

I. Disposiciones generales

Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente

755 *ORDEN de 7 de febrero de 2011, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos Lanzarote.*

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.

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura, y Alimentación, de 14 de diciembre de 1993 (BOC nº 161, de 22 de diciembre), modificada por Orden de 18 de abril de 1994, por Orden de 6 de diciembre de 1996, por Orden de 27 de octubre de 1998 y por Orden de 29 de julio de 1999, se reconoció la Denominación de Origen de vinos "Lanzarote" para los vinos producidos en la isla.

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 la disposición adicional única en sus 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 a los estatutos, el Consejo Regulador presentó, de conformidad con el artículo 5 del citado Reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias un proyecto de estatutos que, previa verificación de su legalidad, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación aprobó, mediante Orden de 6 de febrero de 2008, que se publicó en el Boletín Oficial de Canarias de 14 de febrero.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos "Lanzarote" presentó, el 13 de septiembre de 2007, 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,

DISPONGO:

Artículo único.- Aprobar el reglamento de la denominación de origen de vinos "Lanzarote" que figura como anexo a esta Orden.

Disposición adicional.- Los artículos 6.1, 9.1, 12 y 13 del reglamento anexo, tendrán efectos retroactivos hasta el 13 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 "Lanzarote" aprobado por Orden de la Consejería de Agricultura y Alimentación, de 14 de diciembre de 1993, 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 7 de febrero de 2011.

EL CONSEJERO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y MEDIO AMBIENTE,
Domingo Berriel Martínez.

ANEXO

PROYECTO DE REGLAMENTO DE LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE VINOS
"LANZAROTE"

CAPÍTULO I

GENERALIDADES

Artículo 1.- Objeto.

Este Reglamento tiene por objeto regular la Denominación de Origen de vinos "Lanzarote", 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.- Ámbito de protección.

1. La protección otorgada por esta Denominación de Origen será la contemplada en la legislación de aplicación y se extiende al término “Lanzarote”.

2. El nombre geográfico protegido no podrán ser empleado 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 aún 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, con la organización y funcionamiento que recogen sus estatutos.

2. Los Acuerdos y decisiones del órgano de gestión, que afecten al control, deberán notificarse al órgano de control en un plazo no superior a 10 días desde que fueren adoptados.

Artículo 4.- Financiación del Consejo.

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 150 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:

- 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.

- Registro de bodegas: en función de la producción, 0,10 euros por litro de vino amparado por esta

denominación y/o, en función de la capacidad de la bodega, con los siguientes tramos:

i. Bodegas de capacidad hasta 10.000 litros, 15 euros.

ii. Bodegas de capacidad superior a 10.000 litros hasta 25.000 litros, 50 euros.

iii. Bodegas de capacidad superior a 25.000 litros hasta 50.000 litros 100 euros.

iv. Bodegas de capacidad superior a 50.000 litros hasta 100.000 litros, 200 euros.

v. Bodegas de capacidad superior a 100.000 litros, 300 euros.

2. Por prestación de servicios, el solicitante abonará el coste real efectivo de los mismos. El Pleno del Consejo establecerá los servicios a prestar y, fijará las correspondientes tarifas.

CAPÍTULO II

DE LA PRODUCCIÓN

Artículo 5.- Zona de producción.

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen de vinos “Lanzarote” está constituida por la totalidad de los términos municipales de la isla de Lanzarote.

Artículo 6.- Variedades de vid.

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

a) Variedades de uvas blancas:

- Preferentes o recomendadas: Albillo, Güal, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Vijariego o Diego y, Verdello.

- Autorizadas: Burrablanca, Breval, Listán blanco, Pedro Ximénez, y Torrontés.

b) Variedades de uvas tintas:

- Preferentes o recomendadas: Listán Negra o Almuñeco, Negramoll o Mulata, Malvasía Rosada y, Tintilla.

- Autorizadas: Bastardo negro o Baboso negro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Moscatel Negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah Tempranillo y, Vijariego negro.

2. El Consejo Regulador fomentará, en su zona de influencia, las plantaciones de las variedades prefe-

rentes, pudiendo aconsejar sobre nuevas plantaciones, replantaciones y sustituciones con otras variedades autorizadas, en razón de las necesidades y siempre en pro de la mejora de la calidad de los vinos amparados.

3. El Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Canarias que sean autorizadas nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos.

Artículo 7.- Prácticas culturales.

1. Los viñedos para la producción de vinos protegidos estarán ubicados en terrenos acondicionados en las formas tradicionales de la isla, con capa de arena volcánica de espesor variable y protección contra el viento a base de hoyos, muretes de piedra o sistema mixto, admitiéndose, asimismo, todas aquellas prácticas que, sin ser las tradicionales de la isla, respetan o mejoran la calidad del producto amparado.

2. La densidad de plantación no excederá de las 3.000 cepas por hectárea. Los sistemas de formación y conducción de las cepas serán los tradicionales de la Isla, de pie y brazos bajos con poda en rastra y el de parral. El número máximo de yemas productivas por hectárea será de 45.000.

3. Se autoriza el riego de apoyo en la formación de la viña, y el viñedo en producción, siempre y cuando el objetivo sea la mejora de la calidad, en los términos establecidos en la Orden de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación de 17 de mayo de 1999, por la que se regula el riego en viñedos cuya producción se destine a la elaboración de vinos de calidad producidos en regiones determinadas, dentro del territorio de la Comunidad Autónoma de Canarias.

4. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá, autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que constituyendo un avance en la técnica vitícola se compruebe no afecten desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido, debiendo comunicar dichos acuerdos a la administración competente.

Artículo 8.- Vendimia.

1. La vendimia se realizará de forma selectiva, destinándose exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos, las partidas de uva sana procedentes de parcelas inscritas en el Registro de Viñedos de la denominación, que presenten una graduación alcohólica natural mínima de 10,5% vol. para las variedades de uva destinadas a elaborar vino blanco; tintos, rosados y espumosos; de 12% vol. para las variedades destinadas a elaborar vinos de licor y; 16% vol.

para las variedades que se destinen a elaborar vinos de uva sobremadurada.

2. Las bodegas informarán al Consejo Regulador el calendario de vendimia previsto, pudiendo éste determinar la fecha de inicio de la vendimia en las diferentes zonas y acordar 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 para que el mismo se realice sin deterioro de su calidad y se eviten las fermentaciones prematuras.

Artículo 9.- Limitación a la producción.

1. La producción máxima admitida por hectárea será de 7.000 kg de uva.

2. El Consejo Regulador podrá adoptar, según criterios de defensa y mejora de la calidad y para una campaña determinada, acuerdos que afecten a los límites de producción establecidos en el apartado anterior. Tales acuerdos serán adoptados con anterioridad al inicio de la vendimia y la modificación no podrá superar el 25 por 100 del límite previsto en el apartado anterior.

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

CAPÍTULO III

DE LA ELABORACIÓN

Artículo 10.- Técnicas de elaboración.

1. La elaboración, almacenamiento, crianza y embotellado de los vinos de la denominación ha de realizarse en el ámbito territorial de su zona de producción y en instalaciones inscritas en los respectivos registros. La elaboración de vinos protegidos se realizará en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad del vino. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y del proceso de conservación tenderán a la obtención de productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen. La incorporación de nuevos métodos y tecnologías serán aceptados en cuanto no influyan negativamente en la calidad y tipicidad final del vino.

2. En la obtención del mosto, se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecnología, orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones moderadas adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a los 74 litros de mosto o vino por cada

100 kilogramos de uva. Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

3. Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboraciones en virgen o de vinos 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 "Lanzarote", sólo podrán ser utilizados sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos de racimo; en especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad, así como la utilización de prensas conocidas como "continuas", en las que la opresión es ejercida por un Tornillo de Arquímedes en su avance contra un contrapeso.

4. No se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

Artículo 11.- De la crianza.

1. La zona de crianza de los vinos de la Denominación de Origen "Lanzarote" coincide exactamente con la zona de producción delimitada 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.

CAPÍTULO IV

DE LOS TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS

Artículo 12.- Tipos de vinos.

Los tipos de vinos amparados por la Denominación de origen Lanzarote y su grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo serán:

- Vinos blancos, rosados y, tintos: 9% vol.
- Vinos espumosos y espumosos de calidad: 10% vol.
- Vinos de uva sobremadurada: 13% vol.
- Vino de licor: 15,0% vol.

Artículo 13.- Características físico-químicas.

1. Los vinos amparados por esta Denominación deberán presentar la graduación alcohólica establecida en el artículo anterior a temperatura de 20° centígrados.

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

a) Los vinos que hayan pasado un mínimo de 3 meses en barrica, que podrán presentar una acidez volátil no superior a 1,08 gr/l en blancos y rosados y 1,2 gr/l en tintos, expresados en ácido acético.

b) Los vinos que se sometan a un período de envejecimiento de dos años como mínimo, los de licor y los de uva sobremadurada, que podrán presentar una acidez volátil real máxima de 1,5 gr/l expresado en ácido acético.

3. Los vinos amparados por esta Denominación deberán presentar una acidez total superior o igual a 3,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico, con excepción de los vinos espumosos que deberán presentar una acidez total superior o igual a 5,5 gr/l.

4. 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.

- 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.

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

a) En vinos blancos y rosados, un contenido inferior a 200 mg/l, se admitirá un contenido en sulfuroso total de hasta 250 mg/l, cuando el contenido en azúcar residual expresado en azúcar invertido sea igual o superior a 5 g/l.

b) En vinos tintos, un contenido inferior a 150 mg/l, se admitirá un contenido en sulfuroso total de hasta 200 mg/l, cuando el contenido en azúcar residual expresado en azúcar invertido sea igual o superior a 5 g/l.

c) En vinos de licor, 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) En vinos espumosos, no podrá exceder de 185 mg/l.

Artículo 14.- Características organolépticas.

Los vinos que pretendan ser amparados por esta Denominación habrán de ser vinos sin defectos, que presenten las siguientes cualidades organolépticas:

a) Vino blanco:

- Fase visual: vinos límpidos y brillantes, de color amarillo pajizo a verdoso.

- Fase olfativa: vinos francos con aromas frutales y florales de intensidad media.

- Fase gustativa: vinos que se presentan en boca frescos y con buena persistencia.

b) Vino rosado.

- Fase visual: vinos límpidos y brillantes, de color rosado, de piel de cebolla a rosa frambuesa, pudiendo presentar ribetes violáceos.

- Fase olfativa: vinos francos, con aromas frutales de intensidad media.

- Fase gustativa: vinos equilibrados, agradables y, con un final afrutado.

c) Vino tinto.

- Fase visual: vinos límpidos y brillantes, color del púrpura al rubí, pasando por granate y cereza.

- Fase olfativa: vinos francos, con aromas frutales y/o florales y fondo mineral.

- Fase gustativa: vinos suaves y ligeros en boca, equilibrados con un final muy agradable y buena persistencia.

Si el vino ha pasado por barrica presentará notas propias de la madera. En vinos envejecidos se observan notas de vainilla, especias, balsámicas y tostadas, con un postgusto intenso y persistente.

d) Vino de uva sobremadurada.

- Fase visual: vinos límpidos y brillantes, de color amarillo oro-dorado para variedades blancas o morado para variedades tintas.

- Fase olfativa: vinos francos, con una intensidad aromática alta.

- Fase gustativa: en boca es bastante untuoso y frutal.

e) Vino espumoso y espumoso de calidad.

- Fase visual: vinos límpidos en los que se aprecia una burbuja fina corona constante.

- Fase olfativa: vinos que presentan aroma limpio de fruta fresca y flores blancas. Notas de panadería. Los rosados se presentan como vinos francos con aromas frutales.

- Fase gustativa: vino agradable, fino y elegante.

f) Vino de licor.

- Fase visual: vinos límpidos, de color amarillo pajizo a ámbar, para los blancos; de color piel de cebolla a rosa frambuesa pudiendo presentar ribetes violáceos para los rosados y color del púrpura al rubí pasando por granate y cereza en los tintos.

- Fase olfativa: vinos francos, presentan aromas frutales y florales. Frutas maduras, pasificadas y, confitadas.

- Fase gustativa: en boca es un vino denso, sabroso, equilibrado y muy complejo.

CAPÍTULO V

REGISTROS

Artículo 15.- Registros.

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes registros:

- a) Registro de Viñedos.
- b) Registro de Bodegas, con las siguientes secciones:
 - Sección I. De bodegas de elaboración.
 - Sección II. De bodegas de almacenamiento.
 - Sección III. De bodegas embotelladoras.
 - Sección IV. De bodegas de crianza.

2. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañadas de los siguientes documentos:

- a) Documento acreditativo de la titularidad de las parcelas o bodegas.
- b) Documento de identificación de las personas físicas o jurídicas.
- c) Croquis de la situación de la parcela o de la bodega e instalaciones.
- d) Certificado de los datos catastrales o salida gráfica del registro del sistema de información geográfica de parcelas agrícolas (SIGPAC).
- e) Documento acreditativo, en su caso, de estar inscrito en el registro sanitario, registro de industrias agrarias o en el registro de envasadores y embotelladores.
- f) Declaración responsable de que la parcela o bodega cumple con las especificaciones del reglamento.
- g) Documento acreditativo, en el caso de parcelas, de estar inscrito en el registro vitícola.

3. El Consejo podrá realizar los actos necesarios para la determinación y comprobación de los datos en virtud de los cuales deba dictaminar.

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

Artículo 16.- Registro de viñedos.

1. En el Registro de Viñedos se podrán inscribir las parcelas situadas en la zona de producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos.

2. En la inscripción figurará el nombre del titular de la parcela y su derecho sobre la misma, junto con todas aquellas denominaciones o descripciones que permitan identificar mejor la misma, pago/lugar y término municipal en que está situada, parcela o sub-

parcela catastral, superficie en producción, variedades de vid y cuantos datos sean precisos para su clasificación y localización.

3. En el caso de que el titular no sea el propietario de la parcela, deberán indicarse los datos de dicho propietario.

4. No se permitirá la inscripción en el Registro de Viñedos, a aquellas parcelas en las que existan variedades permitidas mezcladas con otras no permitidas que, en la práctica, no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

5. La inscripción en el Registro de Viñedos es voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida ésta, deberán transcurrir cinco años naturales antes de que el viñedo en cuestión pueda volver a inscribirse, salvo cambio de titularidad.

Artículo 17.- Registro de Bodegas.

1. En el Registro de Bodegas se podrán inscribir aquellas situadas en la zona de producción, que cumplan todos los requisitos exigidos en el presente Reglamento y en la legislación vigente, y en las que se elaboren vinos que pueden optar a esta Denominación de Origen. Las bodegas habrán de ser independientes y separadas, al menos por una vía pública, de otras bodegas o locales no inscritos.

2. En la inscripción figurará el nombre de la empresa, actividades de elaboración, de almacenamiento, de embotellado o de crianza, localidad, término municipal y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los envases y maquinaria, sistema de elaboración, capacidad de la bodega y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega.

En la inscripción de bodegas de crianza figurarán, además, los siguientes datos: número de barricas y las características de las mismas.

3. En el caso de que el titular inscrito no sea propietario de los locales, se hará constar tal circunstancia, indicando el nombre y domicilio del propietario. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de la construcción e instalaciones.

4. La inscripción en el Registro de bodegas es voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida ésta, deberán transcurrir tres años naturales antes de que la bodega en cuestión pueda volver a inscribirse, salvo cambio de titularidad.

5. En los registros de bodegas se diferenciarán, con finalidad estadística, aquellas bodegas que comercia-

licen fuera de la Comunidad Autónoma, así como aquellas que elaboren vino con mención ecológica.

Artículo 18.- Derechos.

1. Los operadores inscritos en los correspondientes registros establecidos en el presente Reglamento, tendrán los siguientes derechos:

a) A producir uvas con destino a la elaboración de vinos amparados por esta Denominación de Origen, o elaborar, almacenar, embotellar, envejecer y comercializar vinos que hayan de ser protegidos por la misma.

b) A usar el nombre protegido por la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetado.

2. Una misma parcela de viñedo podrá proporcionar uvas para la elaboración de vinos con destino a un único o a diferentes niveles de protección, siempre que las uvas utilizadas y el vino obtenido cumplan los requisitos establecidos para el nivel o niveles elegidos, incluidos los rendimientos máximos de cosecha por hectárea asignados al nivel elegido.

3 En las bodegas inscritas en los diferentes registros de la Denominación no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento, o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción de la Denominación. Sin embargo, en dichas bodegas inscritas se autorizará la recepción de uvas, elaboración y almacenamiento de vinos que procedan de la zona de producción, aún 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.

Artículo 19.- Obligaciones.

1. Los operadores inscritos en los correspondientes registros establecidos en el presente Reglamento, tendrán las siguientes obligaciones:

a) Cumplir con las disposiciones establecidas en este Reglamento, los acuerdos del Consejo Regulador, así como las disposiciones que dicte la Administración de tutela.

b) Satisfacer las obligaciones económicas que le correspondan.

c) Comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos inscritos, así como cualquier otro dato de interés que le solicite el Consejo.

2. En los terrenos ocupados por las viñas inscritas en el Registro de Viñedos y en sus construcciones

anexas no podrán entrar ni permanecer existencias de uva sin derecho a la Denominación de Origen.

3. Sólo se podrá almacenar vino pendiente de envasar en los locales inscritos.

Artículo 20.- Actualización de los Registros.

1. El Consejo Regulador, de oficio, efectuará inspecciones periódicas para comprobar la exactitud de las inscripciones, quedando facultado para adoptar las medidas necesarias.

2. Todas las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador.

CAPÍTULO VI

DEL SISTEMA DE CONTROL

Artículo 21.- 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 acreditar el origen y calidad de los vinos amparados por esta denominación de origen.

Artículo 22.- 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 23.- 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 cumplan con los requisitos técnicos establecidos en el presente reglamento.

b) Que el procedimiento de elaboración del vino 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 de producción y elaboración 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, previa audiencia al interesado, por el órgano de control, lo que llevará consigo la pérdida del derecho al uso del nombre de la denominación.

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

Artículo 24.- Resolución.

1. Cuando el vino que se pretenda amparar cumpla con las condiciones establecidas en el artículo 22.1 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 y contraetiquetas.

Artículo 25.- Certificación.

El órgano de control certificará, en su caso, la aptitud de los vinos que han superado el proceso de calificación, para hacer uso del nombre de la denominación, y autorizará al órgano de gestión la emisión de las etiquetas o contraetiquetas.

CAPÍTULO VII

ENVASADO, ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTO

Artículo 26.- Envasado.

El embotellado de los vinos amparados por esta denominación de origen se realizará en envases de vidrio, con las capacidades nominales establecidas en el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviem-

bre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo. Asimismo, se permite el uso de los envases denominados “bag in box” (bolsa en caja) en capacidades de 5, 10 y 15 litros.

Artículo 27.- Contraetiquetas.

1. Cualesquiera que sean las capacidades de los 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.

2. Para los vinos de “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva”, el órgano de gestión expedirá contraetiquetas específicas.

3. La contraetiqueta o precinto de garantía contendrá el logotipo de la denominación de origen. El logotipo de la denominación se corresponde con una imagen creada por el artista lanzaroteño César Manrique Cabrera que consiste en un volcán negro visto desde arriba, con mantos de lava roja y un círculo dorado. No obstante, el Pleno del Consejo podrá acordar modificar dicho logotipo.

Artículo 28.- Indicaciones.

1. En las etiquetas de vinos amparados figurará obligatoriamente, de forma destacada el nombre de la denominación de origen “Lanzarote” además de los datos que, con carácter general, se determinan en la legislación aplicable.

2. Los vinos amparados por esta denominación que se sometan a un proceso de envejecimiento en bodegas inscritas en el respectivo registro, podrán hacer uso de las indicaciones especificadas en el artículo 3, de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y el vino.

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

4. El nombre de una o más variedades de vid utilizadas para la elaboración de un vino podrá aparecer en el etiquetado del vino, de conformidad con lo previsto en la legislación de aplicación.



5. Las indicaciones sobre tipo de producto se ajustarán a lo establecido en la legislación vigente.

CAPÍTULO VIII

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 29.- 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.