



**ESTE DOCUMENTO NO TIENE VALOR JURÍDICO**

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

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

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

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



**INDICACIONES OBLIGATORIAS**

**ZONA GEOGRÁFICA  
VALLE DE GÜÍMAR**

Tenerife aparecerá justo encima de la indicación “Valle de Güímar”, con caracteres cuyas dimensiones no superen a los utilizados para poner “Denominación de Origen”.

El nombre geográfico “Valle de Güímar” figurará de forma destacada , el tipo y tamaño de las letras se corresponderán con ITC Cheltenham-bold condensed y el tamaño de la fuente de 3 mm.

La mención “Denominación de Origen” irá inmediatamente debajo, con el mismo tipo de letra y el tamaño de la fuente será de 1,5 mm.

La separación entre líneas de las tres menciones debe ser la misma.

**TENERIFE  
VALLE DE GÜÍMAR  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

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

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

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

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

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

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

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



	<p>El embotellado por encargo se indicará de una de las siguientes formas:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Embotellado para (nombre o razón social de quien realiza el encargo) Municipio-España (del mismo)</li><li>2. Embotellado para (nombre o razón social de quien realiza el encargo) Municipio-España por (nombre o razón social del que embotella) Municipio-España (del que embotella)</li><li>3. En el caso de vinos espumosos de calidad “Elaborado para ...por...”</li></ol>
<b>INDICACIÓN DE LA PROCEDENCIA</b>	<p>Deberá figurar una de estas tres menciones o expresiones equivalentes: <b>“Producto de España” o “Producido en España” o “Vino de España”</b></p>
<b>INDICACIÓN DEL CONTENIDO DE AZÚCAR</b>	<p>En el caso del vino espumoso de calidad se indicará el contenido de azúcar de la siguiente manera:</p> <p><b>Brut nature:</b> cuando el contenido en azúcar es <u>inferior a 3 g/l</u> y si no se le añade azúcar después de la fermentación secundaria.</p> <p><b>Extra Brut:</b> Si su contenido en azúcar se sitúa <u>entre 0 y 6 g/l</u></p> <p><b>Brut:</b> Si su contenido en azúcar es <u>inferior a 12 g/l</u></p> <p><b>Extra Seco:</b> si su contenido en azúcar se sitúa <u>entre 12 y 17 g/l</u></p> <p><b>Seco:</b> si su contenido en azúcar se sitúa entre <u>17 y 32 g/l</u></p> <p><b>Semiseco:</b> si su contenido en azúcar se sitúa <u>entre 32 y 50 g/l</u></p> <p><b>Dulce:</b> Si su contenido en azúcar es <u>superior a 50 g/l</u>.</p> <p>El contenido de azúcar no podrá ser ni superior ni inferior en más de 3 g/l al contenido de azúcar indicado en la etiqueta del producto.</p>
<b>INDICACIÓN ALÉRGENOS</b> Sulfitos, leche, huevos y sus derivados	<p><b>“Contiene sulfitos” o “Contiene dióxido de azufre”</b> cuando el vino contenga más de 10 mg/l de anhídrido sulfuroso.</p> <p><b>“Contiene ... “huevo”, “proteína de huevo”, “ovoproducto”, “lisozima de huevo” u “ovoalbúmina”</b></p> <p><b>“Contiene... “leche”, “productos lácteos”, “caseína de leche” o “proteína de leche”</b></p>
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	<p>Se hará por unidad o media unidad de porcentaje de volumen. La cifra irá seguida del símbolo <b>“%vol”</b> y podrá ir precedida de los términos <b>“grado alcohólico adquirido”</b> o <b>“alcohol adquirido”</b> o de la abreviatura <b>“alc.”</b></p> <p>El grado alcohólico indicado no podrá ser superior ni inferior en más de un 0,5%vol al grado determinado por el análisis. Para los vinos espumosos, vinos espumosos de calidad, vinos espumosos gasificados, vinos de aguja,</p>



	<p>vinos de aguja gasificados, vinos de licor y vinos de uva sobremadurada, la tolerancia será de un 0,8%vol.</p> <p>La altura de los caracteres utilizados para indicar el grado alcohólico adquirido será de 3 mm como mínimo cuando el envase sea superior a 20 cl y hasta 1l y de 5 mm como mínimo para envases de más de 1l.</p>
<b>CONTENIDO NOMINAL</b>	<p>La altura de los caracteres utilizados para indicar el contenido nominal será de 4 mm como mínimo cuando el envase sea superior a 20 cl y hasta 1l y de 6 mm como mínimo para envases de más de 1l.</p>
<b>Nº REGISTRO EMBOTELLADORES</b>	<p>Se indicará de la siguiente manera: <b>RE xxxx – TF/C</b></p>
<b>LOTE</b>	<p>La indicación del lote irá precedida de la letra “L” salvo que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado.</p>



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

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

Todas las menciones obligatorias, excepto nº de R.E., lote y la información de los alérgenos, deberán aparecer en el mismo campo visual del envase, de tal manera que sean simultáneamente legibles sin tener que girar el mismo.

### INDICACIONES FACULTATIVAS

Como indicaciones facultativas se podrán indicar:

- Una marca comercial.

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

- El nombre de una o más variedades de uva: si se menciona una sola variedad, al menos el 85% del vino tiene que haber sido elaborado a partir de dicha variedad. Si se mencionan dos o más variedades, el 100% de los productos tienen que haber sido elaborados a partir de dichas variedades. Las variedades se indicarán en orden decreciente según su presencia en el producto final.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Afrutado: podrán indicarla los vinos blancos en los que intervienen distintas variedades, entre ellas como factor común se encuentra la variedad moscatel. Estos vinos se caracterizan por ser limpios y brillantes, de color amarillo pálido, de intensidad media o medio alta, con aromas a fruta madura donde pueden aparecer las notas cítricas y aromas florales de flor blanca, pudiendo



aparecer matices herbáceos. Son vinos potentes, frescos y postgusto frutal.

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

“fermentado en bodega”, “fermentado en bodega de...”

“criado en bodega”, “criado en bodega de...”

“envejecido en bodega”, “envejecido en bodega de...”

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

#### **Crianza:**

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

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

#### **Reserva:**

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

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

#### **Gran Reserva:**

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

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

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

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

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

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

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

- **Roble:** Aplicable a los vinos con DOP o IGP que hayan sido fermentados, criados o envejecidos en recipientes de madera de roble. Cuando se emplee o se haga referencia a este término



deberá indicarse en las informaciones relativas al vino en cuestión el periodo de tiempo, en meses o años, que ha permanecido en recipientes de madera de esa especie, cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros.

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

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

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

La indicación “cosecha”, “añada” o “vendimia” se aplicará, exclusivamente, a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vino de otras cosechas. A efectos de corregir las características de los mostos o vinos de determinada cosecha, se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que al menos el 85% de las uvas utilizadas para elaborar el vino haya sido vendimiada el año que se cite.

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

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

- **Naturalmente dulce:** aplicable a los vinos elaborados sin aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, con un grado alcohólico volumétrico natural superior a 15% vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13% vol. Y también a los vinos con indicación geográfica protegida de uva sobremadurada.

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

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

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





La mención “Vino ecológico”: siempre que esté inscrito en el Registro de Operadores de Producción Ecológica. Es obligatorio incluir el logotipo comunitario de agricultura ecológica y el logotipo de la Comunidad Autónoma de Canarias



Puede consultar el manual de uso en el siguiente enlace:

[https://cmsgobcan.gobiernodecanarias.net/agricultura/icca/galerias/doc/calidad/MANUAL\\_USO\\_LOGO\\_EUROPEO\\_AE.pdf](https://cmsgobcan.gobiernodecanarias.net/agricultura/icca/galerias/doc/calidad/MANUAL_USO_LOGO_EUROPEO_AE.pdf)

El símbolo comunitario de Denominación de Origen Protegida.



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

Para indicar cualquier mención deberán consultar previamente el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida Valle de Güimar ya que pueden establecer normas más estrictas que las indicadas en la normativa comunitaria y estatal. Dicho pliego podrá ser consultado en la página web del ICCA, en el siguiente enlace:

[http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/doc/icca/doc/calidad/Pliegos\\_de\\_condiciones\\_DOP\\_Valle\\_de\\_Guimar.pdf](http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/doc/icca/doc/calidad/Pliegos_de_condiciones_DOP_Valle_de_Guimar.pdf)