

I. Disposiciones generales

Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

4316 *ORDEN de 21 de julio de 2011, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos La Palma.*

Las Denominaciones de Origen, desde el punto de vista material o sustantivo, consisten en un nombre geográfico que designa un producto proveniente del área territorial identificada por ese nombre y que posee cualidades diferenciales debidas primordialmente al medio geográfico, incluidos los factores naturales y humanos del territorio correspondiente.

Por Orden de la Consejería de Agricultura y Alimentación, de 16 de febrero de 1994 (BOC nº 29, de 9 de marzo), modificada por Orden de 28 de julio de 2003 (BOC nº 151, de 6 de agosto), se reconoció la Denominación de Origen de vinos “La Palma” para los vinos producidos en la comarca y, dentro de esta, las subzonas “Hoyo de Mazo”, “Fuencaliente” y “Norte de La Palma”.

El Decreto 146/2007, de 24 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias, dispone la adaptación de los actuales Consejos Reguladores al nuevo régimen jurídico que se establece en dicho Decreto. A tal fin en la Disposición Adicional Única en sus apartados 1 y 5 establece:

“1. En el plazo de tres meses desde la entrada en vigor de este Decreto, los Consejos Reguladores existentes, presentarán, ante el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y previa aprobación por mayoría absoluta de los miembros del Pleno con derecho a voto, un proyecto de reglamento del vino de la denominación de origen que gestionan, así como un proyecto de estatutos del Consejo Regulador”.

“5. Tras la cumplimentación de los trámites preceptivos, se procederá a la aprobación de los respectivos reglamentos y estatutos, por la Consejería de la Comunidad Autónoma de Canarias competente en materia de agricultura”.

Por parte del Consejo Regulador se procedió a la aprobación de un proyecto de reglamento del vino de la denominación de origen que gestionan, así como de un proyecto de estatutos del Consejo Regulador.

En lo que se refiere al proyecto de estatutos del Consejo Regulador, y de conformidad con el artículo 5 del citado Reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias y previa verificación de su legalidad, la Consejería de Agricultura, Ganade-

ría, Pesca y Alimentación aprobó los estatutos de dicho Consejo Regulador, mediante Orden de 31 de enero de 2008, que se publicó en el Boletín Oficial de Canarias de 13 de febrero.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos “La Palma” presentó el 12 de septiembre de 2007, para su aprobación, un proyecto de reglamento de la Denominación con el fin de adaptarse al nuevo régimen jurídico surgido tras la aprobación de la Ley estatal 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino (BOE nº 165, de 11.7.03), la Ley autonómica 10/2006, de 11 de diciembre, de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias (BOC nº 243, de 18.12.06) y, el Decreto 146/2007, de 24 de mayo, por el que se aprueba el reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias (BOC nº 118, de 14.6.07), al tiempo que se introducen modificaciones en cuanto a las variedades de vid aptas, características físico-químicas y organolépticas de los vinos amparados, además de otras cuestiones técnicas.

Por Orden de 27 de abril de 2009, se aprobó el Reglamento de la Denominación de origen de vinos “La Palma” (BOC nº 88, de 11 de mayo). Con fecha 3 de junio, el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino formula observaciones al citado Reglamento que obligan a realizar determinadas modificaciones en el texto publicado, a tal fin el Consejo Regulador presentó el 27 de julio de 2009, la modificación del reglamento de la denominación.

Una vez examinado el nuevo texto presentado y, tras la tramitación correspondiente, en aras de una mayor seguridad jurídica, claridad y simplificación normativa, se procede a aprobar una nueva Orden que recoja las observaciones efectuadas, derogando la anterior.

En su virtud, a propuesta del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria,

D I S P O N G O:

Artículo único.- Aprobar el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos “La Palma”, que figura como anexo a esta Orden.

Disposición Adicional.- Los artículos 6.1, 9, 12 y 13 del reglamento anexo, tendrán efectos retroactivos hasta el día 5 de septiembre de 2007.

Disposición Derogatoria.- Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en esta Orden y en especial el Reglamento de la Denominación de Origen “La Palma” aprobado por Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, de 27 de abril de 2009.

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

Santa Cruz de Tenerife, a 21 de julio de 2011.

EL CONSEJERO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y AGUAS,
Juan Ramón Hernández Gómez.

A N E X O

REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
DE VINOS DE “LA PALMA”

CAPÍTULO I

GENERALIDADES

Artículo 1.- Objeto.

Este Reglamento tiene por objeto regular la Denominación de Origen de Vinos “La Palma”, para los vinos designados tradicionalmente bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, cumplan en su producción, elaboración, crianza y comercialización, con todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación de aplicación.

Artículo 2.- Ámbito de protección.

1. La protección otorgada por esta Denominación de Origen será la contemplada en la legislación de aplicación y se extiende al término “La Palma”, y a los nombres de las subzonas de “Hoyo de Mazo”, “Fuen-caliente” y “Norte de La Palma”.

2. Los nombres geográficos protegidos no podrán ser empleados en la designación, presentación o publicidad de vinos que no cumplan los requisitos establecidos en este reglamento, aunque tales nombres vayan traducidos a otras lenguas o precedidos de expresiones como “tipo”, “estilo”, “imitación” u otros similares, ni aun cuando se indique el verdadero origen del vino.

Artículo 3.- Gestión de la denominación de origen.

1. La gestión de la denominación de origen se realizará por el Consejo Regulador de la denominación, constituido en corporación de derecho público, con la organización, composición y funcionamiento que recogen sus estatutos.

2. Los Acuerdos y decisiones del órgano de gestión, que afecten al control, deberán notificarse al órgano de control en un plazo no superior a 10 días desde que fueren adoptados.

Artículo 4.- Financiación del Consejo.

1. Las cuotas de incorporación y pertenencia que contribuyen a la financiación del Consejo Regulador serán:

a) Cuota de incorporación:

1ª.- Registro de viñedos: hasta 0,0060 euros por m² de superficie inscrita.

2ª.- Registro de bodegas: hasta 60 euros por bodega.

b) Cuota de pertenencia:

1ª.- Registro de viñedos: hasta 0,0060 euros por m² de superficie inscrita.

2ª.- Registro de bodegas: hasta 0,014 euros por litro de vino embotellado y contraetiquetado.

2. El coste por prestación de servicios será el coste real efectivo de los mismos. El Pleno del Consejo establecerá los servicios a prestar y fijará las correspondientes tarifas.

CAPÍTULO II

DE LA PRODUCCIÓN

Artículo 5.- Zona de producción.

La zona de producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen “La Palma” está constituida por los terrenos ubicados en las subzonas con sus términos municipales que se citan a continuación.

a) Subzona Norte de La Palma: municipios de Tijarafe, Puntagorda, Garafía, Barlovento, San Andrés y Sauces y Puntallana.

b) Subzona Hoyo de Mazo: municipios de Santa Cruz de La Palma, Breña Alta, Breña Baja y Villa de Mazo.

c) Subzona Fuen-caliente: municipios de Fuen-caliente, Los Llanos, El Paso y Tzacorte.

Artículo 6.- Variedades de vid.

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

a) Variedades de uvas blancas:

• Preferentes: Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera blanca, Doradilla, Güal, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y Vijariego o Diego.

• Autorizadas: Bastardo blanco o Baboso blanco, Burrablanca, Listán blanco de Canarias, Pedro Ximénez y Torrontés.

b) Variedades de uvas tintas:

- Preferentes: Castellana negra, Listán negro o Almuñeco, Malvasía rosada, Negramoll y Tintilla.
- Autorizadas: Bastardo negro o Baboso negro, Listán Prieto Moscatel negro y Viliariego Negro.

2. El Consejo Regulador fomentará, en su zona de influencia, las plantaciones de las variedades preferentes, pudiendo fijar límites de superficie de nuevas plantaciones, replantaciones y sustituciones con otras variedades autorizadas, en razón de las necesidades y siempre en pro de la mejora de la calidad de los vinos amparados.

3. El Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias que sean autorizadas nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos.

Artículo 7.- Prácticas culturales.

1. Los sistemas de cultivo y prácticas culturales serán las adecuadas para conseguir las mejores calidades.

2. La densidad de plantación estará en función del sistema elegido para la conducción del viñedo así podemos definir:

a) Marco real (3 x 3 m o 3 x 4) en viñedos de más de 100 años que normalmente se encuentran en secano y en conducción en rastra o en parral, con una densidad de 830 a 1000 cepas/Ha.

b) Densidad media marcos de 2 a 2,5 m entre calles y 1,5 a dos metros entre plantas 3.300 cepas/ha, empleándose en conducciones como espaldera o en vaso bajo.

c) Densidad alta. Con marcos de 2 metros entre líneas y 0,7 a 0,85m entre plantas, empleados en conducciones tipo "Lira Palmera", con una densidad de 6.250 cepas/ha.

3. Los sistemas de conducción, empleados en la denominación de origen, en relación con la carga en poda serán:

a) Conducción en rastra, empleado sobre todo en dos subzonas de la isla: Subzona Hoyo de Mazo y Subzona Fuencaliente, destacan en zonas de cultivo en empedrado y de picón, se efectúa en cultivo tradicional de secano aprovechando toda la zona de cultivo cubriendo la misma. Está relacionada con un marco real de baja densidad de plantación, con una carga en poda entre 14 uveros de 2 a tres yemas por uvero es decir 42 yemas/cepa, tanto para variedades

blancas como tintas y con la misma cantidad de uveros y de 6 a 8 yemas por uvero para la variedad Malvasía con un total de 110 yemas/cepa.

b) Conducción en parral. Conducción típica de la Subzona Hoyo de Mazo (Las Breñas) y Subzona Norte (Puntallana-Barlovento), sistema apoyado sobre listones de madera o metálicos, coincidiendo con densidades bajas, y aprovechando zonas aptas para el cultivo, como ribanzos o pedregales. La carga es algo superior a la empleada para el sistema de rastra, con algunos uveros más por cepa llegando incluso a los 25 y con 2 a 4 yemas por uvero con un total de 100 yemas/cepa.

c) Conducción en espaldera. Con una densidad de plantación media y con un sistema de carga basada en una poda Guyot de brazo simple, doble o cuádruple, con 8 uveros totales y de 2 a 3 yemas por uvero con un total de 16 a 24 yemas/cepa. Para variedades tanto blancas como tintas, empleándose el uso de poda mixta, pulgar y vara para la variedad Malvasía llegando las varas a poseer entre 6 a 8 yemas.

d) Conducción en vaso bajo (30-40 cm). Con densidad de plantación media, se emplea en todas las subzonas de la isla. Con cargas de 8 uveros y de 2 a 3 yemas por uvero con una carga de 24 yemas/cepa.

e) Conducción en vaso alto (50-60 cm). Con densidades de plantación alta y con cargas pequeñas, con cuatro a cinco uveros con dos yemas como máximo por uvero con una carga de 4-6 yemas/cepa para variedades blancas y, empleando poda con pulgar y vara para la variedad Listan Prieto por ser una variedad más vigorosa con una carga en cepas adultas de 4 a 6 uveros de dos yemas y, de 1 a 2 varas de 6 yemas.

f) Conducción "Lira Palmera", se trata de una adaptación del vaso alto en forma apoyada aumentando el área foliar expuesta, empleando una estructura tanto de hierro como acero galvanizado formando una "Y griega" abierta, lo que permite subir más la rama y ventilar los racimos. Empleándose una carga similar a la ya descrita para la conducción en vaso alto.

g) Viña entutorada o vaso entutorado. Se trata de un sistema que se caracteriza por poseer entre cuatro y seis brazos productivos, a los que se les realizan podas cortas a pulgar con dos yemas productivas. Los tutores pueden llegar hasta los dos metros de altura como máximo y suelen ser de hierro corrugado o de postes de espaldera lo que le permite una mayor ventilación y facilita las labores de cultivo ya que no hay que levantar y volver a agachar.

4. Se permite el riego en los siguientes supuestos:

a) En el caso de nuevas plantaciones, replantaciones o plantaciones sustitutivas, se podrá regar todo el año, durante los tres primeros años de cultivo.

b) En el caso de viñedos en producción con más de tres años, se podrá regar durante todo el año, excepto en el período comprendido entre el envero y la vendimia, salvo que concurren razones climatológicas (golpe de calor) que pongan en peligro la vida de la cepa. Se entenderá por golpe de calor la invasión de aire cálido con temperatura máxima superior a los 35° C, que actúe de forma persistente, durante veinticuatro horas consecutivas con una humedad relativa mínima inferior al 25%.

En ningún caso, la práctica del riego podrá conllevar la obtención de producciones superiores a las establecidas en los reglamentos de los Consejos Reguladores, ni mayores que las tradicionales de la zona, en función del sistema de cultivo particular de cada caso.

5. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá proponer a la Administración competente a efectos de la modificación de este Reglamento nuevas prácticas culturales, para cada una de las zonas, que constituyendo un avance en la técnica vitícola no afecten desfavorablemente a la calidad de la uva o el vino producido.

Artículo 8.- Vendimia.

1. La vendimia se realizará de forma selectiva, destinándose exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos, las partidas de uva sanas procedentes de parcelas inscritas en el Registro de Viñedos de la denominación, que presenten una graduación alcohólica natural mínima de 10% vol. para todas las variedades, salvo las variedades malvasía aromática y malvasía volcánica, destinada a la elaboración de vinos del tipo malvasía dulce, que deberá presentar una graduación alcohólica natural mínima de 13% vol.

2. El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia en las diferentes zonas y acordar normas sobre el ritmo de recolección, a fin de que esta se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como sobre el transporte de la uva para que el mismo se realice sin deterioro de su calidad y se eviten las fermentaciones prematuras.

Artículo 9.- Limitación a la producción.

1. En la zona de producción de esta Denominación, no se podrá superar la producción de 100 Qm por hectárea.

Este límite podrá ser modificado por el Consejo, con anterioridad a la vendimia y para determinadas campañas, siempre y cuando concurren condiciones particulares que lo aconsejen, en ningún caso podrá aumentarse por encima del 25% del límite fijado en el párrafo anterior.

2. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos, en una campaña dada sean superiores a los establecidos, no podrá utilizarse para la elaboración de vinos que puedan optar a la denominación de origen.

CAPÍTULO III

DE LA ELABORACIÓN

Artículo 10.- Técnicas de elaboración.

1. La elaboración, almacenamiento, crianza y embotellado de los vinos de la denominación ha de realizarse en el ámbito territorial de su zona de producción y en instalaciones inscritas en los respectivos registros.

2. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y del proceso de conservación tenderán a la obtención de productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen.

3. En la extracción de mostos se seguirán las prácticas más adecuadas para obtener la mejor calidad de los vinos.

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, acordes con las exigencias y tendencias del mercado. Se aplicarán presiones adecuadas 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 vendimia.

El límite fijado en el apartado anterior podrá ser modificado excepcionalmente en determinadas campañas por el Consejo Regulador, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados, previos los asesoramientos, informes técnicos y comprobaciones necesarios, sin que en ningún caso superen los 74 litros de mosto o vino por cada 100 kg de uva.

En particular, queda expresamente prohibida la utilización de prensas conocidas como "continuas" en las que la presión es obtenida por un tornillo de Arquímedes en su avance contra un contrapeso.

4. Para la elaboración de vinos protegidos, tanto blancos como tintos, 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. También queda expresamente prohibido utilizar prácticas de precalentamiento de mosto o vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de las materias colorantes.

5. La elaboración se podrá realizar en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad del vino.

Artículo 11.- De la crianza.

1. La zona de crianza de los vinos amparados por la Denominación de Origen “La Palma”, comprende los términos municipales enumerados en el artículo 5 de este Reglamento.

2. Los locales de bodegas destinados a la crianza o envejecimiento deberán tomar medidas para evitar las trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, así como de estado higró-

métrico y ventilación adecuados. Deberán tener unas existencias mínimas de 225 litros de vino en proceso de envejecimiento.

CAPÍTULO IV

DE LOS TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS

Artículo 12.- Tipos de vinos.

1. Los tipos de vinos amparados por esta Denominación y su graduación alcohólica adquirida mínima, expresada en tanto por ciento en volumen, serán:

a) Vino Blancos	10,00% Vol.
b) Vino Rosados	10,00% Vol.
c) Vino clarete	10,00% Vol.
d) Vino Negramoll	10,00% Vol.
e) Vino Tintos	10,00% Vol.
f) Vino de Tea	11–14,5% Vol. para blancos 11-13% Vol. para rosados 12-14% Vol. para tintos
g) Vino naturalmente dulces.	13,00% Vol.
h) Vino Malvasía seco.	10,00% Vol.
i) Vino Malvasía dulce	13,00% Vol.
j) Vino espumosos.	10,00% Vol.
k) Vino de aguja	10,00% Vol.
l) Vino de licor	15,00% Vol.

- Vino Malvasía dulce, elaborado a partir de uva sobremadura de esa variedad, por los procedimientos tradicionales de la zona (retrasando la recolección mediante “vendimia tardía”), cuyo contenido en azúcares residuales supere los 45 gr por litro.

- Vino naturalmente dulce, elaborado a partir de uva sobremadura por los procedimientos tradicionales de la zona (retrasando la recolección mediante “vendimia tardía”), cuyo contenido en azúcares residuales supere los 45 gr por litro.

- Vino clarete, elaborado con mezcla de uvas tintas y blancas, en la que, al menos, el 25% de la uva utilizada sea de variedades tintas, con un método de elaboración semejante al del vino tinto, realizando la fermentación con los hollejos.

- Malvasía seco: vinos elaborados de forma tradicional con porcentajes que van desde el 85% al 100% de la variedad de uva malvasía y cuya concentración en azúcar residual no supere los 4 gr/l.

- Vino negramoll: vinos elaborados de forma tradicional con porcentajes que van desde el 85% al 100% de la variedad de uva tinta “negramoll”. Pueden ser del año o de cosechas anteriores y sin pase por barrica.

- Vino de Tea, serán vinos blancos, rosados y tintos que se elaboren en la subzona Norte de La Palma y que adquieran las características organolépticas de estos tradicionales y apreciados vinos típicos, del norte de la isla mediante la permanencia durante un tiempo máximo de 6 meses en envases de madera de pino canario “Pinus canariensis”.

- Vino espumoso, el obtenido según el método tradicional, a partir de las variedades blancas admitidas por este Reglamento. El método de elaboración exige, incluida la segunda fermentación, un período mínimo en botella de 9 meses. El vino base deberá presentar las siguientes características:

- a) Graduación alcohólica adquirida: mínima 9% Vol. y, máxima 12% Vol.

b) Acidez volátil inferior a 0,60 gramos/litro en ácido acético.

c) Acidez total superior a 5,50 gramos/litro en ácido tartárico.

d) Anhídrido sulfuroso total inferior a 140,00 miligramos/litro.

Artículo13.- Características físico-químicas.

Las características físico-químicas de los vinos amparados por esta Denominación serán:

A) Azúcares reductores (gr/l):

- Vinos secos 4,00 gr/l, como máximo.
- Vinos semisecos entre 4,00 y 12,00 gr/l.
- Vinos semidulces entre 12 y 45 g/l.
- Vinos dulces 45,00 gr/l, como mínimo.

Para vinos secos con una diferencia, entre el contenido en azúcares reductores y el contenido en acidez total en tartárico, superior a los 2,00 gr/l se admite hasta un máximo de 9,00 gr/l.

B) Acidez total, expresada en gr/l de ácido tartárico, será mayor de 3,5 gr/l en todos los vinos.

C) Sulfuroso total (mg/l).

C.1. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos distintos de los espumosos y vinos de licor, no puede exceder de:

- 150 mg/l en los vinos tintos.
- 200 mg/l para los vinos blancos y rosados.

No obstante lo anterior, dicho límite se eleva, en lo que respecta a los vinos con un contenido de azúcares reductores igual o superior a 5 gr/l a:

- 200 mg/l para los vinos tintos.
- 250 mg/l para los vinos blancos y rosados.

C.2. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos de licor no podrá superar:

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

C.3. El contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos espumosos no podrá superar los 185 mg/l.

D) Acidez volátil. Todos los vinos protegidos por esta Denominación tendrán una acidez volátil real no superior a 0,9 gr/l expresada en ácido acético, con excepción de aquellos que hayan sido sometidos a un período de envejecimiento de, al menos, dos años a los que se les aplicará la regulación general, y aquellos cuyo grado alcohólico volumétrico total sea igual o superior a 13% vol., que tendrán una acidez volátil real no superior a 2 gr/l en ácido acético.

Artículo14.- Características organolépticas.

1. Los vinos que pretendan ser amparados por esta Denominación habrán de ser vinos sin defectos que presenten las siguientes cualidades organolépticas:

a) Vino blanco.

- Fase visual: color amarillo en toda su gama. Vino límpido y brillante.

- Fase olfativa: vinos de aroma limpio, de intensidad media y con aromas primarios.

- Fase gustativa: vino de sabor fresco y con equilibrio entre sus componentes: azúcares, taninos, ácidos, alcohol, etc.

En elaboraciones de malvasía seco, en la fase olfativa destacará el aroma propio de la variedad y una intensidad variable.

En elaboraciones de vinos fermentados en barrica, presentan un color amarillo con tonos amarillo dorados, un ligero aroma a roble entremezclado con aromas frutales, intensidad variable y, ligeros matices de roble en la fase gustativa.

b) Vinos rosados y claretos.

- Fase visual: color rosa en toda su gama. Vino límpido y brillante.

- Fase olfativa: vinos de aroma limpio, de intensidad variable y con aromas primarios.

- Fase gustativa: vinos frescos y equilibrados. Cuerpo moderado.

c) Vino Negramoll.

- Fase visual: vino límpido y brillante de colores rojizos pudiendo presentar ribetes violáceos que evolucionan al color teja. Son vinos por lo general de capa media a media baja.

- Fase olfativa: los aromas van desde los florales a los vegetales y pueden llegar a las frutas maduras y tener notas minerales. En la evolución derivan a los matices tostados, hinojos y balsámicos.

- Fase gustativa: pueden ser vinos ligeros con poca estructura, amables o con alta graduación alcohólica, dependiendo de la zona, con correcta acidez y francos. Pueden llegar a ser calidos y presentar toques finales amargos.

d) Vino tinto.

- Fase visual: color rojo en toda su gama. Vino límpido y brillante.

- Fase olfativa: vinos francos, de intensidad variable, en los que pueden aparecer notas minerales y vegetales.

- Fase gustativa: vinos equilibrados.

Los vinos tintos fermentados en barrica presentan un color rojo intenso con tintes violáceos y en la fase olfativa aromas de fruta y/o flores con recuerdos de madera, son vinos equilibrados, ligeros, con gusto a fruta y matices tostados.

En la fase aromática de los tintos de crianza, reserva y gran reserva, pueden aparecer notas tostadas.

e) Vinos de Tea.

- Fase visual: los tintos, de color rojizo con tonalidades que pueden ser naranjas, los blancos y rosados presentan tonos similares a los caracterizados en las letras a) y b) de este artículo, presentan capa media a media baja, limpios y brillantes.

- Fase olfativa: intensos y punzantes, con un marcado carácter balsámico, "resinoso", que evoca al envase en el que han permanecido, pueden aparecer los vegetales, las frutas maduras y ciertas pinceladas minerales.

- Fase gustativa: ligeros y frescos con buena acidez y francos, presentan sabores mentolados y resinosos y generalmente con un cierto amargor final.

f) Vino naturalmente dulce.

- Fase visual: vino límpido y brillante, de color amarillo dorado hasta el yodado en elaboraciones en blanco y color coincidente con los tintos en elaboraciones en tinto. Vino de aspecto untuoso.

- Fase olfativa: vino de aroma intenso con recuerdos a pasa, especias y los propios de la variedad o variedades utilizadas en su elaboración.

- Fase gustativa: vinos aterciopelados, equilibrados, intensos. Vinos potentes pudiendo presentar toques finales amargos.

g) Vino malvasía dulce.

- Fase visual: vino límpido y brillante, de color amarillo dorado.

- Fase olfativa: vino que presentará una intensidad alta, limpio, aroma frutal, orejones, almendra amarga, pueden aparecer aromas a higo conjugado con aromas florales en la línea de flores blancas.

- Fase gustativa: potente, glicérico, dulce, equilibrados con final frutoso y ligeramente amargo.

h) Vino espumoso.

- Fase visual: color amarillo pálido a dorado. Brillante con burbuja pequeña y persistente.

- Fase olfativa: vinos de aroma limpio y, afrutado.

- Fase gustativa: vino equilibrado, fresco y con postgusto afrutado.

i) Vino de aguja.

- Fase visual: limpio y brillante con presencia de finas burbujas, presenta color del amarillo acerado a amarillo dorado, en el caso de ser elaborados con variedades blancas, y de tonos rosa-fresa a piel de cebolla, en los casos de utilizar para su elaboración variedades tintas.

- Fase olfativa: vinos limpios, intensidad media a alta, y aromas primarios, pueden aparecer notas de panadería.

- Fase gustativa: vino sabroso y equilibrado.

j) Vino de licor.

- Fase visual: color amarillo y aspecto untuoso. Vinos límpidos y brillantes.

- Fase olfativa: aroma intenso con recuerdos a pasas y especias.

- Fase gustativa: vinos aterciopelados, equilibrados intensos. Postgusto afrutado y potente.

CAPÍTULO V

REGISTROS

Artículo 15.- Registros.

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes registros:

a) Registro de Viñedos.

b) Registro de Bodegas, con las siguientes secciones:

- sección I. De bodegas de elaboración.
- sección II. De bodegas de almacenamiento.
- sección III. De bodegas embotelladoras.

• sección IV. De bodegas de crianza.

2. En los registros de la denominación sólo podrán inscribirse aquellas bodegas y viñedos ubicados en la zona de producción. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los siguientes documentos:

a) Documento que acredite la personalidad del solicitante.

b) Documentación que acredite la titularidad del viñedo o bodegas.

c) Documento que acredite la inscripción, en su caso, en el registro vitícola, en el registro sanitario, en el registro de envasadores y embotelladores y en el de industrias agrarias.

d) Declaración responsable del solicitante de que el viñedo o bodega cumple con las especificaciones del reglamento.

e) Croquis y plano de situación del viñedo y/o bodega, con indicación de la superficie y variedades cultivadas, así como referencia SIGPAC del viñedo, y distribución de equipos y depósitos en las bodegas, además de aquellas otras características que se entiendan reseñables.

f) Licencia municipal de apertura, en el caso de las bodegas.

3. El Consejo podrá realizar los actos necesarios para la determinación y comprobación de los datos en virtud de los cuales deba dictaminar.

4. El Consejo Regulador denegará, motivadamente, las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del presente Reglamento y a las disposiciones establecidas por la Administración competente, sobre condiciones de carácter técnico que deban reunir las viñas y las bodegas.

Artículo 16.- Registro de viñedos.

1. En el Registro de Viñedos se podrán inscribir los viñedos situados en la zona de producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos.

2. En la inscripción figurará el nombre del titular del viñedo y su derecho sobre el mismo, junto con todas aquellas denominaciones o descripciones que permitan identificarlo mejor, pago/lugar y término municipal en que está situado, parcela o subparcela catastral, superficie en producción, variedades de vid y cuantos datos sean precisos para su clasificación y localización.

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

4. En ningún caso se permitirá la inscripción en el Registro, de aquellos viñedos en los que existan variedades permitidas mezcladas con otras no permitidas.

5. La inscripción en el Registro de Viñedos es voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida esta, deberán transcurrir cinco años naturales antes de que el viñedo en cuestión pueda volver a inscribirse, salvo cambio de titularidad.

Artículo 17.- Registro de Bodegas.

1. En el Registro de Bodegas se podrán inscribir aquellas situadas en la zona de producción, que cumplan todos los requisitos exigidos en el presente Reglamento y en la legislación vigente, y en las que se elaboren vinos que puedan optar a la Denominación de Origen.

2. En la inscripción figurará el nombre de la empresa, actividades de elaboración, de almacenamiento, de embotellado o de crianza, localidad, término municipal y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los envases y maquinaria, sistema de elaboración. En el caso de elaborar vinos de crianza será necesario que se inscriban el número de barricas y las características de las mismas, así como la capacidad de la bodega y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega.

3. En el caso de que el titular inscrito no sea propietario de los locales, se hará constar tal circunstancia, indicando el nombre y domicilio del propietario. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de la construcción e instalaciones.

4. La inscripción en el Registro de bodegas es voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida esta, deberán transcurrir cinco años naturales antes de que la bodega en cuestión pueda volver a inscribirse, salvo cambio de titularidad.

5. En los registros de bodegas se diferenciarán, con finalidad estadística, aquellas bodegas que comercialicen fuera de la Comunidad Autónoma, así como aquellas que elaboren vino con mención ecológica.

Artículo 18.- Derechos.

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

a) Producir uvas con destino a la elaboración de vinos amparados por esta Denominación de Origen, o elaborar, almacenar, embotellar y envejecer vinos que hayan de ser protegidos por la misma.

b) Usar el nombre de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetado.

2. En las bodegas inscritas en los registros de la denominación de origen se permitirá la elaboración, almacenamiento o manipulación de otros vinos no amparados por la denominación, siempre que dichas operaciones se realicen de forma separada de las referidas a los vinos con derecho a la Denominación de origen y que se garantice el control de tales procesos.

Artículo 19.- Obligaciones.

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

a) Cumplir con las disposiciones establecidas en este Reglamento, los acuerdos del Consejo Regulador, así como las disposiciones que dicte la Administración de tutela.

b) Satisfacer las obligaciones económicas que le correspondan.

c) Comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos inscritos, así como cualquier otro dato de interés que le solicite el Consejo.

2. Transcurridos los tres primeros años de inscripción, las bodegas tendrán obligación de embotellar al menos el 25% de su producción bajo la Denominación de Origen "La Palma". No obstante, y en casos de fuerza mayor, el Consejo podrá, a solicitud del interesado, exceptuar su cumplimiento.

3. En los terrenos ocupados por las viñas inscritas en el Registro de Viñedos y en sus construcciones anexas no podrán entrar ni permanecer existencias de uva sin derecho a la Denominación de Origen.

4. Sólo se podrá almacenar vino con derecho a la Denominación, pendiente de envasar en los locales inscritos.

Artículo 20.- Actualización de los Registros.

1. El Consejo Regulador, de oficio, efectuará inspecciones periódicas para comprobar la exactitud de las inscripciones, quedando facultado para adoptar las medidas necesarias.

2. Todas las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador.

CAPÍTULO VI

DEL SISTEMA DE CONTROL

Artículo 21.- Organismo de control.

El control se realizará por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). Dicha función comprenderá el control de la producción, elaboración

y, de todo aquello que sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los vinos amparados por esta Denominación de origen.

Artículo 22.- Ámbito de control.

1. Serán objeto de control todos los operadores, instalaciones y productos inscritos en los Registros, así como la documentación generada. Este control se entenderá desde la producción hasta el comportamiento del producto en el mercado.

2. El control efectuado a los operadores, en los términos especificados en el apartado anterior, verificará el cumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento.

3. Para que los productos alcancen la calificación y certificación necesarias para ser amparados, habrán de superar todos los controles de calidad que se establecen en este Reglamento.

Artículo 23.- Calificación de los vinos.

1. Todo el vino que pretenda ampararse bajo esta Denominación de Origen deberá cumplir las siguientes condiciones:

a) Proceder de uvas de las variedades admitidas por este reglamento y, que cumplan con los requisitos técnicos establecidos en el presente reglamento.

b) Que el procedimiento de elaboración del vino cumpla con los requisitos técnicos exigidos en este reglamento.

c) Que hayan sido sometidos a exámenes analíticos y organolépticos que verifiquen el cumplimiento de las características físico-químicas y organolépticas establecidas en el presente reglamento.

d) Cumplir con las restantes obligaciones que disponga la legislación vigente de aplicación, así como las que disponga este reglamento.

2. El vino amparado deberá mantener las cualidades físico-químicas y organolépticas características del mismo. En el caso de que se constate en la fase de comercialización alguna alteración en estas características en detrimento de su calidad, será descalificado, previa audiencia al interesado, por el ICCA, lo que llevará consigo la pérdida del derecho al uso de la Denominación.

3. No se podrá calificar un vino que haya sido mezclado con otro previamente descalificado.

Artículo 24.- Resolución.

1. Cuando el vino que se pretenda amparar cumpla con las condiciones establecidas en el artículo 23.1 del presente reglamento, el bodeguero solicitará del

órgano de gestión la emisión de los correspondientes precintos de garantía o contraetiquetas.

2. Previo a la emisión de los correspondientes precintos de garantía o contraetiquetas, el órgano de gestión solicitará del órgano de control la correspondiente autorización.

3. Recibida la solicitud a que hace referencia el apartado anterior el órgano de control declarará la aptitud del vino autorizando la emisión de los citados precintos de garantía y contraetiquetas.

CAPITULO VII

EMBOTELLADO, ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Artículo 25.- Embotellado.

1. El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen “La Palma” deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el correspondiente Registro de la 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.

2. Cualesquiera que sean las capacidades de los envases en que se expidan los vinos para el consumo, deberán ir provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el órgano de gestión, que deberán ser colocadas en la propia bodega, y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

Artículo 26.- Etiquetado.

1. En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen “La Palma”.

2. Para los vinos de “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva”, el Órgano de Gestión expedirá contraetiquetas específicas.

Artículo 27.- Indicaciones.

1. Los vinos amparados por esta Denominación, podrán hacer uso de las indicaciones relativas a las características de los mismos, en los términos del artículo 3 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

2. 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.

3. Los vinos de tea podrán hacer uso en el etiquetado de la indicación “Vino de tea”, siempre y cuando cumplan con las características físico químicas y organolépticas de estos, adquiridas mediante su permanencia en envases de madera de “Pinus canariensis” (“Tea”), durante un tiempo máximo de 6 meses y, sean elaborados en la subzona Norte de La Palma.

4. El nombre de una o más variedades de vid utilizadas para la elaboración de un vino podrá aparecer en el etiquetado del vino, de conformidad con lo previsto en la legislación de aplicación.

5. Para el resto de indicaciones se estará a lo dispuesto en la legislación vigente.

CAPÍTULO VIII

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 28.- Infracciones y sanciones.

Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamento serán sancionadas de acuerdo con lo establecido en la legislación sancionadora de aplicación.