

## I. Disposiciones generales

### Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

**717** *ORDEN de 28 de enero de 2010, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos "Tacoronte-Acentejo".*

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

Por Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 22 de enero de 1992 (BOC nº 15, de 31 de enero), se reconoció la Denominación de Origen de vinos "Tacoronte-Acentejo" para los vinos producidos en la comarca y, dentro de ésta, la subzona "Anaga" como comarca específica mediante Orden de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación de 5 de mayo de 1997.

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

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

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

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

En lo que se refiere al proyecto de estatutos del Consejo Regulador, y de conformidad con el artículo 5 del citado Reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias y previa verificación de su legalidad, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación aprobó los estatutos de este Consejo Regulador, mediante Orden de 7 de marzo de 2008, que se publicó en el Boletín Oficial de Canarias de 25 de marzo de 2008.

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

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

#### D I S P O N G O:

**Artículo único.-** Aprobar el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos "Tacoronte-Acentejo" que figura como anexo a esta Orden.

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

Disposición Derogatoria.- Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en esta Orden y en especial el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos "Tacoronte-Acentejo" aprobado por Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca, de 22 de enero de 1992, y sus posteriores modificaciones.

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

Santa Cruz de Tenerife, a 28 de enero de 2010.

LA CONSEJERA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN,  
María del Pilar Merino Troncoso.

#### A N E X O

#### REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE VINOS DE "TACORONTE-ACENTEJO"

#### CAPÍTULO I

#### GENERALIDADES

#### Artículo 1.- Objeto.

Este Reglamento tiene por objeto regular la Denominación de Origen de vinos Tacoronte-Acentejo, para los vinos designados tradicionalmente bajo

esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, cumplan en su producción, elaboración, crianza y comercialización, con todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación de aplicación.

#### **Artículo 2.-** Protección.

1. La protección otorgada por esta denominación será la contemplada en la legislación de aplicación en materia vitivinícola y se extiende a los términos que componen la expresión “Tacoronte Acentejo”, ya aparezcan unidos o por separado y al nombre de la subzona “Anaga”.

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

#### **Artículo 3.-** Gestión de la Denominación de Origen.

1. La gestión de la denominación de origen se realizará por el Consejo Regulador de la denominación, constituido en corporación de derecho público, carente de finalidad lucrativa, con personalidad jurídica propia y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, recogidos en este Reglamento, en sus Estatutos y en la legislación vigente. Su funcionamiento y gestión se ajustará al derecho privado, sin perjuicio de la aplicación del ordenamiento jurídico público en lo relativo al ejercicio de las potestades administrativas que le son atribuidas.

2. El ámbito de competencia del Consejo Regulador estará determinado:

a) Por la zona de producción de la denominación que gestiona.

b) Por los productos protegidos por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, crianza, almacenamiento, circulación y comercialización.

3. Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá las funciones previstas por el Ordenamiento Jurídico vigente y sus disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el presente articulado, conforme al funcionamiento previsto en sus Estatutos.

4. Los acuerdos y decisiones del Consejo Regulador, que afecten al control, deberán notificarse al

organismo de control, en el plazo de diez días desde que fueron adoptados.

#### **Artículo 4.-** Financiación del Consejo Regulador.

1. Las cuotas de incorporación y pertenencia, y derechos por prestación de servicios, que contribuyen a la financiación del Consejo Regulador serán:

a) Cuota de incorporación: hasta 50 euros por inscripción, tanto para el registro de viñedos como para el de bodegas. El Pleno del Consejo fijará, y revisará anualmente, dicha cuantía.

b) Cuotas de pertenencia, cuota anual por permanencia en los registros de viñedos y bodegas, que fijará, y revisará anualmente, el Pleno del Consejo Regulador y que no podrá superar:

i. Registro de viñedos: el 1% sobre las plantaciones inscritas en el registro de viñedos, siendo la base de aquélla el producto del número de hectáreas registradas a nombre del interesado, por el valor medio en euros de la producción de una hectárea en la zona de producción de la denominación, en la campaña precedente.

ii. Registro de bodegas: el 2% sobre productos amparados, constituyendo la base para liquidarla el valor resultante de multiplicar el precio medio de la unidad de producto amparado por el volumen vendido.

2. Por prestación de servicios, el solicitante abonará el coste real efectivo de los mismos.

### CAPÍTULO II

#### DE LA PRODUCCIÓN

#### **Artículo 5.-** Zona de producción.

1. La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo 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.

3. Al objeto de ordenar la producción y dadas las características diferenciales climáticas y su orografía, se podrán establecer, en el ámbito de actuación de la Denominación de Origen, otras subzonas, cuya delimitación fijará el Consejo Regulador, atendiendo a las características diferenciales de la producción en cada una de ellas, que deberán ser propuestas a la Administración competente a efectos de la modificación de este Reglamento.

#### **Artículo 6.-** Variedades de vid.

1. La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas de las variedades siguientes o con sus sinonimias:

a) Preferentes:

i. Tintas: Listán negro o Almuñeco, Negramoll o Mulata. Tintilla, Malvasía Rosada y Castellana Negra.

ii. Blancas: Gual, Malvasía, Bermejuela o Marmajuelo, Verdillo, Moscatel de Alejandría, Vijariego o Diego, Forastera Blanca o Doradilla, Albillo, Sabro.

b) Autorizadas:

i. Tintas: Moscatel Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo, Bastardo negro o Baboso Negro, Listán Prieto y Vijariego Negro.

ii. Blancas: Listán blanca, Pedro Ximénez, Torrontés, Bastardo blanco o Baboso Blanco, Breval y Brrablanca.

2. El Consejo Regulador fomentará las plantaciones de las variedades preferentes, pudiendo fijar límites de superficie de nuevas plantaciones con otras variedades autorizadas, en razón de las necesidades del sector.

3. El Consejo Regulador podrá proponer a la Administración competente la modificación de este Reglamento, para que sean permitidas nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos; determinándose en cada caso la inclusión de los mismos como variedad autorizada o preferente.

#### **Artículo 7.-** Prácticas de cultivo.

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.

2. La densidad máxima de plantación será de 3.000 cepas por hectárea.

3. La formación de la cepa será la tradicional de la comarca en rastras o en formas apoyadas. En la for-

mación 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.

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

#### **Artículo 8.-** La vendimia.

1. 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.

2. El Consejo Regulador podrá determinar 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.

#### **Artículo 9.-** Rendimientos y límites a la producción.

1. La producción máxima admitida por hectárea será de 100 quintales métricos de uva, este límite podrá ser modificado al alza en un 20% como máximo en determinadas campañas y zonas determinadas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarias. Asimismo será admitida 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.

2. La realización de técnicas de sobreinjerto se comunicará al órgano de control, en el plazo de un mes desde su realización. La producción máxima admitida en los primeros 5 años después de la realización de esta práctica 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.

3. La uva procedente de los viñedos cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegi-

dos por esta Denominación, pudiendo adoptar el Consejo Regulador las medidas que crea necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

4. La uva con destino a la elaboración de vinos amparados por la Denominación de Origen tendrá un contenido mínimo en azúcar de 170 gr/l.

5. 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. No obstante, en los tres primeros años de cultivo se podrá regar durante todo el año.

No obstante la práctica del riego no podrá conllevar en ningún caso la obtención de producciones superiores a las autorizadas en el presente artículo, pudiendo el Consejo Regulador en función de las condiciones climáticas, restringir o suspender la práctica del riego por el período que se estime necesario.

#### CAPÍTULO III

##### DE LA ELABORACIÓN Y CRIANZA

#### **Artículo 10.-** Técnicas de elaboración.

1. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación o el proceso de conservación, tendrán a vinos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vino amparados por esta Denominación.

2. 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 kilogramos de vendimia. El límite de litros de vino por cada 100 kilogramos de uva podrá ser modificado a la baja, excepcionalmente, en determinadas campañas por el Consejo Regulador, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios.

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 de los productos aptos para ser amparados por la Denominación de Origen "Tacoronte-Acentejo", sólo podrán ser utilizados sistemas que no dañen los componentes sólidos del racimo.

#### **Artículo 11.-** Zona de elaboración y crianza.

1. La zona de elaboración y crianza de los vinos amparados por la Denominación de Origen "Tacoronte-Acentejo", coincide exactamente con la zona

de producción definida en el artículo 5 de este Reglamento.

2. Los locales de bodegas destinados a la crianza o envejecimiento deberán tomar medidas para evitar las trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, así como de estado higrométrico y ventilación adecuados. Deberán tener unas existencias mínimas de 225 litros de vino en proceso de envejecimiento.

3. La uva procedente de viñedos no inscritos en los registros de esta Denominación de Origen no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos que puedan optar a ser amparados por la misma.

#### CAPÍTULO IV

##### TIPO DE VINOS Y CARACTERÍSTICAS

#### **Artículo 12.-** Tipo de vinos y características.

##### 1. Tipos de vinos.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen "Tacoronte-Acentejo" elaborados a partir de las variedades recogidas en el artículo 6 de este Reglamento y su grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo serán:

- a) Blancos 10% vol.
- b) Rosados 10,5% vol.
- c) Tintos 12% vol.
- d) De licor 15% vol.
- e) Naturalmente dulce 13% vol.
- f) De uva sobremadurada 12% vol.
- g) Espumosos 10% vol.

Vino blanco.- Elaborado a partir de las variedades reflejadas en el artículo 6 del presente Reglamento.

Vino rosado.- Elaborado a partir de un 50% de variedades tintas.

Vino tinto.- Elaborado a partir de un 90% de variedades tintas.

Vinos 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.

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.

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 al 12% vol.

Vino espumoso.- Será el obtenido según el método tradicional, a partir de las variedades citadas en el artículo 6.

## 2. Características físico-químicas:

2.1. Todos los vinos amparados por esta denominación, con excepción de los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento de los contemplados en el artículo 3 de la Ley 24/2003 a los que se aplicará la regulación general, deberán presentar una acidez volátil real no superior a 0,8 gr/l, expresada en ácido acético. En elaboraciones para vino de licor, o naturalmente dulce, la acidez podrá alcanzar los 1,5 gr/l, expresada en ácido acético.

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

a) Para vinos blancos y rosados un contenido inferior a 200 mg/l, o bien, 250 mg/l, cuando el contenido en azúcar residual expresado en azúcar invertido sea igual o superior a 5 g/l.

b) Para tintos, un contenido inferior a 150 mg/l o bien, 200 mg/l, cuando el contenido en azúcar residual expresado en azúcar invertido sea igual o superior a 5 g/l.

c) Para los vinos de licor, naturalmente dulces y de uva sobremadura, el contenido de anhídrido sulfuroso no podrá exceder de 150 mg/l cuando el contenido de azúcar residual sea inferior a 5 g/l o bien, 200 mg/l cuando el contenido de azúcar residual sea superior a 5 g/l.

d) Para los vinos espumosos, un contenido inferior a 185 mg/l.

## 3. Características organolépticas:

a) Tacoronte-Acentejo blanco: vino cuya fase visual presenta un color entre amarillo acerado a amarillo verdoso y amarillo pajizo intenso, limpio y brillante. La fase olfativa debe presentar aromas limpios y frutales, tonos florales, balsámicos y agradables de intensidad variable. La fase gustativa debe transmitir sensaciones limpias, equilibrada, sávida y de agradable persistencia.

b) Tacoronte-Acentejo tinto: vino cuya fase visual presenta un color entre rojo cereza a rojo granate intenso, de capa media-alta, limpio y brillante. La fase olfativa debe presentar aromas limpios y frutales, notas herbáceas, minerales de intensidad variable. La fase gustativa debe transmitir sensaciones limpias, con buena estructura y equilibrio de matices, tanino de buena calidad y post-gusto limpio y persistente.

c) Tacoronte-Acentejo rosado: vino cuya fase visual presenta un color entre rosa fresa a piel de cebolla, sin pardeamientos, limpio y brillante. La fase olfativa debe presentar aromas limpios y frutales, tonos florales y herbáceos de intensidad variable. La boca presentará un adecuado equilibrio entre la acidez y las notas golosas típicas de los rosados, de paso por boca limpio, largo y fresco.

d) Tacoronte-Acentejo espumoso (Blanco/Rosado): fase visual 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, limpio y brillante con burbuja esférica, pequeña y de desprendimiento constante y continuo. En fase olfativa será limpio, intenso, complejo afrutado y varietal. En fase gustativa será 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.

e) Tacoronte-Acentejo de licor (Blanco/Rosado/Tinto): presentarán un atractivo color que oscilará de colores menos a más intensos en los de mayor crianza. La nariz siempre será franca, con intensas notas de uva madura incluso pasificada, compleja. En boca destacará el equilibrio entre alcohol, dulzor y acidez.

f) Tacoronte-Acentejo de uva sobremadura (Blanco/Rosado/Tinto): presentarán un atractivo color que oscilará de colores menos a más intensos aportado por su proceso de elaboración y de igual forma deben ser limpios y brillantes. En fase olfativa será limpio, intenso, complejo, varietal, con intensas notas de uva madura incluso pasificada. En boca destacará el equilibrio entre dulzor y acidez, amplio y sabroso.

g) Tacoronte-Acentejo naturalmente dulce (Blanco/Rosado/Tinto): presentarán un atractivo color que oscilará de colores menos a más intensos aportado por su proceso de elaboración y de igual forma deben ser limpios y brillantes. En fase olfativa será limpio, de intensidad variable, complejo, con notas de uva madura incluso pasificada. En boca destacará su equilibrio y armonía.

CAPÍTULO V  
DE LOS REGISTROS

**Artículo 13.-** De los Registros.

1. 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 Crianza.
- e) Registro de Bodegas Embotelladoras.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que, en cada caso, sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos que disponga el Consejo Regulador. En el caso de los Registros de Bodegas éstos formarán parte de un único expediente de la bodega.

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

4. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que, con carácter general, estén establecidos, en especial en el registro de industrias agrarias, en el de envasadores y embotelladores, y en el registro vitícola, en su caso, lo que deberá acreditarse previamente a su registro en el Consejo Regulador.

5. En los registros a los que se refieren los apartados b), c), d) y e) del apartado 1, se diferenciarán con finalidad censal o estadística, a los efectos de gestión del Consejo Regulador, aquellas industrias que realicen comercio con terceros países.

**Artículo 14.-** Registro de Viñedos.

1. En el Registro de Viñedos se podrán inscribir aquellas parcelas que, situadas en la zona de producción de esta Denominación, estén inscritas en el registro vitícola dependiente de la Consejería competente en la materia, y cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de los vinos protegidos.

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario y, en su caso, el del aparcerero, arrendatario o cualquier otro titular de un derecho de uso sobre la misma, con el nombre de la viña, pago y término municipal

en que esté situada, superficie en producción, variedad o variedades de viñedo y cuantos datos sean necesarios para su clasificación y localización.

3. A la instancia de inscripción se acompañará un plano o croquis detallado, según determine el Consejo Regulador, de las parcelas objeto de la misma y la autorización de plantación expedida por el Organismo competente.

4. El Consejo Regulador entregará a los viticultores inscritos una credencial de dicha inscripción.

**Artículo 15.-** Registro de Bodegas de Elaboración.

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración se podrán inscribir aquellas bodegas situadas en la zona de producción de esta Denominación en las que se elaboren, únicamente, vinos que puedan optar a la Denominación de Origen.

2. En la inscripción figurará, el nombre de la empresa, localidad y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los envases y de la maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso de que la empresa elaboradora no sea propietaria de los locales, se hará constar tal circunstancia, indicando el nombre del propietario de los mismos. Se acompañará un plano o croquis, donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

**Artículo 16.-** Registro de Bodegas de Almacenamiento.

En el Registro de Bodegas de Almacenamiento se podrán inscribir aquellas bodegas situadas en la zona de producción de esta Denominación, que se dediquen al almacenamiento de vinos amparados por la Denominación de Origen. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 15.

**Artículo 17.-** Registro de Bodegas de Crianza.

1. En el Registro de Bodegas de Crianza se podrán inscribir aquellas bodegas situadas en la zona de producción de esta Denominación, que se dediquen al envejecimiento de vinos con derecho a la Denominación de Origen "Tacoronte-Acentejo". En la inscripción figurarán, además de los datos a que se hace referencia en el artículo 15, todos aquellos específicos de este tipo de bodegas, como superficie de calados y número de barricas.

**Artículo 18.-** Registro de Bodegas Embotelladoras.

En el Registro de Bodegas Embotelladoras se inscribirán todas aquellas que, situadas en la zona de producción, se dediquen al embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen y figuren como

embotelladoras de vino en el Registro de Envasadores y Embotelladores. En la inscripción figurarán, además de los datos a que se hace referencia en el artículo 15, los datos específicos de este tipo de bodegas, tales como instalaciones y maquinaria de estabilización y embotellado, así como superficie y capacidad de las mismas.

#### **Artículo 19.- Vigencia de las inscripciones.**

1. Las bodegas inscritas que figuren en los diferentes Registros del Consejo Regulador, no podrán encontrarse en el mismo inmueble y/o en el colindante de otras que no lo estén.

2. Para la vigencia de la inscripción en los correspondientes Registros será indispensable cumplir, en todo momento, con los requisitos que impone el presente capítulo, debiéndose comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca.

3. El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior.

4. Todas las inscripciones de los diferentes registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador. Cualquier modificación o ampliación que se produzca en las bodegas que a la entrada en vigor del presente Reglamento se hallen inscritas en cualquiera de los Registros deberá someterse a los requisitos que para nueva inscripción se establecen en este capítulo.

### CAPÍTULO VI

#### DERECHOS Y OBLIGACIONES

#### **Artículo 20.- Derechos y obligaciones.**

1. Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan inscritos en los Registros indicados en el artículo 13 sus viñedos o instalaciones podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados por la Denominación de Origen o, respectivamente, elaborar, almacenar o embotellar vinos que hayan de ser protegidos por la misma.

2. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen "Tacoronte-Acentejo" a los vinos procedentes de bodegas inscritas en los correspondientes Registros que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.

3. El derecho al uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las bodegas inscritas en el Registro correspondiente.

4. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten la Administración competente y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las cuotas que les correspondan.

#### **Artículo 21.- Exclusividad.**

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

2. 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.

3. Las bodegas sólo podrán tener almacenados sus vinos en los locales declarados en la inscripción.

#### **Artículo 22.- Adquisición de uva o mosto.**

Queda facultado el Consejo Regulador para adoptar, en cada campaña, las medidas oportunas que tiendan a controlar la adquisición por parte de las bodegas inscritas de la uva o el mosto producido en los viñedos registrados, ajenos al titular de la bodega.

#### **Artículo 23.- Designación y publicidad de los vinos.**

Las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice, aplicadas a los vinos protegidos por esta Denominación, no podrán ser empleados, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros vinos, a fin de evitar confusión en los consumidores.

#### **Artículo 24.- Etiquetado de los vinos.**

1. En las etiquetas de vinos embotellados y amparados por esta Denominación de Origen, se expresarán con carácter general los datos requeridos por la legislación vigente en esta materia, y de forma específica figurará obligatoriamente la expresión "Tacoronte-Acentejo, Denominación de Origen".

2. Las etiquetas de vinos amparados por esta Denominación deberán cumplir con la normativa aplicable en materia de etiquetado, así como con los requisitos establecidos por el Consejo Regulador.

3. 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 Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las

normas que determine el Consejo Regulador y siempre en forma que no permita una segunda utilización.

#### **Artículo 25.-** Indicaciones en los vinos.

1. La indicación “cosecha”, “añada” y “vendimia” u otras equivalentes se aplicará exclusivamente a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación.

2. Los vinos amparados por esta Denominación, que se sometan a un proceso de crianza o envejecimiento en bodegas inscritas en el respectivo registro, podrán hacer uso, de conformidad con lo establecido en la Ley 24/2003, de la Viña y el Vino, de las siguientes indicaciones:

a) Crianza, que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros; y los vinos blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.

b) Reserva, que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los que habrán permanecido al menos 12 en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período; y los vinos blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período.

c) Gran reserva, que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los que habrán permanecido al menos 18 en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período; y los blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período.

3. Para que los vinos amparados por esta Denominación puedan llevar en su comercialización el nombre de la comarca “Anaga” será requisito necesario que la uva utilizada en la elaboración del vino proceda, íntegramente, de la misma, y que la elaboración se haya producido en el interior de la citada comarca.

4. Cualquier otra mención relativa al modo de obtención o a los métodos de elaboración de los vinos como “Vendimia tardía”, “Barrica”, “fermentación en barrica”, “roble”, etc., se regirá por los criterios fijados por la normativa vigente en la materia.

5. Conjunto de vinos de varias cosechas (CVC): será el vino elaborado a partir de vinos de diferentes cosechas mezcladas entre sí, en los que naturalmente no se hace indicación de añada en la etiqueta.

6. El etiquetado podrá hacer mención del nombre de la variedad de uva principal si el vino procede de un 85% o más de mostos obtenidos de dicha variedad.

#### **Artículo 26.-** Imagen corporativa.

El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen, reglamentando las condiciones de utilización del mismo por parte de bodegas y viticultores inscritos. Asimismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las bodegas inscritas y en lugar destacado figure una placa con la imagen corporativa de la Denominación.

#### **Artículo 27.-** Circulación de productos.

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

#### **Artículo 28.-** Requisitos del embotellado.

1. El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen “Tacoronte-Acentejo” deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el vino, en otro caso, el derecho al uso de la Denominación.

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

#### **Artículo 29.-** Concordancia del producto amparado.

El Consejo Regulador podrá fijar, para cada campaña, las cantidades que de cada tipo de vino amparado por la Denominación, podrán ser expedidas por cada firma inscrita en los Registros de Bodegas de acuerdo con las cantidades de uva adquiridas, existencias de campañas anteriores y adquisiciones de vinos o mostos a otras firmas inscritas.

#### **Artículo 30.-** Comercio con terceros países.

El comercio con países terceros de los vinos amparados por esta Denominación de Origen, sólo po-



drá hacerse en botella o en envase definitivo con los sellos o precintos de garantía en la forma determinada por el Consejo.

#### **Artículo 31.-** Declaraciones.

1. Las declaraciones de existencias, cosechas y producción se regularán según normas generales vigentes en el ámbito de la legislación española, no obstante, y con el objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los vinos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas vendrán obligadas a presentar las siguientes declaraciones:

a) Todas las firmas inscritas en el Registro de Viñedos presentarán, una vez terminada la recolección y, en todo caso, antes del 30 de noviembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada uno de los viñedos inscritos, indicando el destino de la uva y en el caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen distintos tipos de uva, deberán declarar la cantidad obtenida en cada uno de ellos.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración deberán declarar, antes del 15 de diciembre, la cantidad de mosto y de vino obtenidos diferenciando los diversos tipos que elabore, debiendo consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que venda, indicando comprador y cantidad. En tanto tenga existencias, deberá declarar mensualmente las ventas efectuadas.

c) Las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Almacenamiento presentarán, dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de entradas y salidas de productos habidos en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos. El Consejo Regulador, en todo caso, podrá realizar inspecciones con toma de muestras para comprobar la veracidad de la documentación presentada.

2. Las declaraciones a las que se refiere el apartado 1 de este artículo, tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en la forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

### CAPÍTULO VII

#### DEL SISTEMA DE CONTROL

#### **Artículo 32.-** Organismo de control.

El control se realizará por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). Dicha función comprenderá el control de la producción, elaboración, y de todo aquello que sea necesario para poder acre-

ditar el origen y calidad de los vinos amparados por esta Denominación de origen.

#### **Artículo 33.-** Ámbito de control.

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

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

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

#### **Artículo 34.-** Calificación de los vinos,

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

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

b) Que en los procedimientos de elaboración y crianza del vino se cumpla con los requisitos técnicos exigidos en este Reglamento.

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

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

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

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

#### **Artículo 35.-** Resolución.

1. Cuando el vino que se pretenda amparar cumpla con las condiciones establecidas en el artículo 34.1 del presente Reglamento, el bodeguero solicitará del órgano de gestión la emisión de los correspondientes precintos de garantía o contraetiquetas.



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

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

## CAPÍTULO VIII

### DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

#### **Artículo 36.-** Infracciones y sanciones.

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