

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA
«ISLAS CANARIAS»**

1. NOMBRE

“Islas Canarias”

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO

2.1. Categorías

- Vino
- Vino de licor
- Vino espumoso de calidad
- Vino de aguja gasificado
- Vino de uvas sobremaduradas

2.2. Características físico-químicas

Los vinos protegidos por la Denominación de Origen Protegida “Islas Canarias” deberán presentar las siguientes características físico-químicas:

2.2.1. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo:

- Vino (blanco, rosado): 10,00 % vol.
- Vino tinto: 11,50 %vol.
- Vino de licor: 15,00 %vol.
- Vino espumoso de calidad: 10,00 %vol.
- Vino de aguja gasificado: 9,50 %vol.
- Vino de uvas sobremaduradas: 15,00 %vol.

2.2.2. Grado alcohólico volumétrico total mínimo:

- Vino (blanco, rosado): 10,00 % vol.
- Vino tinto: 11,50 %vol.
- Vino de licor: 17,50 %vol.
- Vino espumoso de calidad: 10,00 %vol.
- Vino de aguja gasificado: 9,50 %vol.
- Vino de uvas sobremaduradas: 17,00 %vol.

2.2.3. El contenido en acidez volátil de los vinos de esta Denominación de Origen Protegida, expresada en ácido acético, no puede ser superiora:

- Vino (blanco, rosado): 1,08g/l
- Vino tinto: 1,20 g/l
- Vino de licor: 1,08g/l

- Vino espumoso de calidad: 1,08g/l
 - Vino de aguja gasificado: 1,08g/l
 - Vino de uvas sobremaduras: 1,60g/l
- 2.2.4. El contenido en acidez total de los vinos de esta Denominación de Origen Protegida, expresado en gramos de ácido tartárico por litro, no puede ser inferior a 4 g/l, con excepción de los vinos de licor, los vinos de uvas sobremaduras, y los elaborados sin aumento artificial de su graduación, con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13% vol., en los que no podrá ser inferior a 3,5 g/l.
- 2.2.5. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos de esta Denominación de Origen Protegida que deben presentar los vinos en el momento de su oferta al consumo humano directo, expresado en miligramos por litro (mg/l), no puede exceder de:
- Vinos distintos de los espumosos y vinos de licor:
 - a. Tintos: 150mg/l
 - b. Blancos y rosados: 200mg/l
- 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:
- a. Tintos: 200mg/l
 - b. Blancos y rosados: 250mg/l
- Vino de licor:
 - a. 150 mg/l cuando el contenido de azúcares sea inferior a 5g/l.
 - b. 200 mg/l cuando el contenido de azúcares sea superior o igual a 5g/l.
 - Vino espumoso de calidad: 185mg/l.
- 2.2.6. El contenido en azúcares residuales, expresado en g/l, que deben presentar los vinos para ser amparados por esta Denominación será:
- Para vinos distintos del vino espumoso de calidad:
 - a. 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.
 - b. 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.
 - c. Vinos semidulces, un contenido en azúcares superior a 12 g/l y, menor o igual a 45 g/l
 - d. Vinos dulces, un contenido en azúcares superior a 45 g/l.
 - Para el vino espumoso de calidad:

- a. '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.
- b. 'Extra brut', un contenido en azúcares entre 0 y 6g/l.
- c. 'Brut', un contenido en azúcares inferior a 12g/l.
- d. 'Extra seco', un contenido en azúcares entre 12 y 17g/l.
- e. 'Seco', un contenido en azúcares entre 17 y 32g/l.
- f. 'Semi seco', un contenido en azúcares entre 32 y 50g/l.
- g. 'Dulce', un contenido en azúcares superior a 50g/l.

2.2.7. La sobrepresión debida al contenido de dióxido de carbono disuelto, del vino espumoso de calidad, a temperatura de 20° C será igual o superior a 3,5bares.

2.3. Características organolépticas

Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas que se señalan a continuación en las fases visual, olfativa y gustativa, así como una buena armonía en su conjunto y no presentar defectos.

Vino blanco

- Fase visual: Vino límpido y brillante, de color amarillo con tonos verdosos a ambarinos.
- Fase olfativa: Aroma limpio, de intensidad media-alta y aroma afrutado.
- Fase gustativa: Sabor fresco y equilibrado con postgusto afrutado.

Vino blanco barrica

- Fase visual: Vino límpido y brillante, de color amarillo con tonos amarillo dorado.
- Fase olfativa: Aroma limpio, de intensidad media-alta, con ligeros aromas a roble entremezclados con aromas frutales.
- Fase gustativa: Sabor equilibrado, fresco y postgusto con ligeros matices de roble.

Vino rosado

- Fase visual: Vino límpido y brillante, de color rosa en toda su gama.
- Fase olfativa: Aroma limpio, de intensidad media-alta y aroma afrutado.
- Fase gustativa: Sabor fresco y equilibrado. Cuerpo moderado. Postgusto afrutado.

Vino tinto joven

- Fase visual: Vino límpido y brillante, de color rojo picota con tonos violáceos. Capa media-alta.
- Fase olfativa: Aroma limpio, de intensidad media-alta, y aroma afrutado (destacan las frutas rojas) y/o floral.
- Fase gustativa: Equilibrado, sabroso, moderadamente tánico. Postgusto persistente y afrutado.

Vino tinto de maceración carbónica

- Fase visual: Vino límpido y brillante, de color rojo cereza con tonos violáceos. Capa media-alta.
- Fase olfativa: Aroma limpio, de intensidad media-alta y, aroma afrutado.
- Fase gustativa: Equilibrado, de intensidad media y postgusto afrutado.

Vino tinto barrica

- Fase visual: Vino límpido y brillante, de color rojo intenso con tintes violáceos.
- Fase olfativa: Intensidad media-alta, con aromas a roble y predominio de frutos rojos.
- Fase gustativa: Estructurado y ligero, con paso corto por boca.

Vino tinto crianza

- Fase visual: Vino límpido y brillante, de color rojo granate a rubí con tonos teja. Capa media-alta.
- Fase olfativa: Aroma limpio, de intensidad media-alta. Presenta un ligero aroma a fruta madura con notas de madera y tostados.
- Fase gustativa: Potente, tanicidad media, armónico. Postgusto persistente.

Vino tinto reserva

- Fase visual: Vino límpido y brillante, de color rojo rubí con tonos tejas. Capa media-alta.
- Fase olfativa: Aroma limpio, de intensidad media-alta. Notas de vainilla, especias, balsámicas y tostados.
- Fase gustativa: Equilibrado, armónico, suave, tanicidad media. Postgusto intenso y persistente.

Vino tinto gran reserva

- Fase visual: Vino límpido y brillante, de color rojo rubí con tonos tejas. Capa media.
- Fase olfativa: Aroma limpio, de intensidad media-alta. Notas de vainilla, tostados, especiados, balsámicas y confituras.
- Fase gustativa: Equilibrado, suave, intenso y, tanicidad alta. Postgusto intenso y persistente.

Vino espumoso de calidad

- Fase visual: Vino de color amarillo pálido a dorado. Brillante. Burbuja pequeña y persistente.
- Fase olfativa: Aroma limpio y afrutado
- Fase gustativa: Equilibrado, fresco y postgusto afrutado.

Vino de aguja gasificado

- Fase visual: Burbuja evidente. Color amarillo para los blancos; gama rosa para los rosados y, rojo-violeta para los tintos.
- Fase olfativa: Aroma limpio. Los vinos blancos presentan aroma a fruta blanca; los rosados y tintos a frutas rojas.
- Fase gustativa: Amplio, equilibrado, fresco. Postgusto afrutado y con carbónico presente.

Vino de uva sobremadurada y vinos de licor.

- Fase visual: Vinos límpidos y brillantes, de color amarillo y aspecto untuoso.
- Fase olfativa: Aroma intenso con recuerdos a pasas, especias, orejones y los propios de la variedad utilizada.
- Fase gustativa: Aterciopelado, equilibrado, intenso. Postgusto afrutado y potente.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

3.1. Prácticas enológicas

- 3.1.1. La elaboración de vinos protegidos se realizará exclusivamente con partidas de uva sana y con el grado de madurez necesario.
- 3.1.2. El grado alcohólico natural mínimo de las partidas o lotes unitarios de vendimia será para:
- Vinos blancos y rosados: 10,00%vol.
 - Vinos tintos y de maceración carbónica: 11,50%vol.
 - Vinos de licor: 15,00% vol.
 - Vinos espumosos de calidad: 10,00%vol.
 - Vinos de aguja gasificados: 10,00%vol.
 - Vinos de uvas sobremaduradas: 17,00%vol.
- 3.1.3. La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de los vinos amparados bajo la mención “Islas Canarias” se realizará con uvas que cumplan lo dispuesto en este pliego de condiciones y en el ámbito territorial de su zona de producción. La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino, ya sean de acero inoxidable, de madera de roble o de otros materiales autorizados.

3.2. Restricciones

- 3.2.1. En la extracción de los mostos se seguirán las prácticas más adecuadas para obtener la mejor calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no supere los 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.
- 3.2.2. Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o desgaren los componentes sólidos del racimo. En especial quedará prohibido el empleo tanto de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad como de prensas continuas.
- 3.2.3. Los vinos tintos se elaboran por fermentación total o parcial, en presencia de hollejos, con un mínimo del 85% de variedades de uvas tintas, con o sin despalillado previo.

3.3. Prácticas culturales

- 3.3.1. La densidad de plantación mínima será de 800 cepas por hectárea, a excepción de los cultivos tradicionales de Lanzarote (con capa de arena volcánica de espesor variable y protección contra el viento a base de hoyos, muretes de piedra o sistema mixto) cuya densidad de plantación mínima será de 400 cepas por hectárea.
- 3.3.2. La formación de la cepa y su conducción se efectuarán con las condiciones precisas para la obtención de uva de calidad, en función de los suelos y condiciones técnicas de cada viñedo. En concreto la formación de la cepa se podrá efectuar de la siguiente manera:
- Formaciones tradicionales:

- a. En vaso: Sistema que se sustenta en el propio tronco de la cepa. En ocasiones de exceso de vigor, se refuerza con tutores.
 - b. En rastras: Sistema tradicional donde la cepa está apoyada horizontalmente sobre horquetas a una altura inferior a un metro del suelo.
 - c. Cordón: Sistema tradicional donde la cepa se sitúa a menos de un metro de altura y los sarmientos se atan juntos formando un cordón.
 - d. Parral tradicional: Sistema tradicional con los sarmientos dispuestos en horizontal sobre una estructura de madera o metal.
 - e. Parral bajo: Sistema de conducción con los sarmientos dispuestos en horizontal sobre alambres dispuestos en líneas de aproximadamente un metro de ancho.
- Formación en espaldera: La disponen plantaciones dirigidas y apoyadas.
- 3.3.3. Se autoriza el riego en los términos de la Orden de 17 de mayo de 1999, 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.

4. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por esta Denominación de Origen Protegida está constituida por la totalidad del territorio de las Islas Canarias (código NUTS ES70).

5. RENDIMIENTO MÁXIMO

- En kilogramos de uvas por hectárea: 15.000 kg/ha.
- En hectolitros del producto final por hectárea: 111 Hl/ha.

6. VARIEDADES DE UVA

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

Blancas	Tintas
<ul style="list-style-type: none"> – Albillo Criollo – Bastardo Blanco, Baboso Blanco – Bermejuela, Marmajuelo – Breval – Burrablanca – Doradilla – Forastera Blanca – Gual – Listán Blanco de Canarias – Malvasía Aromática – Malvasía Volcánica – Moscatel de Alejandría – Pedro Ximénez 	<ul style="list-style-type: none"> – Bastardo Negro, Baboso Negro – Cabernet Sauvignon – Castellana Negra – Listán Negro, Almuñeco – Listán Prieto – Malvasía Rosada – Merlot – Moscatel Negro – Negramoll – Pinot Noir – Ruby Cabernet – Syrah – Tempranillo

<ul style="list-style-type: none"> - Sabro - Torrontés - Verdello - Vijariego Blanco, Diego 	<ul style="list-style-type: none"> - Tintilla - Vijariego Negro
---	---

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

7.1. Datos de la zona geográfica

7.1.1. Factores naturales

El archipiélago Canario está situado frente a la costa Noroeste de África, entre las coordenadas 27° 37' y 29° 25' de latitud Norte. A pesar de estar situado en plena zona desértica, las islas son verdaderos continentes en miniatura, y en ellas se dan, según la orientación y altitud, una gran variedad de climas, diferentes al de las vecinas zonas africanas.

Ello se debe a la influencia de varios factores entre los que destacan:

- Los vientos alisios cargados de humedad que soplan, casi todo el año, procedentes del Norte y Noroeste, limpiando y refrescando el ambiente, suavizando las temperaturas.
- El océano Atlántico con su corriente fría de Canarias que dulcifica las temperaturas en las zonas costeras y da gran humedad al aire.
- La baja pluviometría media anual, del orden de 350 litros por metro cuadrado, aunque existen grandes oscilaciones, territorios con menos de 100 l/m², a otros con casi 1.000 l/m².

Aunque el terreno de todas las islas es de origen volcánico y, en general, de gran fertilidad, se puede encontrar, debido a su formación en diferentes épocas geológicas, suelos muy variados y en diversos estados de evolución. Los terrenos que ocupa la viña son, frecuentemente, ligeros, permeables, ricos en nutrientes minerales y con pH ligeramente ácido, consecuencia de su origen y naturaleza volcánica.

Una de las características más interesantes de la viticultura del archipiélago, es que éste es un territorio “no filoxerado”, por lo que las viníferas se plantan directamente de sarmiento y se cultivan sobre sus propias raíces, con las grandes ventajas fisiológicas y enológicas que reporta: longevidad y mayor pureza de la vinífera sin influencia de porta injerto.

Otra de las propiedades interesantes es la gran riqueza varietal; cerca de 100 variedades catalogadas, y más aún si consideramos que todas ellas fueron introducidas desde Europa en los siglos XV, XVI, XVII y XVIII, antes de que la filoxera arrasara los viñedos del continente, por lo que en las Islas se han conservado con un alto grado de pureza.

El viñedo es uno de los cultivos que mayor superficie ocupa en el Archipiélago.

7.1.2. Factores humanos

La historia del viñedo y los vinos de las Islas Canarias es verdaderamente singular: Horacio, medio siglo antes de Jesucristo, aseguró que “la viña sin podar florecía continuamente en las

Afortunadas”. Sin embargo, son diversos los autores que afirman que la vid no formaba parte de la flora del archipiélago y aseguran fue introducida en algún momento entre los siglos XIV y XV por los conquistadores o colonos. La diversa procedencia de los primeros colonizadores y la coincidencia en sus culturas del vino, se tradujo en la introducción en las Islas de las mejores cepas, con el deseo de lograr cuanto antes una producción interna, evitando así los inconvenientes de recibir los vinos del exterior en inseguros y lentos navíos.

La adaptación y aclimatación de variedades de procedencia tan diversa, hacen que estos viñedos importados prosperen desde los inicios. Ya en la primera mitad del siglo XVI, y coincidiendo con la decadencia del cultivo de la caña de azúcar, el vino canario cobra relevancia gracias a dos circunstancias fundamentales:

- la alta calidad lograda por el vino “malvasía”, elaborado con la variedad del mismo nombre que, procedente, según varios autores de la isla de Candía (actual Creta), llega al Archipiélago en la segunda mitad del siglo XV, seguramente desde Madeira.
- la situación geográfica de las islas, puente de tres continentes y escala obligada en las rutas oceánicas de navíos comerciales, aventureros y piratas, que descubren y difunden la calidad del “malvasía” de Canarias, que va ganando adeptos y prestigio universal.

Cabe significar que los vinos isleños, especialmente los “malvasía”, pero también los vidueños (elaborados con variedades distintas a la malvasía), son los primeros vinos generosos del mundo que fueron objeto de un comercio marítimo importante, nace un próspero intercambio comercial que convierte el cultivo de la vid y la explotación de los vinos de las Islas Canarias en la principal fuente de riqueza para el Archipiélago a lo largo de casi trescientos años.

Los vinos de las islas Canarias tenían la fortuna de que mejoraban con los viajes, dada su estancia en la madera (por lo que se pagaba a mayor precio el vino llegado de “retornos”). Su prestigio se impone de tal manera que, en los palacios de las principales cortes europeas, nunca faltaba el malvasía, “que alegra los sentidos y perfuma la sangre”, y que es distinguido entonces como una Denominación de Origen, al dársele el nombre genérico de “Canary”, de manera similar a como hoy se conocen Oportos, Burdeos o Jerez.

Las producciones por unidad de superficie varían en función de las características de las distintas islas que conforman el archipiélago canario, existen islas muy productivas y otras con producciones bajas debido a varios factores, siendo los más destacados los siguientes:

- Plantaciones de secano, con extensas zonas en las laderas orientadas al sur de las islas occidentales y comarcas con escasa pluviometría como es el caso de Lanzarote, donde a veces no llega a los 150 litros por metro cuadrado y año.
- Arcos amplísimos de plantación en muchas comarcas (La Palma, Lanzarote y zonas altas de otras islas).
- Envejecimiento de las plantaciones que superan la edad de ochenta años y más.
- Abundancia de viñedos en islas con zonas altas de grandes pendientes, que exigen gran cantidad de mano de obra por la imposibilidad de una mínimamecanización.

La diversidad de formas de cultivo, muchas de ellas únicas en el mundo y de gran originalidad y belleza (más de doce en las diferentes islas), se unen a la singularidad de esta región vitivinícola.

Entre las mismas cabe destacar las siguientes:

- Cordón.
- Emparrado.
- Hoyo.
- Parral bajo.
- Vaso.
- Rastras.

7.2. Datos del producto.

La amplia gama cromática e intensidad aromática, así como una persistencia de sabor mineral-volcánico en todos los vinos de las Islas Canarias dan su especificidad al producto.

7.3. Interacción causal

El suelo volcánico de las Islas aporta componentes minerales a las distintas variedades viníferas adaptadas. Debido a esto, los vinos presentan sabores minero volcánicos característicos.

Las prácticas de cultivo mencionadas, así como los factores limitantes de la producción ya descritos (plantaciones de secano, marcos amplísimos de plantación en muchas comarcas, envejecimiento de las plantaciones que superan la edad de ochenta años y, la abundancia de viñedos en zonas altas de grandes pendientes), favorecen la calidad de las cosechas.

El cultivo de la vid tiene un largo período vegetativo y una lenta maduración. Esto es debido a la gran regularidad térmica de esta zona geográfica, sin riesgos de heladas y poca variación entre el invierno y el verano, con vientos septentrionales (Alisios), que producen una enorme variedad de microclimas, marcando fuertes contrastes que se pueden notar en apenas 100 metros. El largo periodo vegetativo y la maduración lenta de la uva, influyen de manera decisiva en las características de los vinos. Por ello:

- Los vinos blancos consiguen una buena intensidad aromática, con notas de frutas blancas, tropicales, florales y balsámicas, equilibrados, frescos y persistentes.
- Los vinos tintos poseen una buena intensidad aromática, con notas de fruta negra (moras), notas vegetales y minerales, con recuerdo de pimienta negra, estructurados y con gran equilibrio de matices, y que los vinos rosados presentan aromas limpios a fruta roja (fresas, frambuesas), tonos florales y notas vegetales de intensidad variable con el adecuado equilibrio entre acidez y frescura.
- Con respecto a los vinos de licor, hay que indicar que la gran cantidad de microclimas originada por la orografía, suelo e influjo de los vientos Alisios, hace que ciertas variedades no alcancen el grado de maduración óptimo para la elaboración de vinos naturalmente dulces, de ahí que tradicionalmente se ha empleado el alcohol de vino para elaborar estos tipos de vinos con aromas frescos, que recuerden a la variedad, y más complejos cuando se someten a un proceso de envejecimiento.
- En el vino espumoso de calidad influye el largo período vegetativo y la lenta maduración de la uva, que hace que consigan una buena intensidad aromática, vivacidad en la boca y un final frutal.
- Las características del vino de aguja gasificado vienen determinadas por el período vegetativo de la vid en la zona de producción, que hace posible la elaboración de vinos con las características tipo aguja. La regularidad térmica de la zona y el alto grado de insolación provocan un largo período vegetativo y una lenta maduración de la uva, consiguiendo vinos suaves con gran intensidad frutal y vivacidad en la boca.

- Para el vino de uvas sobremaduradas, es importante conocer que la formación de la cepa facilita la exposición solar y la uniformidad de temperatura en toda la planta, consiguiendo así un equilibrio perfecto, destacando en estos vinos un equilibrio en boca entre dulzor y acidez.

8. DISPOSICIONES APLICABLES

8.1. Marco jurídico

Ley 6/2019, de 9 de abril de 2019, de Presidencia del Gobierno, de Calidad Agroalimentaria, (BOC núm. 76, de 22 de abril de 2019; BOE núm. 110, de 8 de mayo de 2019).

Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, del Gobierno de Canarias, de 2 de mayo de 2011, (BOC nº 93, de 11 de mayo de 2011), por la que se reconoce el Vino de Calidad de las Islas Canarias y se aprueba su Reglamento, corrección de errores de la misma (BOC nº 119, de 17 de junio de 2011).

Orden de 21 de octubre de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, por la que se modifica la Orden de 2 de mayo de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, (BOC nº 215, de 2 de noviembre).

8.2. Requisitos adicionales

8.2.1. Gestión y registros.

8.2.1.1. La gestión de esta Denominación de Origen Protegida será realizada por un órgano de gestión con personalidad jurídica propia.

8.2.1.2. Por el órgano de gestión, se llevarán los siguientes registros:

- Registro de viñedos.
- Registro de bodegas.

8.2.1.3. Requisitos para la inscripción:

- En el registro de viñedos, se inscribirán aquellos viñedos que, situados en la zona de producción, cultiven variedades de vid permitidas por este pliego de condiciones y estén inscritos en el correspondiente registro vitícola de la Comunidad Autónoma de Canarias.

No se permitirá la inscripción de aquellos viñedos en los que existan variedades permitidas mezcladas con otras no permitidas por este pliego de condiciones que, en la práctica, no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

- En el registro de bodegas, se inscribirán aquellas situadas en la zona de producción y, que estén inscritas, en su caso, en los correspondientes registros sanitarios, de industrias agrarias y de envasadores y embotelladores de la Comunidad Autónoma de Canarias.

8.2.2. Normas adicionales de vendimia y de calidad sanitaria: El órgano de gestión de la Denominación de Origen Protegida “Islas Canarias”, para cada campaña y, según criterios de defensa y mejora de la calidad, podrá adoptar acuerdos para establecer normas de vendimia y de calidad sanitaria de la uva.

8.2.3. Variación del rendimiento máximo de producción: El órgano de gestión de la Denominación de Origen Protegida “Islas Canarias”, para cada campaña y, según criterios de defensa y mejora de la calidad, podrá adoptar acuerdos para 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 este pliego de condiciones.

8.2.4. Restricciones a la elaboración: 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 de Origen Protegida.

8.2.5. Exclusividad de producción, elaboración y almacenamiento.

8.2.5.1. La elaboración, almacenamiento, envejecimiento y embotellado de los vinos protegidos por esta denominación de origen protegida, ha de realizarse en bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas y, con uvas procedentes de viñedos inscritos en el registro de viñedos.

8.2.5.2. Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas parcelas vitícolas o bodegas, solo podrán tener almacenadas sus uvas, mostos o vinos acogidos a la Denominación de Origen Protegida “Islas Canarias” en los terrenos o locales inscritos en los correspondientes registros de la Denominación de Origen Protegida, perdiendo en caso contrario el derecho al uso de dicha mención.

8.2.5.3. La recepción de uva destinada a vinos no amparados por la Denominación de Origen Protegida “Islas Canarias” se hará de forma separada de la destinada a vinos acogidos por la misma.

8.2.5.4. En las bodegas inscritas en el registro de bodegas de esta Denominación de Origen Protegida, no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado, etiquetado, en general, cualquier otra manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos o procedentes de superficies vitícolas situadas fuera de las Islas Canarias.

8.2.6. Tipos de envases y cierres autorizados y excepciones a los mismos:

8.2.6.1. Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida “Islas Canarias”, únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio.

8.2.6.2. Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. El embotellado de los vinos amparados por esta Denominación de Origen Protegida se realizará por las bodegas inscritas en el correspondiente registro de esta denominación, en envases de vidrio, con las capacidades nominales establecidas en la legislación de aplicación.

8.2.6.3. El cierre de las botellas se realizará con tapón cilíndrico de corcho natural, aglomerado de corcho, tapón sintético o tapón de rosca.

8.2.6.4. El órgano de gestión de la Denominación de Origen Protegida “Islas Canarias”, según criterios de defensa y mejora de la calidad, podrá adoptar acuerdos para autorizar otros envases y cierres

especiales distintos de los mencionados en este pliego de condiciones, siempre que ello no deteriore la calidad ni la imagen de los vinos protegidos.

8.2.7. 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 Protegida exigen que el embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida "Islas Canarias" 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 Protegida 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.

8.2.8. Disposiciones complementarias relativas al etiquetado.

8.2.8.1. Denominación y logotipo. En las etiquetas figurará obligatoriamente, de forma destacada la mención "Denominación de Origen Protegida Islas Canarias" y el logotipo registrado por el órgano de gestión.

8.2.8.2. Contraetiquetas o precintas numeradas. Los envases en los que se expidan para su consumo los vinos amparados bajo la mención "Islas Canarias", irán provistos de contraetiquetas o precintas numeradas, expedidas por el órgano de gestión, que deberán ser colocadas en la propia bodega de forma visible y que no permita una segunda utilización.

8.2.8.3. Unidades geográficas menores.

Las unidades geográficas menores a las que se puede hacer referencia en el etiquetado de los vinos de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias son las siguientes:

a. Islas: Tenerife (Código NUTS ES709) y Fuerteventura (Código NUTSES704).

b. Municipios:

	Municipios
El Hierro:	El Pinar, La Frontera y Valverde

Fuerteventura:	Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario y Tuineje
Gran Canaria:	Agaete, Agüimes, Artenara, Arucas, Firgas, Gáldar, Ingenio, La Aldea de San Nicolás, Mogán, Moya, San Bartolomé de Tirajana, Santa Brígida, Santa Lucía de Tirajana, Santa María de Guía, Valleseco, Valsequillo, Tejeda, Telde, Teror y Vega de San Mateo
La Gomera:	Agulo, Alajeró, Hermigua, Vallehermoso y Valle Gran Rey
Lanzarote:	Arrecife, Haría, San Bartolomé, Teguise, Tías, Tinajo y Yaiza
La Palma:	Barlovento, Breña Alta, Breña Baja, El Paso, Fuencaliente, Garafía, Los Llanos de Aridane, Puntagorda, Puntallana, San Andrés y Sauces, Tazacorte, Tijarafe y Villa del Mazo
Tenerife:	Adeje, Arafo, Arico, Arona, Buenavista del Norte, Candelaria, Fasnia, Garachico, La Guancha, Los Silos, Icod de los Vinos, Puerto de la Cruz, Los Realejos, El Rosario, El Sauzal, El Tanque, San Cristóbal de la Laguna, San Juan de la Rambla, Santa Úrsula, Santiago del Teide, Tegueste y Vilaflor.

Únicamente puede aplicarse a un vino el nombre de una unidad geográfica menor, isla o municipio, cuando el vino proceda exclusivamente de uva de la unidad geográfica menor de que se trate y su elaboración, crianza en su caso, y embotellado, se realicen en el interior de la misma.

Estos vinos se verán sometidos a un sistema de control previsto en la normativa y regulación específica. El órgano de gestión podrá emitir contraetiquetas identificativas específicas.

En el etiquetado de estos vinos, las menciones relativas a la unidad geográfica menor deberán figurar en caracteres cuyo tamaño deberá ser igual o inferior a los caracteres utilizados para indicar el nombre protegido “Islas Canarias”.

8.2.8.4. Términos tradicionales.

Los vinos de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias podrán hacer uso de los siguientes términos tradicionales: Reserva, Gran Reserva, Crianza, Añejo, Noble y Viejo.

9. COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

9.1. Autoridades u Organismos de control competentes.

- La autoridad competente para la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias es la siguiente:

Nombre: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas. Gobierno de Canarias.

Dirección postal: Avda. Buenos Aires nº 5. Edf. Tres de Mayo, planta 4ª, 38.071 Santa Cruz de Tenerife.

Teléfono: 922 174330; Fax: 922 592 854.

Correo electrónico: icca.agricultura@gobiernodecanarias.org

- El control y la certificación de los vinos se lleva a cabo por todas aquellas entidades acreditadas por ENAC en las que la autoridad competente haya delegado las tareas de control y certificación de producto.

Los datos de las diferentes entidades están contenidas web:

https://www.gobiernodecanarias.org/agp/icca/temas_calidad/vinos/dopIslasCanarias.html

9.2. Autocontrol.

- 9.2.1. Las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros de la Denominación de Origen Protegida “Islas Canarias” deben llevar un autocontrol que les permita garantizar que el producto cumple con el pliego de condiciones de la Denominación de Origen.
- 9.2.2. Las especificaciones del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida se deberán cumplir a través del autocontrol que deben llevar a cabo:
- Viticultores, titulares de inscripciones en el registro de viñedos implicará la llevanza actualizada, para cada parcela inscrita, de al menos las siguientes anotaciones:
 - a. Los riegos y sus fechas, fechas de vendimia y variedades cultivadas
 - b. Cualquier otra anotación que sea necesaria para asegurar la trazabilidad y seguridad alimentaria.
 - El autocontrol de las bodegas supondrá el control documental de las operaciones que se realicen para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones e implicará la llevanza actualizada para cada bodega inscrita, de, al menos, las siguientes anotaciones:
 - a. Entradas de uva por procedencia, variedades y fechas.
 - b. Fechas de entradas a depósitos y barricas, así como tiempos de permanencia.
 - c. Prácticas, productos enológicos utilizados y dosis.
 - d. Análisis físico-químicos y organolépticos.
 - e. Fechas de embotellados, etiquetados y contraetiquetados.
 - f. Calificaciones obtenidas y numeración de las contraetiquetas asignadas.

9.3. Alcance de las comprobaciones

- 9.3.1. El organismo de control realizará la evaluación de la conformidad basado en inspecciones iniciales y, como mínimo, anuales, de seguimiento en las instalaciones de las bodegas para la verificación del cumplimiento de este Pliego de Condiciones, conforme a la lista de tareas descrita.
- 9.3.2. Las comprobaciones de las condiciones de cultivo de los viñedos son una combinación de controles aleatorios basados en un análisis de riesgos y por muestreo.
- 9.3.3. La toma de muestras para el control se realiza sistemáticamente en cada bodega y por muestreo aleatorio sobre las existencias de producto dispuesto para el consumo.