

Rev.: 13.05.2014

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA DE VINOS
"TACORONTE-ACENTEJO"**

1. Nombre:

‘Tacoronte-Acentejo’.

2. Descripción del vino:

1. Vino blanco.- vino elaborado con uvas de cualquiera de las variedades permitidas por este pliego.
2. Vino rosado.- vino elaborado con, al menos, un 50% de variedades tintas.
3. Vino tinto.- vino elaborado con, al menos, un 90% de variedades tintas.
4. Vino de licor.- vino cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido no podrá ser inferior a 15% vol. ni superior a 22% vol., y su grado alcohólico volumétrico total no podrá ser inferior a 17,5% vol.
5. Vino naturalmente dulce.- vino elaborado con uvas sobremaduras sin aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, con un grado alcohólico natural superior a 15% vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13% vol.
6. Vino de uva sobremadura.- vino elaborado con uvas sobremaduras de las variedades establecidas en el artículo 6, sin aumento artificial del grado alcohólico natural, y con un grado alcohólico volumétrico natural superior al 15% vol., un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 15%, y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 12% vol.
7. Vino espumoso.- vino obtenido según el método tradicional, a partir de las variedades citadas en el artículo 6.

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 y vino espumoso 10% vol.
 - b. Vino rosado 10,5% vol.
 - c. Vino tinto y vino de uva sobremadura 12% vol.
 - d. Vino naturalmente dulce 13% vol.
 - e. Vino de licor 15% vol.
2. Grado alcohólico volumétrico total mínimo:



- a. Vino blanco y vino espumoso 10% vol.
- b. Vino rosado 10,5% vol.
- c. Vino tinto 12% vol.
- d. Vino de uva sobremadurada 15% vol.
- e. Vino naturalmente dulce 15,6% vol.
- f. Vino de licor 17,5% vol.

3. La acidez volátil real, expresada en ácido acético, para todos los vinos, no podrá ser superior a 0,8 g/l, excepto:

- a. los vinos sometidos a algún proceso de envejecimiento de los contemplados en el artículo 3 de la Ley 24/2003, de la Viña y el Vino, que podrán presentar una acidez no superior a 1,08 g/l para los blancos y rosados y 1,2 g/l para los tintos.
- b. los vinos de licor y vinos naturalmente dulces, que podrán presentar una acidez de 1,5 g/l

4. La acidez total, expresada en gr/l de ácido tartárico, no podrá ser inferior a 3,5 g/l, en todos los vinos.

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 gr/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 gr/l. No obstante, se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 9 gr/l si la acidez total no es inferior en más de 2 gr/l al contenido de azúcar residual.
- Vinos semisecos, un contenido en azúcares superior a 4 gr/l y, menor o igual de 12 gr/l. No obstante, se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 18 gr/l si la acidez total no es inferior en más de 10 gr/l al contenido de azúcar residual.
- Vinos semidulces, un contenido en azúcares superior a 12 gr/l y, menor o igual a 45 gr/l.
- Vinos dulces, un contenido en azúcares superior a 45 gr/l.

b) Para vinos espumosos:

- ‘brut nature’, un contenido en azúcares inferior a 3 gr/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 gr/l.
- ‘brut’, un contenido en azúcares inferior a 12 gr/l.
- ‘extra seco’, un contenido en azúcares entre 12 y 17 gr/l.
- ‘seco’, un contenido en azúcares entre 17 y 32 gr/l.
- ‘semi seco’, un contenido en azúcares entre 32 y 50 gr/l.
- ‘dulce’, un contenido en azúcares superior a 50 gr/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:

Tacoronte-Acentejo blanco:

- a. fase visual: vino limpio y brillante, presenta un color entre amarillo acerado a amarillo verdoso y amarillo pajizo intenso.
- b. fase olfativa: vino de aromas limpios y frutales, tonos florales, balsámicos y agradables de intensidad variable.
- c. fase gustativa: vino que transmite sensaciones limpias, equilibradas, sápidas y de agradable persistencia.

Tacoronte-Acentejo tinto:

- a. fase visual: vino limpio y brillante, presenta un color entre rojo cereza a rojo granate intenso, de capa media-alta.
- b. fase olfativa: vino de aromas limpios y frutales, notas herbáceas, minerales de intensidad variable.
- c. fase gustativa: vino que transmite sensaciones limpias, con buena estructura y equilibrio de matices, tanino de buena calidad y post-gusto limpio y persistente.



Tacoronte-Acentejo rosado:

- a. fase visual: vino limpio y brillante, presenta un color entre rosa fresa a piel de cebolla, sin pardeamientos.
- b. fase olfativa: vino de aromas limpios y frutales, tonos florales y herbáceos de intensidad variable.
- c. fase gustativa: vinos que presentan en boca un adecuado equilibrio entre la acidez y las notas golosas típicas de los rosados, de paso por boca limpio, largo y fresco.

Tacoronte-Acentejo espumoso (Blanco/Rosado):

- a. fase visual: vino limpio y brillante, presenta un color 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, con burbuja esférica, pequeña y de desprendimiento constante y continuo.
- b. fase olfativa: vino de aroma limpio, intenso, complejo afrutado y varietal.
- c. fase gustativa: vino amplio con volumen proporcionado por un desprendimiento de carbónico que aporta vivacidad con un final frutal amplio de sabores que en algunos casos en función de su envejecimiento sobre lías, existirán notas tostadas con ligeros recuerdos de levadura.

Tacoronte-Acentejo de licor (Blanco/Rosado/Tinto):

- a. fase visual: presentarán un atractivo color que oscilará de colores menos a más intensos en los de mayor crianza.
- b. fase olfativa: la nariz siempre será franca, con intensas notas de uva madura incluso pasificada, compleja.
- c. fase gustativa: en boca destacará el equilibrio entre alcohol, dulzor y acidez.

Tacoronte-Acentejo de uva sobremadura (Blanco/Rosado/Tinto):

- a. fase visual: vinos limpios y brillantes, presentarán un atractivo color que oscilará de colores menos a más intensos aportado por su proceso de elaboración.
- b. fase olfativa: vino limpio, intenso, complejo, varietal, con intensas notas de uva madura incluso pasificada.
- c. fase gustativa: en boca destacará el equilibrio entre dulzor y acidez, amplio y sabroso.

Tacoronte-Acentejo naturalmente dulce (Blanco/Rosado/Tinto):

- a. fase visual: vinos limpios y brillantes, presentarán un atractivo color que oscilará de colores menos a más intensos aportado por su proceso de
- b. fase olfativa: vino limpio, de intensidad variable, complejo, con notas de uva madura incluso pasificada.
- c. fase gustativa: en boca destacará su equilibrio y armonía.

3. Prácticas enológicas específicas:

a) Prácticas enológicas.



1. La uva con destino a la elaboración de vinos amparados por esta denominación tendrá un contenido mínimo en azúcar de 170 g/l.
2. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación o el proceso de conservación, tenderán a vinos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vino amparados por esta denominación. En la producción del mosto se seguirán las prácticas tradicionales, aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos, de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kg de uva.
3. Para la extracción de mosto de uva fresca, en elaboraciones en virgen, o de vino de los orujos fermentados en elaboraciones en tinto, en los procesos de obtención del producto, sólo podrán ser utilizados sistemas que no dañen los componentes sólidos del racimo.

b) Prácticas culturales.

1. Las prácticas de cultivo serán las tradicionales y las que tiendan a conseguir las mejores calidades y contribuyan a la conservación del medio ambiente. La densidad máxima de plantación será de 3.000 cepas por hectárea.
2. La formación de la cepa será la tradicional de la comarca en rastras o en formas apoyadas. En la formación en rastras se admitirá una carga máxima de 18 yemas productivas por cepa. En formas apoyadas se admitirá una carga máxima de 12 yemas productivas por cepa.
3. La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de los vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez y sanidad necesarias.
4. Podrá procederse al riego de la vid, sólo, con el objeto de garantizar la supervivencia de la cepa y la obtención o mejora de la calidad y en el caso de nuevas plantaciones, replantaciones o plantaciones sustitutivas. En los tres primeros años de cultivo se podrá regar durante todo el año.

4. Delimitación de la zona geográfica:

1. La zona de producción de los vinos amparados por esta denominación está constituida por los siguientes términos municipales de la isla de Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario y, Santa Cruz de Tenerife.
2. Dentro de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, se reconoce la subzona "Anaga", por las características específicas de sus vinos. Dicha comarca está delimitada por la poligonal definida y descrita literal y cartográficamente en el anexo del Decreto Legislativo 1/2000, de 8 de mayo, por el que se aprueba el Texto Refundido de las Leyes de Ordenación del Territorio de Canarias y de Espacios Naturales de Canarias (BOC nº 60, de 15.5.00), epígrafes T-12 (Parque Rural de Anaga) en los términos municipales de La Laguna, Santa Cruz de Tenerife y Tegueste.

5. Rendimiento máximo.

- a) En kilogramos de uvas por hectárea:



La producción máxima admitida será de 10.000 kg/ha.

b) En hectolitros del producto final por hectárea: 74 hectolitros/ha.

Se admitirá la producción máxima determinada por la superficie foliar expuesta, siendo los parámetros entre 0,5 y 0,7 kilogramos de uva, por metro cuadrado de superficie foliar, en este caso deberá solicitarse por parte del viticultor la comprobación de la misma con anterioridad a la vendimia.

La producción máxima admitida en los primeros 5 años después de la realización de técnicas de sobreinjerto será la siguiente:

- a. Año 1: 0% del máximo autorizado.
- b. Año 2: 10% del máximo autorizado.
- c. Año 3: 50% del máximo autorizado.
- d. Año 4: 75% del máximo autorizado.
- e. Año 5 y siguientes: 100% del máximo autorizado.

6. Variedades de vid.

1. Variedades de uvas blancas:

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

2. Variedades de uvas tintas:

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

7. Vínculo.

a) *Datos de la zona geográfica*

- Factores naturales

La comarca Tacoronte-Acentejo tiene una extensión longitudinal de 23 kilómetros y está situada en la vertiente norte de la isla de Tenerife, en el archipiélago canario. Ocupa las laderas que se extienden desde la zona más septentrional de la Cordillera Dorsal hasta las orillas del Atlántico, formando la península de Anaga. El área cultivada es de 2.422 hectáreas de viñedos representando el 40% de la superficie cultivada en la isla de Tenerife y el 20% de la superficie vitivinícola de Canarias. Es la zona más densamente cultivada de viñedos en el archipiélago canario. Los viñedos están situados entre los 100 y los 1.000 metros de altitud sobre el nivel del mar y aprovechan bien el sol y el suelo volcánico sobre el que se desarrollan.



El clima es templado y muy suave a lo largo de todo el año, con una temperatura media anual de 20 grados centígrados. Las oscilaciones térmicas entre el día y la noche son mínimas salvo en las zonas de mayor altitud. No existen riesgos de helada. Hay muy poca variación térmica entre el verano y el invierno.

Los vientos septentrionales denominados alisios producen enorme variedad de microclimas marcando fuertes contrastes que se pueden notar en apenas 100 metros. El distanciamiento del clima de la isla respecto al propio de su latitud, más árido y extremo, se debe, junto con otros factores, a la constante influencia de estos vientos alisios, especialmente en las medianías.

El índice pluviométrico medio anual es de 400 mm anuales y la insolación media es de 2.500 horas al año.

El suelo es de origen volcánico, generado por transformaciones naturales de materiales ígneos destacando suelos sobre todo de textura franco-arcilloso y franco-limoso, muy permeable, con PH de naturaleza ácida, rico en minerales, pobre en cal y abundante en nitrógeno, potasio y fósforo.

- Factores humanos

La historia de los viñedos y las bodegas en Tacoronte-Acentejo comenzó prácticamente hace quinientos años con la llegada de los primeros colonos europeos a la isla de Tenerife y se mantiene hasta nuestros días. Si en los inicios sus vinos eran prácticamente de elaboración tradicional realizándose únicamente vinos jóvenes –tanto blancos como tintos– de consumo temprano; en la actualidad, nos encontramos con una amplia gama de elaboraciones que prácticamente abarcan la totalidad de tipo de elaboraciones predominantes en el mercado: vinos jóvenes (tintos, blancos y rosados), vinos envejecidos, vinos dulces y licorosos.

Las plantaciones se encuentran en terrazas o bancales, en pronunciadas pendientes orientadas al norte y de cara al mar a altitudes comprendidas entre 100 y 1.000 m. Se forma la cepa de la manera que es tradicional en esta comarca, en rastras esto es formando líneas muy separadas o en formas apoyadas en soportes llamados horquetas

Las principales variedades de vid utilizadas para la elaboración de los vinos son Listán Negro y Negra-moll en los tintos y Listán Blanco, Moscatel y Malvasía en los blancos. En menor proporción son utilizadas otras variedades de vid como Castellana Negra, Vijariego Negro, Tintilla, Gual, Verdello y Pedro Ximénez.

b) Datos del producto

Las características que dan especificidad al producto son:

- Amplia gama de colores en todos los tipos de vinos.
- Vinos frescos y persistentes, con gran intensidad aromática y cuerpo, con notas minerales en retrogusto, equilibradas con notas a frutas tropicales, silvestres, balsámicas, o frutos negros.

c) Interacción causal



La vid de Tacoronte Acentejo tiene un largo período vegetativo y una lenta maduración, esto es debido a la gran regularidad térmica de esa zona geográfica, sin riesgos de heladas, precipitaciones entre 450 y 550 mm/año; una media de 2.500 horas de exposición solar al año y poca variación entre el invierno y verano, con vientos septentrionales (alisios), que producen una enorme variedad de microclimas, marcando fuertes contrastes que se pueden notar apenas en 100 metros.

El largo periodo vegetativo y la maduración lenta de la uva, hace que los vinos blancos consigan una buena intensidad aromática, con notas de fruta blanca (manzana, pera, etc.), tropical, florales y balsámicas, que los vinos tintos posean una buena intensidad aromática, con notas de fruta negra (moras), herbáceo y mineral, con recuerdo de pimienta negra y, que los vinos rosados consigan aromas limpios a fruta roja (fresas, frambuesas), tonos florales y herbáceos de intensidad variable.

Esos mismos factores (largo periodo vegetativo de la vid y lenta maduración de la uva) son los causantes de la variabilidad cromática de los vinos.

Aunque el origen geológico común es volcánico en las islas Canarias, la evolución que ha seguido el suelo de Tacoronte-Acentejo ha sido diferente, destacando suelos de textura franco-arcilloso y franco-limoso que consigue unos vinos blancos equilibrados, frescos y persistentes, unos vinos tintos estructurados y con gran equilibrio de matices, tanino de buena calidad y post-gusto franco y persistente y, unos rosados con el adecuado equilibrio entre acidez y frescura.

La formación de la cepa en rastras que es la forma tradicional de esta comarca, facilita la exposición solar y la uniformidad de temperatura en toda la planta consiguiendo así un equilibrio perfecto en los vinos.

Por lo tanto, las características de los vinos de Tacoronte-Acentejo vienen dadas por el clima, la orografía y el suelo en el que se ha cultivado la vid y, por factores humanos que saben conjugar estos factores naturales. Sol, brisa y tierra volcánica, junto al mar, en un clima diverso, benigno y estable, son los ingredientes naturales y únicos que, conjugados con el saber hacer de los vitivinicultores, son causa de la sorprendente personalidad de estos vinos.

8. Disposiciones aplicables

a) Marco jurídico

- Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca, del Gobierno de Canarias, de 22 de enero de 1992 (BOC nº 15, de 31 de enero), por la que se reconoce la Denominación de Origen de vinos "Tacoronte-Acentejo".
- 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 Alimentación, del Gobierno de Canarias, de 28 de enero de 2010 (BOC nº 27, de 10 de febrero), por la que se aprueba el reglamento de la denominación de origen de vinos Tacoronte-Acentejo.

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 de elaboración.
- c. Registro de bodegas de almacenamiento.
- d. Registro de bodegas de envejecimiento.
- e. Registro de bodegas embotelladoras.

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 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. Las bodegas de elaboración, únicamente podrán elaborar vinos que puedan ser protegidos por esta denominación. Las bodegas no podrán estar situadas en el mismo inmueble y/o colindante con otra bodega no inscrita en los registros de esta denominación.

4. El órgano de gestión de la denominación de origen protegida Tacoronte-Acentejo, para cada campaña y, según criterios de defensa y mejora de la calidad, podrá adoptar acuerdos para:

- Fomentar las plantaciones de las variedades preferentes, y fijar límites de superficie de nuevas plantaciones con otras variedades autorizadas, en razón de las necesidades del sector.
- Restringir o suspender la práctica del riego por el período que se estime necesario, en función de las condiciones climáticas
- Fijar la fecha de inicio de la vendimia en las diferentes zonas, y dictar normas sobre el transporte de la uva a las bodegas, así como el tipo de envase a utilizar, con el objetivo de preservar la calidad de la vendimia.
- 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 20% del límite fijado con carácter general en estos pliegos.
- Reducir el límite establecido para el rendimiento máximo (en litros por kilogramos de uva) admitido en el proceso de transformación.

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 en el registro de viñedos y en sus construcciones anejas, no podrán entrar ni permanecer existencias de uva que no pueda ser destinada 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. Las bodegas sólo podrán tener almacenados vinos pendientes de envasar en los locales inscritos.

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 y tener unas existencias mínimas de 225 litros de vino en proceso de envejecimiento.

9. Toda expedición de uva, mosto o vino que tenga lugar entre bodegas inscritas, deberá ir acompañada, además de por la documentación establecida en la legislación vigente, por un volante de circulación entre bodegas, expedido por el órgano de gestión en la forma que por éste se determine.

10. Los vinos amparados por la Denominación de Origen "Tacoronte-Acentejo" únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas, en envases que no perjudiquen su calidad o prestigio. Los envases deberán ser de vidrio, de capacidades autorizadas por la Unión Europea, no autorizándose el uso de envases de un litro.

c) Requisitos adicionales.

(i) Envasado dentro de la zona delimitada.

1. 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 "Tacoronte-Acentejo" deba 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:
 - la expresión "Tacoronte-Acentejo, Denominación de Origen" y, acompañando a ésta y,
 - de forma destacada la indicación "Tenerife".
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. En las etiquetas de vinos amparados por esta denominación podrá figurar el nombre de la comarca "Anaga", siempre y cuando la uva utilizada en la elaboración del vino proceda, íntegramente, de dicha comarca, y la elaboración del vino se haya producido en el interior de la misma.
4. La indicación "cosecha", "añada" y "vendimia" u otras equivalentes se aplicarán exclusivamente a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación.
5. Se podrá usar la expresión "Conjunto de vinos de varias cosechas" o sus siglas (CVC) en el etiquetado del vino elaborado a partir de vinos de diferentes cosechas mezcladas entre sí.
6. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintos de garantía o contraetiquetas numeradas expedidas por el órgano de gestión, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine el órgano de gestión, y siempre, en 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.

El control se basa en el autocontrol de los operadores. 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 ga-



ranticen 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.