

*Rev.: 13.05.2014*

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA DE VINOS  
"LA GOMERA"**

**1. Nombre:**

‘La Gomera’.

**2. Descripción del vino:**

1. Vino blanco
2. Vino rosado
3. Vino tinto
4. Vino tinto maceración carbónica
5. Vino de licor
6. Vino espumoso
7. Vino naturalmente dulce, vino elaborado a partir de uva sobremadura o pasificada por los métodos tradicionales (sobremaduración en la planta, por vendimia tardía o por asoleado de la uva recolectada).
8. Vino blanco y/o rosado tradicional, vino cuyas características principales son su alta graduación alcohólica que oscila entre los 13 y 17 grados, y su paso por barrica. Pueden ser elaborados únicamente con uva blanca, pero admiten hasta un 10% de uva tinta, al menos un 90% de la uva blanca ha de ser de la variedad forastera.
9. Vino monovarietal Forastera blanca, vino elaborado en su totalidad con esta variedad.

*a) Características analíticas:*

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

1. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo:

- a. Vino blanco: 10,5% vol.
- b. Vino rosado y vino espumoso: 11% vol.
- c. Vino tinto, tinto maceración carbónica y, vino monovarietal Forastera blanca: 12% vol.
- d. Vino naturalmente dulce y, vino blanco/rosado tradicional: 13% vol.
- e. Vinos de licor: 15% vol.

2. Grado alcohólico volumétrico total mínimo:

- a. Vino blanco: 10,5% vol.
- b. Vino rosado y vino espumoso: 11% vol.



- c. Vino tinto, tinto maceración carbónica y, vino monovarietal Forastera blanca: 12% vol.
- d. Vino naturalmente dulce 15,5% vol.
- e. Vino blanco/rosado tradicional: 13% vol.
- f. Vino de licor: 17,5% vol.

3. El contenido en acidez volátil de los vinos de esta denominación, expresada en ácido acético, no puede ser superior a 0,9 g/l, con excepción de los vinos que hayan sido sometidos a un período de envejecimiento de dos años, como mínimo y, de aquellos cuyo grado alcohólico volumétrico total sea superior a 13% Vol., que podrán presentar una acidez volátil menor o igual a 1,2 g/l.

4. El contenido en acidez total de los vinos de esta denominación, expresado en gramos de ácido tartárico por litro, no puede ser inferior a 4,5 g/l, con excepción de los vinos tintos maceración carbónica que podrán presentar una acidez total superior o igual a 4 g/l.

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

- a. 150 mg/l en el caso de los vinos tintos.
- b. 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:

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

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

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

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

- a. 185 mg/l.

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

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.

9. La sobrepresión debida al contenido 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:*

Los vinos protegidos por esta denominación deberán presentar las siguientes características organolépticas:

Vino blanco:

- a. fase visual, vinos límpidos y brillantes, de color amarillo verdoso a amarillo ambarino
- b. fase olfativa: vinos de aroma limpio, de intensidad media y con aromas primarios.
- c. fase gustativa: vinos de sabor fresco y equilibrado. Postgusto afrutado.

En elaboraciones con estancia en barrica, podrán aparecer tonalidades doradas y en la fase olfativa y gustativa ligeros matices de roble.

Vino rosado:

- a. fase visual, vinos límpidos y brillantes, color de rosa frambuesa a piel de cebolla.
- b. fase olfativa: vinos de aroma limpio, de intensidad media y con aromas primarios.
- c. fase gustativa: vinos de sabor fresco y equilibrado. Cuerpo moderado. Postgusto afrutado.

Vino tinto:



- a. fase visual, vinos límpidos y brillantes, de color rojo picota con tonos violáceos. Capa media-alta.
- b. fase olfativa: vinos de aroma limpio, de intensidad media, afrutado (destacan las frutas rojas) y/o floral.
- c. fase gustativa: vinos equilibrados, sabrosos, moderadamente tánicos. Postgusto persistente y afrutado.

En caso de elaboraciones con estancia en barrica, presentan un color rojo intenso, con predominio de frutos rojos en el aroma y, matices a roble en las fases olfativa y gustativa.

Vino tinto maceración carbónica:

- a. fase visual, vinos límpidos y brillantes, de color rojo intenso con tintes violáceos.
- b. fase olfativa: vinos de intensidad media alta, con aromas frutales, predominando frutas tropicales como el plátano.
- c. fase gustativa: vinos estructurados y ligeros, con paso corto por boca.

Vino de licor y naturalmente dulce:

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

Vino espumoso:

- a. fase visual, vinos límpidos y brillantes, de color amarillo pálido a dorado. Brillante. Burbuja pequeña y persistente.
- b. fase olfativa: vinos con aroma limpio y afrutado
- c. fase gustativa: vinos equilibrados, frescos y, con postgusto afrutado.

Vino blanco/rosado tradicional:

- a. fase visual, vinos límpidos y brillantes, de color que varía entre el dorado y oro viejo a tonos asalmonados y piel de cebolla
- b. fase olfativa, vinos de aroma intenso, recuerda al Jerez o Amontillados pero mantiene aromas frutales o fruta pasada, jaras e hinojo.
- c. fase gustativa, en boca son vinos con una marcada acidez y cuerpo robusto por la elevada carga de glicerina.

Vino monovarietal Forastera blanca:

- a. fase visual, vinos límpidos y brillantes, de color amarillo verdoso a ambarino.
- b. fase olfativa, vinos con aroma limpio, de intensidad media y con aromas primarios (manzana, melón, y frutas tropicales).
- c. fase gustativa, vinos de sabor equilibrado y fresco por su elevada acidez. Postgusto afrutado.



### 3. Prácticas enológicas específicas:

#### a) Prácticas enológicas:

1. La vendimia se realizará de forma selectiva, destinándose exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana, que presenten una graduación alcohólica natural mínima de:

- a. 11% vol. para las variedades destinadas a elaborar vinos blancos,
- b. 12% vol. para las variedades destinadas a elaborar vinos tintos y,
- c. 13% vol. para las variedades destinadas a elaborar vinos naturalmente dulces.

2. La elaboración, almacenamiento, envejecimiento y embotellado de estos vinos ha de realizarse utilizando depósitos o recipientes de acero, madera o cualquier otro material, que garanticen la sanidad y calidad del vino.

3. Las técnicas y equipos empleados 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. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o 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) Prácticas culturales.

1. Los sistemas de cultivo y prácticas culturales serán los tradicionales de la isla que tiendan a conservar las buenas calidades de los vinos, autorizándose, además, los sistemas apoyados.

2. La densidad máxima de plantación será de 4.000 cepas por hectárea, independientemente del sistema de cultivo.

3. Los sistemas de formación y conducción del viñedo serán los siguientes:

- a. Conducción tradicional de pie bajo, realizándose la práctica de la poda según usos y costumbres tradicionales.
- b. Conducción en espaldera, la poda se podrá efectuar en pulgares o en pulgar y vara.
- c. Parral tradicional (incluyendo en este tipo de conducción los parrales fijos artesonados con horquetas de monte y entramado superior de cañas, en plano paralelo a la superficie del suelo, adaptándose a la orografía del mismo), con poda en pulgares.
- d. Vaso, con poda en pulgares.

En ningún caso, podrá superarse el límite máximo de 64.000 yemas por hectárea.

4. Se autoriza el riego en los siguientes supuestos:

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



- b. En plantaciones 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.

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

La zona de elaboración, almacenamiento, envejecimiento y embotellado de estos vinos incluye la totalidad de la isla de La Gomera.

#### **5. Rendimiento máximo:**

- a) En kilogramos de uvas por hectárea: 12.000 kg/ha.
- b) En hectolitros del producto final por hectárea: 89 Hl/ha.

Este rendimiento podrá incrementarse hasta un 40% en viñedos de elevada pendiente.

#### **6. Variedades de uva:**

##### 1. Variedades de uvas blancas

- a. Recomendadas: Albillo criollo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera Blanca, Doradilla, Gual, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y, Vijariego blanco o Diego.
- b. Autorizadas: Breval, Listan Blanco de Canarias, Pedro Ximénez y, Torrontés.

La variedad Baboso Blanco o Bastardo Blanco, si bien se autoriza en los cultivos ya existentes, queda prohibida para nuevas plantaciones.

##### 2. Variedades de uvas tintas

- a. Recomendadas: Castellana Negra, Listan Negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll y, Tintilla.
- b. Autorizadas: Baboso Negro o Bastardo Negro, Cabernet Sauvignon, Listan Prieto, Merlot, Moscatel Negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo y, Vijariego Negro.

#### **7. Vínculo con la zona geográfica:**

##### *a) Datos de la zona geográfica.*

- Factores naturales

Es en el siglo XV, con la llegada de los conquistadores castellanos, cuando tiene lugar la introducción de la vid en el archipiélago. Este cultivo encuentra aquí condiciones óptimas tanto por lo que se refiere al clima, seco y soleado, como a las calidades del suelo. Viera y Clavijo decía "Los terrenos secos, ligeros,



pedregosos areniscos, mezclados de lavas de volcán desmenuzadas, y que se levantan en cerros, colinas, lomas y laderas, son los que ordinariamente producen los mejores vinos [...]”

La isla de la Gomera está situada en el archipiélago Canario, en una posición central entre las islas de Tenerife, La Palma y El Hierro. Tiene una extensión de 369 km<sup>2</sup>, una altitud máxima de 1.487 metros y un perímetro de 118 kilómetros. La relación altitud máxima/superficie es superior a 4, encontrándose entre los valores más elevados del mundo.

La fisiografía de la isla de la Gomera es resultado de un antiguo edificio volcánico que no ha registrado ninguna erupción desde el Plioceno, ha sufrido una intensa erosión hídrica y marina que ha desmantelado la periferia y ha remontado incisivamente hacia el centro; este proceso modelizador del relieve ha mantenido como restos característicos una meseta central a unos 1.000 metros de altitud media y un relieve excepcionalmente abrupto, organizado en barrancos radiales y profundos.

No puede considerarse un solo tipo de clima para la isla de La Gomera, sino diferentes microclimas en función de la circulación de los vientos alisios, la presencia de la corriente marina de Canarias, la orografía de la isla y la influencia del continente africano.

El sistema montañoso de la isla define las tres zonas climáticas principales de La Gomera:

1. Una zona norte, con altitudes inferiores a los 900 metros sobre el nivel del mar, bajo la acción de los vientos alisios.
2. Una zona central, con altitudes superiores a los 900 metros sobre el nivel del mar, donde juega un papel primordial la humedad de condensación.
3. Una zona de sotavento, con orientación oeste-sur-este y con altitudes inferiores a los 900 metros sobre el nivel del mar, que coincide con una región seca de elevada evapotranspiración.

La oscilación térmica entre el mes más frío y el más cálido a lo largo del año está por debajo de los diez grados centígrados, siendo 17 °C y 25 °C la media anual de las temperaturas bajas y altas respectivamente.

La precipitación media anual sobre La Gomera es de 370 mm, correspondiendo un volumen anual de precipitación de 173 Hm<sup>3</sup>. La correlación entre precipitación y altitud varía, entre 30 y 60 mm por cada 100 metros de desnivel. En cuanto a la precipitación horizontal provocada por los alisios, las áreas que interceptan más cantidad de agua son las masas arbóreas situadas en las divisorias topográficas, y en ellas las precipitaciones horizontales pueden superar los 400 mm.

La Gomera presenta rasgos edafológicos distintos al resto de las Islas Canarias. La razón básica está en la ausencia de aportes de materiales volcánicos a lo largo de los últimos dos millones de años. Desde el punto de vista edafológico en la isla de la Gomera se distinguen:

- a. Suelos de evolución reciente (andosoles y suelos pardos)
- b. Suelos antiguos (ferralíticos, suelos fersialíticos y vertisoles)



Los suelos de las zonas comprendidas por encima de 700 metros de altitud presentan alteraciones de tipo ferralítico sobre materiales antiguos. Estas alteraciones pueden estar rejuvenecidas con materiales más recientes formando andosoles desaturados que evolucionan a suelos pardos a medida que disminuye la altitud. Así, desde los 700 metros hasta los 400 se encuentran los suelos pardos con alteraciones de tipo ferralítico muy desarrolladas. Por debajo de los 400 metros en un clima semiárido, y en situación topográfica de pie de vertiente se forman los vertisoles.

- Factores humanos

La historia registrada de la vitivinicultura en La Gomera arranca en el siglo XV, cuando fueron introducidas las primeras cepas en la isla a la llegada de los europeos. En el siglo XVII, a causa del derrumbe del cultivo de la caña de azúcar, la vid adquiere un papel predominante en la economía de la isla, sobre todo en la parte norte de la misma.

La isla de la Gomera presenta una gran riqueza vitícola, debido a factores humanos y socio-económicos. Los primeros colonos de la Gomera procedían de lugares muy variados: portugueses, flamencos, andaluces, castellanos, genoveses, franceses, ingleses... Estos colonos trajeron variedades propias desde sus países de origen, por lo que actualmente existe un excelente patrimonio de variedades viníferas adaptadas al territorio.

El secular aislamiento propio de territorios insulares ha supuesto el mantenimiento de las variedades presentes en la isla, que no ha variado desde la introducción del cultivo a principios del siglo XVI. La ausencia de filoxera en la Gomera a lo largo de la historia ha permitido mantener el variado patrimonio vitícola.

Los viticultores gomeros de la época cultivaban las viñas sobre las faldas de las montañas o en andenes que recuerdan las terrazas egipcias e incaicas (Morales Padrón, 1955). El cultivo de la vid en La Gomera está determinado por la abrupta orografía de la isla por lo que las zonas de cultivo han tenido que establecerse en terrazas excavadas en las laderas de las montañas. En muchas zonas de la Isla se pueden observar aún numerosas terrazas de cultivo que se extienden por zonas casi inaccesibles, la mayoría del viñedo se encuentra en la zona de monte bajo, de estilo mediterráneo y con abundante piedra, donde aparecen las mencionadas terrazas excavadas por el hombre. Así, los viñedos de la Gomera ocupan algo más de 800 hectáreas, en zonas de pronunciadas pendientes.

Una característica fundamental del cultivo de la vid en la Gomera es la poca presencia de mecanización.

#### *b) Datos del producto.*

Las características que dan especificidad al producto son:

- Una gran diversidad de variedades viníferas.
- La existencia de una variedad considerada autóctona, la variedad forastera blanca, presente en casi todos los tipos de vinos en la Gomera por ser una variedad mayoritaria, que aporta unas características típicas a los vinos de la isla, como es la alta acidez perfectamente equilibrada con el resto de los componentes del vino.





- Una gama cromática anaranjada, más o menos pronunciada en función de si son blancos rosados o tintos, que presentan prácticamente, todos los vinos.

*c) Interacción causal*

Los diferentes tipos de suelos de la isla de la Gomera, están sometidos a una intensa alteración geoquímica hídrica y marina. Muestran reacción ácida y empobrecimiento de sales, y se mantienen gracias a los factores humanos que han sabido aprovechar las buenas aptitudes para el cultivo de la vid con el establecimiento de terrazas.

La alta acidez de los vinos es consecuencia de la combinación de esta alteración edafológica combinada con las condiciones climatológicas.

El espacio reducido de la isla ha hecho que los factores humanos jueguen un papel fundamental en la vid, ya que las terrazas permiten el cultivo en zonas con una orografía difícil con el fin de aprovechar la escasez de superficie. De forma natural, no hay terreno llano. La ausencia de mecanización es una constante en la viticultura canaria.

La cantidad de microclimas favorece el buen asentamiento de muchas variedades, dependiendo de las distintas zonas, existiendo una de ellas, la variedad Forastera Blanca, que se considera autóctona y que se cultiva en toda la isla, por presentar una perfecta adaptación a todos los tipos de suelos presentes en la Gomera.

Esta variedad es la que da personalidad a los vinos de la Gomera, ya que están elaborados a partir de esta variedad en mayor o menor proporción: para algunos tipos de vinos la variedad va acompañada de otras variedades, en el caso del vino tradicional la presencia de la variedad es del 90% y para el monovarietal del 100%. Téngase en cuenta que el 85% de la superficie vitícola de la Gomera está ocupada por la variedad forastera blanca popularmente conocida como forastera gomera. Su presencia en los vinos hace que aparezcan las tonalidades anaranjadas más o menos intensas.

## **8. Disposiciones aplicables.**

*a) Marco jurídico*

- Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, del Gobierno de Canarias, de 10 de diciembre de 2003, (BOC nº 243, 15 de diciembre de 2003), por la que se reconoce la Denominación de Origen de vinos ‘La Gomera’
- Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, del Gobierno de Canarias, de 21 de julio de 2009, (BOC nº 144, de 27 de julio de 2009), por la que se aprueba el reglamento de la Denominación de Origen de vinos ‘La Gomera’.

*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:
  - i. Sección I. De bodegas de elaboración.
  - ii. Sección II. De bodegas de almacenamiento.
  - iii. Sección III. De bodegas embotelladoras.
  - iv. Sección IV. De bodegas de envejecimiento.

3. Requisitos para la inscripción:

- a. En el registro de viñedos, se inscribirán aquellos viñedos que, situados en la zona de producción, cultiven variedades de vid permitidas por estos pliegos, y estén inscritos en el correspondiente registro vitícola de ésta Comunidad Autónoma. No se permitirá la inscripción de aquellos viñedos en los que existan variedades permitidas mezcladas con otras no permitidas por estos pliegos que, en la práctica, no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.
- b. En el registro de bodegas, se inscribirán aquellos 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 “La Gomera”, para cada campaña y, según criterios de defensa y mejora de la calidad, podrá adoptar acuerdos para:

- Restringir la práctica del riego o, autorizarlo durante el período del envero y la vendimia, cuando razones climatológicas así lo aconsejen.
- 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.

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

6. La uva procedente de viñedos, cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado, no podrá ser utilizada para la elaboración de vinos protegidos por esta denominación. En los terrenos ocupados por los viñedos inscritos y en sus construcciones anexas, no podrán entrar ni permanecer existencias de uva que no puedan ser destinadas a elaborar vinos amparados por esta denominación.

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 por el órgano de control 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.

En las bodegas inscritas se prohíbe elaborar cualquier otra bebida que no proceda de la uva.

8. Los locales de bodegas destinados a envejecimiento deberán tomar medidas para evitar las trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, así como de estado higrométrico y ventilación adecuados.

9. Toda expedición de uva, mosto o vino que tenga lugar entre operadores inscritos, deberá ir acompañada, además de por la documentación exigida en la legislación vigente, de un volante de circulación entre bodegas, expedido por el órgano de gestión.

*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 "La Gómera" deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas, perdiendo el vino, en otro caso, el derecho al uso de la denominación.

La elaboración de los vinos con denominación de origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el embotellado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades, y si bien dichas operaciones pueden realizarse fuera de la zona protegida, las condiciones óptimas se alcanzarán con mayor seguridad si tales operaciones las realizan bodegas establecidas en la zona y que operen bajo el control directo de los organismos de control, ya que los controles efectuados fuera de la zona de producción proporcionan menos garantías para la calidad y autenticidad del vino que los efectuados en la zona de protección. El embotellado en la región de producción es un importante factor de protección de la Denominación al ponerse en el mercado el producto ya preacondicionado para ser degustado por el consumidor final, sin que puedan realizarse posteriores manipulaciones que puedan afectar a la calidad y especificidad del producto.

(ii) Disposiciones complementarias relativas al etiquetado.

1. En las etiquetas de vinos amparados por esta denominación figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la denominación.



2. En el etiquetado y presentación de los productos podrá aparecer el término tradicional “denominación de origen” en lugar de la expresión “denominación de origen protegida”. Asimismo podrán hacer uso de los siguientes términos tradicionales: Añejo, Clásico, Crianza, Gran Reserva, Noble, Reserva y, Viejo.

3. La indicación "cosecha", "añada", o "vendimia", se aplicará, exclusivamente, a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vino de otras cosechas. A efectos de corregir las características de los mostos o vinos de determinada cosecha, se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el volumen de mosto o vino de la cosecha a que se refiera la indicación, entre a formar parte en una proporción mínima del 85 por ciento.

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

## **9. Comprobación del cumplimiento del Pliego de condiciones.**

### *a) Autoridades u Organismos de control competentes.*

El control, que se basa en el autocontrol de los operadores, se realizará por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

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



- 1) Al menos el 50 % se seleccionarán de forma aleatoria, mediante un muestreo estratificado, estableciendo los estratos en función del volumen de producción de las bodegas inscritas.
- 2) El resto de controles se realizará de forma dirigida, basados en un análisis de riesgos, en el que se tendrán presente los siguientes criterios:
  - Antecedentes de incumplimientos.
  - Que en una misma bodega se elaboren vinos con derecho a acogerse a distintas figuras de calidad.
  - Que una misma entidad jurídica sea titular de varias bodegas que elaboren vinos con derecho a acogerse a distintas figuras de calidad.
  - Que el titular de la bodega posea también parcelas con viñedo.
  - El volumen de producción de la bodega.

Los controles realizados a las bodegas integrarán un control a una muestra de los viticultores que hagan entrega de uva en bodega, que será al menos la raíz cuadrada del número total de viticultores que entreguen uva en esa bodega.

Asimismo, se podrán realizar controles adicionales, que se limiten exclusivamente a realizar tomas de muestra de vino, al objeto de realizar análisis químicos u organolépticos sobre éstos.