

Rev.: 13.05.2014

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
DE VINOS "VALLE DE GÜIMAR"**

1. Nombre:

‘Valle de Güimar’.

2. Descripción del vino:

- a. Vino blanco.
- b. Vino rosado.
- c. Vino tinto.
- d. Vino de licor.
- e. Vino espumoso de calidad.
- f. Vino de aguja.
- g. Vino de aguja gasificado.
- h. Mosto de uva parcialmente fermentado.
- i. Vino dulce clásico.

2. Vino dulce clásico será el obtenido a partir de uva, que sometidas a procesos de sobremaduración o asoleo, presenten un contenido mínimo de azúcares residuales de 55 gramos por litro.

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:

- a. Vinos blancos secos: 11% vol.
- b. Vinos blancos semisecos y semidulces: 10% vol.
- c. Vinos blancos dulces: 13,5% vol.
- d. Vinos rosados: 11% vol.
- e. Vinos tintos 12% vol., permitiéndose hasta 11,5% vol., para los elaborados mediante métodos de maceración carbónica.
- f. Vinos de licor: 15% vol.
- g. Vinos espumosos de calidad: 10% vol.
- h. Vinos de aguja: 7% vol.
- i. Vinos de aguja gasificado: 7% vol.
- j. Mosto de uva parcialmente fermentado: superior al 1% vol. e inferior a las tres quintas partes del grado alcohólico volumétrico total.



k. Vino dulce clásico: 15% vol.

2. Grado alcohólico volumétrico total mínimo:

- a. Vino blanco seco y, vino rosado: 11% vol.
- b. Vino blanco semiseco y semidulce, y, vino espumoso de calidad: 10% vol.
- c. Vino blanco dulce: 13,5% vol.
- d. Vinos tintos 12% vol., permitiéndose hasta 11,5% vol., para los elaborados mediante métodos de maceración carbónica.
- e. Vinos de licor: 17,5 % vol.
- f. Vino dulce clásico: 15% vol.
- g. Vinos de aguja, vino de aguja gasificado: 7% vol.
- h. Mosto de uva parcialmente fermentado: 8% vol.

3. Todos los vinos amparados por esta Denominación deberán presentar una acidez volátil real no superior a 0,8 gramos por litro, expresada en ácido acético, con excepción de:

- a. los que se sometan a un período de envejecimiento de dos años, como mínimo, y, los de licor, que podrán alcanzar una acidez volátil de 1,2 g/l y,
- b. los dulces clásicos que podrán alcanzar una acidez volátil de 1,5 g/l.

4. Los vinos amparados por esta Denominación deberán presentar una acidez total mayor o igual a 4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico, con excepción de los vinos tintos elaborados por el método de maceración carbónica que podrán presentar una acidez total mayor o igual a 4 g/l.

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

- a. Para vinos distintos de los espumosos:
 - Vinos secos, un contenido en azúcares inferior o igual a 4 g/l. No obstante, se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 9 g/l si la acidez total no es inferior en más de 2 g/l al contenido de azúcar residual.
 - Vinos semisecos, un contenido en azúcares superior a 4 g/l y, menor o igual de 12 g/l. No obstante, se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 18 g/l si la acidez total no es inferior en más de 10 g/l al contenido de azúcar residual.
 - Vinos semidulces, un contenido en azúcares superior a 12 g/l y, menor o igual a 45 g/l.
 - Vinos dulces, un contenido en azúcares superior a 45 g/l.
- b. Para vinos espumosos:
 - "Brut nature", un contenido en azúcares inferior a 3 g/l, esta mención sólo podrá utilizarse para vinos a los que no se les haya añadido azúcar después de la fermentación.
 - "Extra brut", un contenido en azúcares entre 0 y 6 g/l.
 - "Brut", un contenido en azúcares inferior a 12 g/l.
 - "Extra seco", un contenido en azúcares entre 12 y 17 g/l.



- "Seco", un contenido en azúcares entre 17 y 32 g/l.
- "Semi seco", un contenido en azúcares entre 32 y 50 g/l.
- "Dulce", un contenido en azúcares superior a 50 g/l.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 185 mg/l.

10. El contenido total de dióxido de carbono disuelto, de los vinos espumosos, a temperatura de 20° C será igual o superior a 3,5 bares.

b) Características organolépticas:

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: vinos limpios y brillantes, de color amarillo pálido a pajizo.
- Fase olfativa: de intensidad media, limpios con aromas a fruta y notas florales. Pueden aparecer matices de hierba fresca y/o balsámicos.
- Fase gustativa: sabrosos, frescos y postgusto frutal.

En caso de elaboraciones con estancia en barrica mínima de dos meses, podrán aparecer tonalidades doradas y en la fase gustativa mayor amplitud e integración de la barrica.

En esta comarca se elaboran vinos blancos con la mención de afrutados en los que intervienen distintas variedades, entre ellas como factor común se encuentra la variedad moscatel. Estos vinos se caracterizan por ser vinos 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.

b. Vino rosado.

- Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color rosado.
- Fase olfativa: de intensidad media, limpios, con aromas a fruta roja.
- Fase gustativa: sabrosos, frescos y postgusto frutal.

c. Vino tinto.

- Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color rojo cereza a granate.
- Fase olfativa: de intensidad media, limpios, con aromas a fruta madura, pueden aparecer notas terrosas y especiadas.
- Fase gustativa: sabrosos, frescos, equilibrados y postgusto frutal.

En elaboraciones en tinto con estancia mínima de tres meses en barrica de roble aparecerán tonalidades rubí con aromas limpios avainillados, con gusto persistente, vinos equilibrados y estructurados con los aportes de la barrica integrados.

d. Vino dulce clásico.

- Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color amarillo pajizo.
- Fase olfativa: de intensidad media-alta, limpios con aromas a frutas con notas amieladas y balsámicas.
- Fase gustativa: sabrosos a potentes, equilibrados y postgusto afrutado.

e. Vino de licor.

- Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color amarillo dorado a ámbar.
- Fase olfativa: intensidad alta con notas de fruta escarchada, notas tostadas y amieladas, pueden aparecer notas especiadas.
- Fase gustativa: sabrosos, dulces y equilibrados en elementos del sabor.



En el caso de la elaboración de vinos tintos de licor, la fase visual se caracteriza por color rojo cereza a granate.

f. Vino espumoso de calidad.

- Fase visual: vinos de color amarillo pálido a dorado, burbuja fina y corona persistente.
- Fase olfativa: intensidad media, limpios con carácter frutal, pueden aparecer notas herbáceas y con matices a panadería.
- Fase gustativa: fresca, buena acidez y buena persistencia.

g. Vino de aguja, y de aguja gasificados.

- Fase visual: vinos de color amarillo pálido a pajizo, limpio y con presencia de finas burbujas.
- Fase olfativa: intensidad media a alta, vinos limpios con aromas frutales y florales, con matices balsámicos.
- Fase gustativa: vinos amplios, picantes, ligeramente ácidos con notas a frutos secos al retrogusto.

h. Mosto parcialmente fermentado.

- Fase visual: vinos limpios y brillantes, de color amarillo pálido a pajizo.
- Fase olfativa: intensidad media, limpios con carácter frutal, pueden aparecer notas herbáceas.
- Fase gustativa: fresca, buena acidez y equilibrado en dulzor.

En elaboraciones en rosado y tinto, la fase visual de los vinos de aguja, de aguja gasificados y el mosto parcialmente fermentado se corresponderá con la fase visual de rosados o tintos respectivamente.

Las distintas categorías de vinos envejecidos de esta Denominación deberán presentar en la fase visual un color más intenso que el de los vinos jóvenes, en función de su elaboración en blanco, rosado o tinto, en la fase gustativa se aprecian las notas propias de la madera, junto con matices frutales y a vainilla, en los vinos "gran reserva" pueden aparecer notas tostadas de mayor intensidad. En fase gustativa son vinos elegantes, equilibrados, con redondez y estructura.

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 9% vol. para las variedades blancas, de 10% vol. para las tintas y de 13,5% vol. para las que se destinen a elaborar vino de licor.

2. La elaboración se realizará en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad del vino. 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 esta denominación.



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 74 litros de mosto por cada 100 kilogramos de uva.

b) Restricciones.

1. En la extracción de mostos sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo, en especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad, así como la utilización de prensas conocidas como "continuas", en 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 que tienden a conseguir las mejores calidades, autorizándose además, la conducción en espaldera y parral bajo u otro sistema que siendo compatible con la mecanización garantice la calidad de las producciones. 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:

- a. Pie y brazos bajos en rastra, entre 800 y 2.200 cepas por ha.
- b. Vaso irregular, entre 1.600 y 2.500 cepas por ha.
- c. Parrales en plano horizontal, entre 250 y 500 cepas por ha.
- d. Espaldera, en sistema "Guyot" o "Cordón Royal", entre 2.000 y 6.250 cepas por ha.

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

3. Se autoriza el uso del riego de apoyo en la viña en los términos establecidos en la Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, 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 la Denominación de Origen de vinos 'Valle de Güímar' está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales: Arafo, Candelaria y Güímar.

5. Rendimiento máximo:

a) Producción máxima admitida en kilogramos de uvas por hectárea:

- a. Variedades blancas y tintas en sistema tradicional en bordes de parcela: 30.000 Kg/ha.
- b. Variedades blancas y tintas en sistemas modernos: 10.000 Kg/ha.



b) *Producción máxima admitida en hectolitros del producto final por hectárea:*

- a. Variedades blancas y tintas en sistema tradicional en bordes de parcela: 222 Hl/ha.
- b. Variedades blancas y tintas en sistemas modernos: 74 Hl/ha.

6. Variedades de uva:

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

- a. Variedades de uvas blancas:
 - Recomendadas o preferentes: Albillo criollo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera Blanca, Doradilla, Gual, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y Vijariego blanco o Diego.
 - Autorizadas: Burrablanca, Listán Blanco de Canarias, Pedro Ximénez y Torrontés.
- b. Variedades de uvas tintas:
 - Recomendadas o preferentes: Castellana Negra, Listan Negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll y Tintilla.
 - Autorizadas: Bastardo Negro o Baboso Negro, Cabernet Sauvignon, Listán prieto, Merlot, Moscatel Negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo, Vijariego Negro.

7. Vínculo con la zona geográfica:

a) *Datos de la zona geográfica.*

- Factores naturales

El Valle de Güimar es una depresión física localizada en la zona sureste de la isla de Tenerife (Canarias, España). Está formado por el deslizamiento de ingentes volúmenes de materiales hacia el mar y tiene una extensión aproximada de unos 122 kilómetros cuadrados que ocupan superficies de los municipios de Candelaria, Arafo y Güimar. El valle, que se encuentra delimitado por la Cordillera Dorsal en su cabecera, y las laderas de Chafa y Güimar en sus extremos este y oeste respectivamente, presenta una pendiente relativamente suave abarcando desde zonas de alta montaña hasta la costa.

Dentro de su extensión destacan ciertos conos volcánicos de formación reciente destacando la Montaña Grande (276 m), la cual se ha formado por la acumulación de material piroclástico de diferente índole y dio origen al Malpaís de Güimar. El litoral del valle es en su mayoría bajo, tan sólo se observa costa acantilada en los extremos del valle, en aquellas zonas de ladera. De resto, el litoral es eminentemente costero, aunque si bien lo es de naturaleza rocosa

En el valle de Güimar tienen representación todos los pisos bioclimáticos del archipiélago canario, desde las especies características del cardonal-tabaibal, en los estratos más bajos, hasta la vegetación típica de la alta montaña en las cumbres de este territorio.



El relieve, el valle está atravesado por intrincados barrancos, es el agente más determinante del clima de toda la comarca del valle de Güimar. Apartándose de la dinámica general observada en la isla, la vertiente sur se ve excluida de la acción de los vientos alisios por su localización a sotavento, y por lo tanto experimenta un menor nivel de precipitaciones.

Este valle presenta ciertas excepciones por una serie de condicionantes locales que posibilitan que parte de la humedad transportada por esos vientos alisios procedentes del noreste sobrepasen las cumbres y hagan pues su efecto. Así, el Valle de Güimar, aunque presenta un régimen de lluvias notablemente inferior a la vertiente norte de la isla, lo cierto es que éste es significativamente superior al del resto de la vertiente meridional hasta el punto de que el valle es el único lugar en el sur de Tenerife donde hay una pequeña representación de laurisilva. Las lluvias suelen recibirse cuando cesa la acción de los alisios y se produce la aproximación de borrascas procedentes del suroeste. Aunque prevalezca la escasez de precipitaciones, es posible encontrar grandes diferencias pluviométricas en función del desarrollo altitudinal del valle. De esta forma se observan registros variables que van desde los 161 mm de media anual que se recogen en la zona costera, hasta los 504 mm de Izaña (alta montaña), pasando por valores intermedios en zonas de medianías.

Algo similar ocurre con la temperatura, que presenta oscilaciones desde los 19,5° C de media anual que se registran a nivel del mar y los 9,8° C en las cumbres de Izaña.

Otro aspecto característico es la elevada insolación que muestra esta zona de la isla. Son abundantes las horas de sol de las que disfruta el valle, en concreto, Izaña, es el lugar donde se registran más horas de sol al año en todo el territorio nacional, con 3.448,5

- Factores humanos

La vid fue introducida en Canarias por los castellanos en el siglo XV, que encontraron en el Valle de Güimar una zona privilegiada para este cultivo. Inicialmente, el cultivo de vid se realizó en la costa, donde no se cultivaban otros productos más rentables económicamente como era la caña de azúcar. No obstante pronto se observó que en cualquier punto del Valle era posible el cultivo de la vid. En la comarca del Valle de Güimar se cultivan variedades blancas y tintas, aunque hay un predominio de las primeras.

Las vides eran sarmientos que se traían de las viñas europeas antes de que prácticamente desaparecieran como consecuencia de la plaga de la filoxera. En el año 1.550 ya se conseguían cantidades notables de vino y hasta el año 1.680 los vinos gozaron de una gran fama en Europa, África y América. A partir de mediados del siglo XVII, debido a la presión de los vinos andaluces y portugueses, la producción se redujo de forma considerable. Pero la fama no se perdió, y en el siglo XVIII se produce una recuperación en el consumo.

b) Datos del producto.

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



- Vinos armónicos, conjuntados y equilibrados muy aromáticos, predominando en todos ellos un acento mineral y, notas a frutos tropicales.
- Vinos con una amplia diversidad cromática.

c) Interacción causal

El viñedo se cultiva desde los 300 hasta los 1.700 metros de altitud, pudiéndose considerar dos estratos en relación con este factor: uno, la zona productora de vinos de mejor calidad, entre los 800 y los 1.700 m de altitud, en terrenos negros, y otro en terrenos acolchados con jable entre los 400 y los 800 m de altitud.

El nivel que va desde los 400 hasta los 800 m, cuenta con terrenos volcánicos muy porosos y de elevada higroscopicidad, capaces de absorber el agua de la humedad del ambiente. En el nivel que va desde el límite de las medianías hasta los 1.700 m, la viña se asienta sobre terrenos arcillosos de oscura coloración y alta fertilidad, cultivándose en vaso. Al existir esta diferencia de altitud, se favorece la diversidad de vinos y con ello la diversidad cromática y aromática.

Las variedades más cultivadas son la Listán Blanca y Malvasía, acompañadas de una gran diversidad de blancas y tintas minoritarias.

La orientación de los terrenos cara al sol, su composición, las temperaturas templadas y la influencia de los alisios originan terrenos de extraordinaria fertilidad, muy apropiados para cultivos tropicales, que están en perfecta armonía con el cultivo de la vid. Las notas a frutos tropicales se deben precisamente al clima que presenta la zona y al alto nivel de insolación.

Todos los vinos amparados en esta Denominación de origen presentan las notas propias de los vinos de zonas volcánicas.

8. Disposiciones aplicables.

a) Marco jurídico

- Orden de la Consejería de Agricultura y Alimentación, del Gobierno de Canarias, de 5 de mayo de 1995, (BOC nº 59, de 12 de mayo de 1995), por la que se reconoce la Denominación de Origen de vinos ‘Valle de Güimar’
- Orden del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 7 de junio de 1999, por la que se autoriza el uso de la mención “Tenerife” en el etiquetado de los vinos elaborados en la citada isla y que tengan derecho al uso de la Denominación de Origen. (BOC nº 97, de 21 de Julio).
- Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, del Gobierno de Canarias, de 24 de noviembre de 2010, (BOC nº 239, de 3 de diciembre de 2010), por la que se aprueba el reglamento de la Denominación de Origen de vinos ‘Valle de Güimar’, modificada por Orden de 19 de septiembre de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas (BOC nº 194, de 30 de septiembre de 2011).

b) Requisitos objetivos:



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

2. Por el Consejo Regulador, se llevarán los siguientes registros:

- a. Registro de viñedos.
- b. Registro de bodegas, con las siguientes secciones:
 - Sección I. De bodegas de elaboración.
 - Sección II. De bodegas de almacenamiento.
 - Sección III. De bodegas embotelladoras.
 - Sección IV. De bodegas de envejecimiento.

3. Requisitos para la inscripción:

- 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.
- 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 “Valle de Güimar”, para cada campaña y, según criterios de defensa y mejora de la calidad, podrá adoptar acuerdos para:

- Autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos y labores que constituyendo un avance en la técnica vitícola no afecten desfavorablemente a la calidad del producto protegido.
- Fijar 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.
- Restringir la práctica del riego.

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

6. La uva procedente de viñedos, cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado, no podrá ser utilizada para la elaboración de vinos protegidos por esta denominación.



7. En las bodegas inscritas en los diferentes registros de la Denominación no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento, o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción de la Denominación. Sin embargo, en dichas bodegas inscritas se autorizará la recepción de uvas, elaboración y almacenamiento de vinos que procedan de la zona de producción, aun cuando no provengan de viñedos inscritos, siempre que estas operaciones, así como la manipulación y almacenamiento de los productos obtenidos se realicen de forma separada de las correspondientes a los productos que opten a ser amparados por la Denominación.

No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, en las bodegas inscritas, se podrán 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, que se garantice el control de tales procesos y que la uva, mosto o vino proceda del territorio de esta Comunidad Autónoma. A tales efectos, las bodegas deberán solicitar autorización preceptiva del Consejo Regulador que la otorgará siempre que ello no cause perjuicio a la denominación de origen. Dicha autorización será revisada anualmente por el Consejo Regulador.

8. 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 higrométrico y ventilación adecuados. Deberán tener unas existencias mínimas de 2,25 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento.

9. El embotellado de los vinos amparados por esta denominación de origen se realizará en envases de vidrio, con las siguientes capacidades nominales:

- Vino tranquilo: 18,7 cl; 37,5 cl; 50 cl; 75 cl; 1,5 l; 3 l; y 6 l.
- Vino espumoso, en el intervalo de 125 ml a 1.500 ml: 125-200-375-750 y 1.500.
- Vino de licor, en el intervalo de 100 ml a 1.500 ml: 100-200-375-500-750-1.000 y 1.500.

No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, se permite, para vinos distintos de los espumosos, el uso de los envases denominados "bag in box" (bolsa en caja), con capacidad de 2 a 10 litros.

c) Requisitos adicionales.

i) Envasado dentro de la zona delimitada.

La especificidad del producto y la necesidad de proteger la reputación del nombre vinculado a la denominación de origen exigen que el embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen " Valle de Güimar" 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 los vinos amparados por esta Denominación de Origen figurará, obligatoriamente, de forma destacada el nombre geográfico "Valle de Güímar". El tipo y tamaño de las letras se corresponderán con tipografía de letra ITC Cheltenham-bold condensed y, tamaño de la fuente de 3 mm, e, inmediatamente debajo, la mención "Denominación de origen" con el mismo tipo de letra y, tamaño de la fuente, de 1,5 mm.

2. Los vinos amparados por ésta Denominación podrán hacer uso de las indicaciones relativas a las categorías de envejecimiento que establece la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

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. En los vinos amparados por esta Denominación se podrá hacer uso del nombre de la variedad o variedades de vinificación, en las siguientes condiciones:

- a. Si se menciona el nombre o sinonimia de solo una variedad de uva de vinificación, al menos el 85% del producto ha debido ser elaborado a partir de dicha variedad excluyendo:
 - cualquier cantidad de productos utilizados en la edulcoración, licor de expedición, o licor de tiraje o
 - cualquier cantidad de productos a los que se hace referencia en el anexo IV, apartado 3, letras e) y f) del Reglamento 479/2008.
- b. Si se menciona el nombre o sinonimia de dos o más variedades de uva de vinificación, el 100% del producto ha debido ser elaborado a partir de dichas variedades, con las exclusiones señaladas en la letra a) de este mismo apartado.

5. 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.
- Avda. Buenos Aires nº 5.
- Edf. Tres de Mayo, planta 4ª
- 38.071 Santa Cruz de Tenerife.
- Teléfono: 922 922 095; Fax: 922 592 854.

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 a las 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:

- ✓ 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.
- ✓ 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.