco y equilibrado. Cuerpo moderado, y postgusto afrutado.

Vinos tintos.



- fase visual: Vinos límpidos y brillantes, de color rojo picota, con tonos violáceos. Capa media-alta. Los elaborados por el método de maceración carbónica presentan un tono rojo cereza con tonos violáceos.
- fase olfativa: Vinos de aroma amplio, de intensidad media-alta. Afrutado (destacan las frutas rojas) y/o floral.
- fase gustativa: Vinos equilibrados, sabrosos. Se aprecian moderadamente los taninos. Postgusto persistente y afrutado.

Los vinos de ‘crianza’, ‘reserva’ y ‘gran reserva’, presentarán un tono rojo rubí con tonos tejas. En la fase olfativa presentan una intensidad media a media alta, con buena conjunción de los aromas a fruta madura con las notas especiadas que aporta la madera. Pueden aparecer notas de vainilla, tostados, balsámicas y confituras. En la fase gustativa destaca una tanicidad media a media alta, son vinos potentes y, armónicos.

#### Vinos malvasía clásico.

- fase visual: Vinos límpidos y brillantes, de color amarillo y aspecto untuoso.
- fase olfativa: Vinos que presentan un aroma intenso, con recuerdos a pasas, especias, orejones y los propios de la variedad utilizada
- fase gustativa: Vinos aterciopelados, equilibrados, intensos. Postgusto afrutado y potente.

#### Vinos de licor.

- fase visual: Vinos límpidos y brillantes de color amarillo, rosa o rubí y, aspecto untuoso.
- fase olfativa: Vinos que presentan un aroma intenso, con recuerdos a pasas, especias y los propios de la variedad utilizada
- fase gustativa: Vinos aterciopelados, equilibrados, intensos. Postgusto afrutado y potente.

#### Vinos espumosos de calidad.

- fase visual: Vinos brillantes presentan un color amarillo pálido a dorado. Con burbuja pequeña y persistente.
- fase olfativa: Vino de aroma limpio, afrutado, pueden aparecer notas herbáceas.
- fase gustativa: Vinos equilibrados, frescos y, 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 de:

- 11% vol. para las uvas destinadas a elaborar vinos blancos y espumosos de calidad,
- 11,50 % vol. para las uvas destinadas a elaborar vinos rosados y tintos,
- 15,00 % vol. para las uvas destinadas a elaborar vinos de licor y,
- 17,00 % vol. para las uvas destinadas a elaborar vinos malvasías clásicos.

2. La elaboración de los vinos de la denominación ha de realizarse en el ámbito territorial de su zona de producción y, en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad del vino.

3. En la producción del mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la mejora de la calidad del producto final y, acorde con las exigencias y tendencias del mercado. Se aplicarán presiones moderadas para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto por cada 100 kilogramos de uva.

4. Los procesos de elaboración de los distintos tipos de vino amparados por esta denominación son:

- Vinos blancos secos. El mosto obtenido por estrujado y prensado de la uva, con o sin despalillado, se desfanga y se procede a su fermentación controlada a una temperatura no superior a 22°C hasta alcanzar una concentración final de azúcares reductores no superior 4 g/l en glucosa.
- Vinos rosados secos. Obtenidos a partir de un mínimo del 50% de uvas de variedades tintas. La uva despalillada y estrujada se somete a una fermentación–maceración con los orujos, seguida del sangrado del mosto–vino, y la continuación de su fermentación alcohólica a temperatura no superior a 22°C hasta alcanzar una concentración final de azúcares reductores no superior a 4 g/l en glucosa.
- Vinos tintos jóvenes secos. Obtenidos a partir de un mínimo del 75% de uvas de variedades tintas. La uva despalillada y estrujada se somete a una fermentación – maceración con los orujos, a una temperatura no superior a 28°C, hasta conseguir un contenido adecuado de polifenoles en el mosto-vino. Posteriormente, se realiza el descube, el prensado y, si es necesario, la continuación de la fermentación alcohólica hasta alcanzar una concentración final de azúcares reductores no superior a 4 g/l en glucosa. El vino se considera estable biológicamente cuando se completa la fermentación maloláctica.
- Vinos blancos, rosados, y tintos jóvenes, semisecos, semidulces y, dulces. Sus elaboraciones se realizarán de la misma forma que para cada uno de los tipos de vinos secos, bien, interrumpiéndose la fermentación alcohólica en el momento apropiado para conseguir el nivel adecuado de azúcares residuales, bien, realizando la edulcoración de los



vinos secos con los límites y condiciones que establece el anexo I D del Reglamento (CE) nº 606/2009.

- Vinos tintos de maceración carbónica. Obtenidos exclusivamente de uvas de variedades tintas. La uva entera se sitúa en un ambiente rico en CO<sub>2</sub> para facilitar el desarrollo de la fermentación intracelular. Posteriormente, se procede al sangrado del mosto-vino y al prensado de la vendimia con o sin despalillado–estrujado previo. Ambas fracciones de mosto–vino se unen y se continúa la fermentación alcohólica, a una temperatura no superior a 28°C, hasta alcanzar una concentración final de azúcares reductores no superior a 4 g/l en glucosa.
- Vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva. Siguen un proceso de vinificación equivalente a la de los vinos tintos jóvenes, de la que sólo se diferencia en la temperatura, que podrá alcanzar los 32°C, y en la duración de la maceración con los orujos, que se prolongará hasta conseguir la concentración suficiente de compuestos fenólicos que garantice su evolución futura. El proceso de envejecimiento se realizará en los envases y durante los períodos de tiempo mínimos establecidos por la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.
- Vino Malvasía clásico. Obtenidos exclusivamente de uvas de la variedad Malvasía sometidas a un proceso de sobremaduración en la misma planta. El mosto obtenido por estrujado y prensado de la uva, con o sin despalillado, y que tiene una concentración de azúcares no inferior a 289 g/l, se somete a fermentación alcohólica a temperatura no superior a 22°C hasta su parada natural bien por adición de sulfuroso, bien por filtración, bien por frío o, por una combinación de las mismas. El producto final tendrá un contenido mínimo de azúcares residuales de 45 g/l en glucosa. En su producción se estará a lo dispuesto en el punto 16 del anexo XI ter del Reglamento (CE) 1234/2007.
- Vino de licor. El mosto obtenido por estrujado y prensado de la uva, con o sin despalillado, y que tiene una graduación alcohólica probable mínima de 15 % Vol, se somete a fermentación alcohólica a temperatura no superior a 22°C hasta su paralización por adición de alcohol vírico. El producto final tendrá un contenido mínimo de azúcares residuales de 45 g/l en glucosa. En su elaboración se estará a lo dispuesto en el punto 3 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007.
- Vino espumoso de calidad. El mosto obtenido por estrujado y prensado de uvas blancas, con o sin despalillado, se desfanga y se procede a su fermentación controlada a temperatura no superior a 22°C hasta alcanzar una concentración de azúcares reductores en el vino base no superior a 4 g/l en glucosa. En su elaboración se estará a lo dispuesto en el punto 5 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007. Las características físicas y sensoriales de los vinos base se corresponderán con las de los vinos blancos jóvenes. El periodo de crianza en botella, incluida la segunda fermentación, deberá tener una duración mínima de 9 meses.

Antes de su expedición, los vinos se clarifican y filtran aplicando tratamientos que respeten al máximo su composición y personalidad.



b) *Restricciones*

En la extracción de mostos sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo, en especial quedará prohibido el empleo de máquinas es-trujadoras de acción centrífuga de alta velocidad, así como la utilización de prensas conocidas como “continuas”, en la que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance contra un contrapeso.

c) *Prácticas culturales.*

1. Los sistemas de cultivo y prácticas culturales serán los tradicionales de la comarca en empa-rrado que tiendan a conseguir las mejores calidades, autorizándose además, la conducción en espaldera, variantes de “Guyot”, “Cordón Royal”, “Vaso” y “Parral bajo”.

2. Atendiendo a la gran diversidad de formas de cultivo tradicionales en la zona de producción, la densidad de plantación en cada una de ellas, será la siguiente:

- Pie y brazos bajos con poda en rastra, entre 800 y 2.200 cepas por hectárea.
- Vaso irregular, entre 1.600 y 2.500 cepas por hectárea.
- Cordones múltiples, entre 1.000 y 1.300 cepas por hectárea.
- Parral en plano horizontal o inclinado, entre 150 y 350 cepas por hectárea.
- Espaldera, en sistema “Guyot” o “Cordón Royal”, entre 2.000 y 3.400 cepas por hectá-rea.

3. En todos los sistemas autorizados, la poda se efectuará en pulgares o varas según variedad.

En ningún caso, el número de yemas productivas por ha dejado tras la poda, será superior a 80.000.

4. Se autoriza el uso del riego de apoyo en la viña siguiendo las directrices de la Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación nº 946 de fecha 17 de mayo de 1.999, por la que se regula el riego en viñedos cuya producción se destina a la elaboración de vinos de calidad producidos en regiones determinadas, dentro del territorio de la Comunidad Autónoma de Canarias, con los usos y restricciones que contempla.

**4. Delimitación de la zona geográfica:**

1. La zona de producción de los vinos amparados por esta denominación está constituida por los siguientes términos municipales de la isla de Tenerife: San Juan de la Rambla, La Guancha, Icod de los Vinos, Garachico, Los Silos, Buenavista del Norte, El Tanque, Santiago del Teide y Guía de Isora.



## 5. Rendimiento máximo:

- a) En kilogramos de uvas por hectárea: 15.000 kg/ha para las variedades blancas y 10.000 kg/ha para las variedades tintas.
- b) En hectolitros del producto final por hectárea: 105 hl/ha para las variedades blancas y 70 hl/ha para las variedades tintas.

## 6. Variedades de uva:

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

### a) Variedades de uvas blancas:

- Variedades blancas recomendadas: Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera blanca, Doradilla, Güal, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y, Vijariego blanco o Diego.
- Variedades blancas autorizadas: Bastardo blanco o Baboso blanco, Listán blanco de Canarias, Pedro Ximénez y, Torrontés.

### b) Variedades de uvas tintas:

- Variedades tintas recomendadas: Castellana Negra, Listán negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll y, Tintilla.
- Variedades tintas autorizadas: Bastardo negro o Baboso negro, Moscatel negra y, Vijariego negro.

## 7. Vínculo con la zona geográfica:

### a) Datos de la zona geográfica.

- Factores naturales

La comarca de Ycoden-Daute-Isora está situada en la punta noroccidental de la isla de Tenerife, en el archipiélago canario. Se extiende por las laderas que descienden desde el Teide hasta la costa. Queda limitada al este por el Valle de la Orotava y en su zona más meridional por el Barranco de Erques.

La zona se asimila a un amplio triángulo equilátero de 31 kilómetros de lado que ocupa casi la cuarta parte de la extensión insular y constituye la zona más antigua de la isla, con 12 millones de años de antigüedad si bien parte de este triángulo está constituido por suelo volcánico recien-



te fruto de las erupciones de los siglos XVIII y XX y una especial orografía. Se encuentran en él materiales pertenecientes a todos los ciclos volcánicos subaereos definidos para la isla.

Los suelos son de variada composición, predominando los compuestos de cenizas y rocas volcánicas. En general son suelos ácidos con un pH medio de 6,2 y un contenido medio en materia orgánica de un 6,0%, aunque la mayoría de los suelos tienen un contenido inferior al 4%.

Son suelos con bajo contenido en sodio y en potasio. El nivel medio de sodio es inferior a 2,0 meq/100g y el nivel de potasio de 4,44 meq/100g, inferior al contenido medio de los suelos de la isla. La textura de los suelos varía del franco-arenoso a franco. Los suelos se aterrazan para evitar la erosión y conseguir el máximo aprovechamiento del suelo agrícola.

Esta comarca tiene una superficie de unas 1.600 hectáreas dedicadas al cultivo de la viña. Las parcelas de viñedo se localizan entre los 50 y 1.400 metros sobre el nivel del mar. Son parcelas pequeñas, escarpadas y que casi no permiten mecanización.

El clima está caracterizado por la presencia de innumerables microclimas consecuencia de la influencia de los vientos alisios, de la corriente del océano Atlántico, y de la diferente altitud. La elevada altitud media y las corrientes marinas marcan el desarrollo de la vid, haciendo que éste varíe significativamente desde el nivel del mar hasta las cotas más altas.

La temperatura media anual es de 19 °C, con máximas de 35 °C en agosto y septiembre y mínimas de 15 °C en enero y febrero. Las precipitaciones medias rondan los 540 mm/año. La insolución media es de 3.000 horas al año.

- Factores humanos

El cultivo de los vinos de Ycoden-Daute-Isora data de los siglos XVI y XVII, constituyendo casi el único motor económico de la comarca y de Tenerife durante aquel tiempo. Canarias suponía paso obligado entre Europa y América, exportando desde el puerto de Garachico el renombrado "Canary Wine".

Los sistemas de conducción utilizados en la comarca para el cultivo de la vid demuestran la importancia del factor humano: el emparrado en las zonas de marcada inclinación y proximidad a los linderos de las parcelas, los cordones o rastras, el vaso irregular, el parral bajo y la espaldera, son los sistemas utilizados en la zona con condiciones orográficas difíciles para mantener el cultivo.

La adecuación del suelo con arena volcánica para evitar la deshidratación en las zonas más secas, es otra de las prácticas utilizadas que han permitido el cultivo de la vid en suelos volcánicos de difícil aprovechamiento agrícola.



El período de vendimia de la comarca de Ycoden-Daute-Isora es una característica de la viticultura de la zona, se prolonga durante un periodo superior a cuatro meses siendo su comienzo el primero del hemisferio norte.

Las variedades blancas son las cultivadas mayoritariamente para la elaboración de vinos, ocupando la variedad listan blanco el 80% de la superficie cultivada.

*b) Datos del producto.*

Las características que dan especificidad al producto son:

- una intensidad media-alta en fase olfativa y, retrogusto afrutado en fase gustativa
- una presencia mayoritaria de la variedad ‘listan blanco’, por ser la variedad mas adaptada a los suelos de la comarca.

*c) Interacción causal*

Los suelos de la comarca son suelos profundos de baja fertilidad que, asociados a altos contenidos de arena y otras partículas de mayor tamaño, tienen muy poca capacidad de retención de agua y tienden a calentarse antes que los suelos de texturas mas finas. Esto hace que la planta comience la maduración de los frutos antes y ésta ocurre en forma mas lenta dando lugar a frutos de maduración prolongada y continua que se traduce en un perfecto equilibrio del vino.

Los suelos son poco fértiles pero están mejor adaptados para la producción de uva para vinos de calidad, mientras que los suelos de mayor fertilidad natural permitirían rendimientos más elevados pero de uva de menor calidad para la vinificación.

Contenidos bajos en sodio y potasio son muy bien tolerados para la producción de la variedad mayoritaria, la variedad listan blanco.

Las características definidas para el suelo unido a las características bioclimáticas de la comarca y, a la tradición vitícola de la zona han caracterizado los vinos de la DOP ‘Ycoden-Daute-Isora’, en su mayoría blancos, y han sido históricamente reconocidos por su excelente calidad.

## **8. Disposiciones aplicables.**

*a) Marco jurídico*

Orden de la Consejería de Agricultura y Alimentación, del Gobierno de Canarias, de 16 de febrero de 1994, (BOC nº 29, 9 de marzo de 1994), por la que se reconoce la Denominación de Origen de vinos ‘Ycoden-Daute-Isora’



Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, del Gobierno de Canarias, de 30 de noviembre de 2010, (BOC nº 244, de 14 de diciembre de 2010), y corrección de errores de la misma (BOC nº 66, de 31 de marzo de 2011) por la que se aprueba el reglamento de la Denominación de Origen de vinos ‘Ycoden-Daute-Isora’. (Publicada en el BOE nº 152, de 27 de junio de 2011, por Resolución de la DGIMA de 2 de junio 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 “Ycoden-Daute-Isora”, para cada campaña y, según criterios de defensa y mejora de la calidad, podrá adoptar acuerdos para:

- 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.
- Restringir la práctica del riego



- 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.
- Modificar, con anterioridad al inicio de la elaboración, el límite establecido para el rendimiento máximo (en litros por kilogramos de uva) admitido en el proceso de transformación, sin que pueda superar los 74 litros de mosto por 100 kilogramos de uva.

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. En los terrenos ocupados por los viñedos inscritos y en sus construcciones anexas, no podrán entrar ni permanecer existencias de uva que no puedan ser destinadas a elaborar vinos amparados por esta denominación, salvo la producción del propio viñedo cuando haya excedido el límite de producción máxima establecido.

7. Una misma parcela de viñedo podrá proporcionar uvas para la elaboración de vinos con destino a un único o a diferentes niveles de protección, siempre que las uvas utilizadas y el vino obtenido cumplan los requisitos establecidos para el nivel o niveles elegidos, incluidos los rendimientos máximos de cosecha por hectárea asignados al nivel elegido.

8. En las bodegas inscritas, se podrá elaborar, almacenar o, manipular otros vinos, 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.

9. 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, debiendo tener unas existencias mínimas de 2.500 litros en proceso de envejecimiento.

10. El embotellado de los vinos amparados por ésta denominación de origen se realizará por las bodegas inscritas en el correspondiente registro de esta denominación, en envases de vidrio, con las capacidades nominales establecidas en el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo. Asimismo, se permite el uso de los envases denominados “bag in box” (bolsa en caja) en capacidades de 5, 10 y 15 litros.



11. El sistema de cierre en los envases de vidrio será cilíndrico, de corcho, sintético o, pilfer prof.. Los cierres cilíndricos irán acompañados de cápsula sobretapón de material complejo o estaño.

12. Se podrá comercializar vino a granel entre bodegas inscritas en los registros de bodegas definidos en este reglamento.

*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 "Ycoden-Daute-Isora" 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 preacondicionado 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 figurará obligatoriamente, de forma destacada el nombre de la denominación de origen “Ycoden Daute Isora”. El tipo y tamaño de las letras se corresponderán con, tipografía de letra ITC Cheltenham – Bold Condensed y, tamaño de la fuente, mínimo de 3 mm.

Sobre dicho nombre debe ir el nombre “Tenerife” y debajo “Denominación de origen”, las dos con el mismo tipo de letra y la mitad de tamaño que el nombre geográfico.



2. Los vinos amparados por ésta denominación que se sometan a un proceso de envejecimiento en bodegas inscritas en el respectivo registro, podrán hacer, en su caso, de los siguientes términos tradicionales: Noble, Añejo, Clásico, Viejo, Crianza, Reserva y Gran reserva

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