

Rev.: 13.05.2014

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

1. Nombre:

‘La Palma’.

2. Descripción del vino:

- a. Vino Blanco
- b. Vino Rosado
- c. Vino clarete
- d. Vino Negramoll
- e. Vino Tinto
- f. Vino de Tea
- g. Vino naturalmente dulce
- h. Vino Malvasía seco
- i. Vino Malvasía dulce
- j. Vino espumoso
- k. Vino de aguja
- l. Vino de licor

Vino Malvasía dulce, elaborado a partir de uva sobremadura de esa variedad, por los procedimientos tradicionales de la zona (retrasando la recolección mediante "vendimia tardía"), cuyo contenido en azúcares residuales supere los 45 gramos por litro.

Vino naturalmente dulce, elaborado a partir de uva sobremadura por los procedimientos tradicionales de la zona (retrasando la recolección mediante "vendimia tardía"), cuyo contenido en azúcares residuales supere los 45 gramos por litro.

Vino clarete, elaborado con mezcla de uvas tintas y blancas, en la que, al menos, el 25% de la uva utilizada sea de variedades tintas, con un método de elaboración semejante al del vino tinto, realizando la fermentación con los hollejos.

Malvasía seco: vinos elaborados de forma tradicional con porcentajes que van desde el 85% al 100% de la variedad de uva malvasía y cuya concentración en azúcar residual no supere los 4 g/l.

Vino negramoll: vinos elaborados de forma tradicional con porcentajes que van desde el 85% al 100% de la variedad de uva tinta "negramoll". Pueden ser del año o de cosechas anteriores y sin pase por barrica.



Vino de Tea, serán vinos blancos, rosados y tintos que se elaboren en la subzona Norte de La Palma y que adquieran las características organolépticas de estos tradicionales y apreciados vinos típicos, del norte de la isla mediante la permanencia durante un tiempo máximo de 6 meses en envases de madera de pino canario "Pinus canariensis".

Vino espumoso, el obtenido según el método tradicional, a partir de las variedades blancas admitidas por este Reglamento. El método de elaboración exige, incluida la segunda fermentación, un período mínimo en botella de 9 meses. El vino base deberá presentar las siguientes características:

- a. Graduación alcohólica adquirida: mínima 9% Vol. y, máxima 12% Vol.
- b. Acidez volátil inferior a 0,60 gramos/litro en ácido acético.
- c. Acidez total superior a 5,50 gramos/litro en ácido tartárico.
- d. Anhídrido sulfuroso total inferior a 140,00 miligramos/litro.

a) Características analíticas:

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

1. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo:

Vinos blancos, rosados, clarete, negramoll, tintos, malvasías secos, espumosos y, de aguja	10,00% Vol.
Vinos de Tea	11-14,50% Vol. para blancos 11-13,00% Vol. para rosados 12-14,00% Vol. para tintos
Vinos naturalmente dulces y, malvasías dulce	13,00% Vol.
Vino de licor	15,00% Vol.

2. Grado alcohólico volumétrico total mínimo:

Vinos blancos, rosados, clarete, negramoll, tintos, malvasías secos, espumosos y, de aguja	10,00% Vol.
Vinos de Tea	11-14,50% Vol. para blancos 11-13,00% Vol. para rosados 12-14,00% Vol. para tintos
Vinos naturalmente dulces y, malvasías dulce	13,00% Vol.
Vino de licor	17,50% Vol.

3. El contenido en acidez volátil de los vinos de esta denominación, expresada en ácido acético, no puede ser superior a 0,9 g/l, con excepción de aquellos que hayan sido sometidos a un período de envejecimiento de, al menos, dos años a los que se les aplicará la regulación general, y aquellos cuyo grado alcohólico volumétrico total sea igual o superior a 13% vol., que tendrán una acidez volátil real no superior a 2 g/l en ácido acético.



4. Los vinos amparados por esta Denominación deberán presentar una acidez total, expresada en ácido tartárico, superior a 3,5 g/l en todos los vinos.

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

a) Para vinos distintos de los espumosos:

- Vinos secos 4,00 g/l, como máximo.
- Vinos semisecos entre 4,00 y 12,00 g/l.
- Vinos semidulces entre 12 y 45 g/l.
- Vinos dulces 45,00 g/l, como mínimo.

Para vinos secos con una diferencia, entre el contenido en azúcares reductores y el contenido en acidez total en tartárico, superior a los 2,00 g/l se admite hasta un máximo de 9,00 g/l.

b) Para vinos espumosos:

- ‘brut nature’, un contenido en azúcares inferior a 3 g/l, esta mención sólo podrá utilizarse para vinos a los que no se les haya añadido azúcar después de la fermentación.
- ‘extra brut’, un contenido en azúcares entre 0 y 6 g/l.
- ‘brut’, un contenido en azúcares inferior a 12 g/l.
- ‘extra seco’, un contenido en azúcares entre 12 y 17 g/l.
- ‘seco’, un contenido en azúcares entre 17 y 32 g/l.
- ‘semi seco’, un contenido en azúcares entre 32 y 50 g/l.
- ‘dulce’, un contenido en azúcares superior a 50 g/l.

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

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

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

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

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

- 150 mg/l cuando el contenido de azúcares sea inferior a 5 g/l,



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

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

- 185 mg/l.

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:

a. Vino blanco.

- Fase visual: color amarillo en toda su gama. Vino límpido y brillante.
- Fase olfativa: vinos de aroma limpio, de intensidad media y con aromas primarios.
- Fase gustativa: vino de sabor fresco y con equilibrio entre sus componentes: azúcares, taninos, ácidos, alcohol, etc.

En elaboraciones de malvasía seco, en la fase olfativa destacará el aroma propio de la variedad y una intensidad variable.

En elaboraciones de vinos fermentados en barrica, presentan un color amarillo con tonos amarillo dorados, un ligero aroma a roble entremezclado con aromas frutales, intensidad variable y, ligeros matices de roble en la fase gustativa.

b. Vinos rosados y claretes.

- Fase visual: color rosa en toda su gama. Vino límpido y brillante.
- Fase olfativa: vinos de aroma limpio, de intensidad variable y con aromas primarios.
- Fase gustativa: vinos frescos y equilibrados. Cuerpo moderado.

c. Vino Negramoll.

- Fase visual: vino límpido y brillante de colores rojizos pudiendo presentar ribetes violáceos que evolucionan al color teja. Son vinos por lo general de capa media a media baja.
- Fase olfativa: los aromas van desde los florales a los vegetales y pueden llegar a las frutas maduras y tener notas minerales. En la evolución derivan a los matices tostados, hinojos y balsámicos.
- Fase gustativa: pueden ser vinos ligeros con poca estructura, amables o con alta graduación alcohólica, dependiendo de la zona, con correcta acidez y francos. Pueden llegar a ser calidos y presentar toques finales amargos.



d. Vino tinto.

- Fase visual: color rojo en toda su gama. Vino límpido y brillante.
- Fase olfativa: vinos francos, de intensidad variable, en los que pueden aparecer notas minerales y vegetales.
- Fase gustativa: vinos equilibrados.

Los vinos tintos fermentados en barrica presentan un color rojo intenso con tintes violáceos y en la fase olfativa aromas de fruta y/o flores con recuerdos de madera, son vinos equilibrados, ligeros, con gusto a fruta y matices tostados.

En la fase aromática de los tintos de crianza, reserva y gran reserva, pueden aparecer notas tostadas.

e. Vinos de Tea.

- Fase visual: los tintos, de color rojizo con tonalidades que pueden ser naranjas, los blancos y rosados presentan tonos similares a los caracterizados en las letras a) y b) de este artículo, presentan capa media a media baja, limpios y brillantes.
- Fase olfativa: intensos y punzantes, con un marcado carácter balsámico, "resinoso", que evoca al envase en el que han permanecido, pueden aparecer los vegetales, las frutas maduras y ciertas pinceladas minerales.
- Fase gustativa: ligeros y frescos con buena acidez y francos, presentan sabores mentolados y resinosos y generalmente con un cierto amargor final.

f. Vino naturalmente dulce.

- Fase visual: vino límpido y brillante, de color amarillo dorado hasta el yodado en elaboraciones en blanco y color coincidente con los tintos en elaboraciones en tinto. Vino de aspecto untuoso.
- Fase olfativa: vino de aroma intenso con recuerdos a pasa, especias y los propios de la variedad o variedades utilizadas en su elaboración.
- Fase gustativa: vinos aterciopelados, equilibrados, intensos. Vinos potentes pudiendo presentar toques finales amargos.

g. Vino malvasía dulce.

- Fase visual: vino límpido y brillante, de color amarillo dorado.
- Fase olfativa: vino que presentará una intensidad alta, limpio, aroma frutal, orejones, almendra amarga, pueden aparecer aromas a higo conjugado con aromas florales en la línea de flores blancas.
- Fase gustativa: potente, glicérico, dulce, equilibrados con final frutoso y ligeramente amargo.

h. Vino espumoso.

- Fase visual: color amarillo pálido a dorado. Brillante con burbuja pequeña y persistente.
- Fase olfativa: vinos de aroma limpio y, afrutado.



- Fase gustativa: vino equilibrado, fresco y con postgusto afrutado.
- i. Vino de aguja.
 - Fase visual: limpio y brillante con presencia de finas burbujas, presenta color del 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.
 - Fase olfativa: vinos limpios, intensidad media a alta, y aromas primarios, pueden aparecer notas de panadería.
 - Fase gustativa: vino sabroso y equilibrado.
- j. Vino de licor.
 - Fase visual: color amarillo y aspecto untuoso. Vinos límpidos y brillantes.
 - Fase olfativa: aroma intenso con recuerdos a pasas y especias.
 - Fase gustativa: vinos aterciopelados, equilibrados intensos. Postgusto afrutado y potente.

3. Prácticas enológicas específicas:

a) Prácticas enológicas:

1. La vendimia se realizará de forma selectiva, destinándose exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos, las partidas de uva sana que presenten una graduación alcohólica natural mínima de 10% vol. para todas las variedades, salvo las variedades malvasía aromática y malvasía volcánica, destinada a la elaboración de vinos del tipo malvasía dulce, que deberá presentar una graduación alcohólica natural mínima de 13% vol.
2. La elaboración se realizará en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad del vino. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y del proceso de conservación tenderán a la obtención de productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por esta denominación.
3. En la producción del mosto se seguirán las prácticas tradicionales, aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la mejora de la calidad del producto final, acordes con las exigencias y tendencias del mercado. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto por cada 100 kilos de uva.

b) Restricciones.

Para la elaboración de vinos protegidos, tanto blancos como tintos, sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, en especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad. También queda expresamente prohibido utilizar prácticas de precalentamiento de mosto o vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de las materias colorantes.



Queda expresamente prohibida la utilización de prensas conocidas como "continuas" en las que la presión es obtenida por un tornillo de Arquímedes en su avance contra un contrapeso.

c) Prácticas culturales.

1. Los sistemas de cultivo y prácticas culturales serán las adecuadas para conseguir las mejores calidades.
2. La densidad de plantación estará en función del sistema elegido para la conducción del viñedo así podemos definir:
 - a. Marco real (3 x 3 m o 3 x 4) en viñedos de más de 100 años que normalmente se encuentran en secano y en conducción en rastra o en parral, con una densidad de 830 a 1000 cepas/Ha.
 - b. Densidad media marcos de 2 a 2,5 m entre calles y 1,5 a dos metros entre plantas 3.300 cepas/ha, empleándose en conducciones como espaldera o en vaso bajo.
 - c. Densidad alta. Con marcos de 2 metros entre líneas y 0,7 a 0,85m entre plantas, empleados en conducciones tipo "Lira Palmera", con una densidad de 6.250 cepas/ha.
3. Los sistemas de conducción, empleados en relación con la carga en poda serán:
 - a. Conducción en rastra, empleado sobre todo en dos subzonas de la isla: Subzona Hoyo de Mazo y Subzona Fuencaliente, destacan en zonas de cultivo en empedrado y de picón, se efectúa en cultivo tradicional de secano aprovechando toda la zona de cultivo cubriendo la misma.
 - b. Conducción en parral. Conducción típica de la Subzona Hoyo de Mazo (Las Breñas) y Subzona Norte (Puntallana-Barlovento), sistema apoyado sobre listones de madera o metálicos, coincidiendo con densidades bajas, y aprovechando zonas aptas para el cultivo, como ribanzos o pedregales.
 - c. Conducción en espaldera. Con una densidad de plantación media y con un sistema de carga basada en una poda Guyot de brazo simple, doble o cuádruple, con 8 uveros totales y de 2 a 3 yemas por uvero con un total de 16 a 24 yemas/cepa.
 - d. Conducción en vaso bajo (30-40 cm). Con densidad de plantación media, se emplea en todas las subzonas de la isla.
 - e. Conducción en vaso alto (50-60 cm). Con densidades de plantación alta y con cargas pequeñas, empleando poda con pulgar y vara para la variedad Listan Prieto por ser una variedad más vigorosa.
 - f. Conducción "Lira Palmera", se trata de una adaptación del vaso alto en forma apoyada aumentando el área foliar expuesta, empleando una estructura tanto de hierro como acero galvanizado formando una "Y griega" abierta, lo que permite subir más la rama y ventilar los racimos.
 - g. Viña entutorada o vaso entutorado. Se trata de un sistema que se caracteriza por poseer entre cuatro y seis brazos productivos, a los que se les realizan podas cortas a pulgar con dos yemas productivas. Los tutores pueden llegar hasta los dos metros de altura como máximo y suelen ser de hierro corrugado o de postes de espaldera lo que le permite una mayor ventilación y facilita las labores de cultivo.
4. Se permite el riego en los siguientes supuestos:



- a. En el caso de nuevas plantaciones, replantaciones o plantaciones sustitutivas, se podrá regar todo el año, durante los tres primeros años de cultivo.
- b. En el caso de viñedos en producción con más de tres años, se podrá regar durante todo el año, excepto en el período comprendido entre el envero y la vendimia, salvo que concurren razones climatológicas (golpe de calor) que pongan en peligro la vida de la cepa. Se entenderá por golpe de calor la invasión de aire cálido con temperatura máxima superior a los 35° C, que actúe de forma persistente, durante veinticuatro horas consecutivas con una humedad relativa mínima inferior al 25%.

4. Delimitación de la zona geográfica:

La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen protegida 'La Palma' está constituida por los terrenos ubicados en las subzonas, que se citan a continuación, con sus términos municipales:

- a. Subzona Norte de La Palma: municipios de Tijarafe, Puntagorda, Garafía, Barlovento, San Andrés y Sauces y Puntallana.
- b. Subzona Hoyo de Mazo: municipios de Santa Cruz de La Palma, Breña Alta, Breña Baja y Villa de Mazo.
- c. Subzona Fuencaliente: municipios de Fuencaliente, Los Llanos, El Paso y Tazacorte.

5. Rendimiento máximo:

- a) En kilogramos de uvas por hectárea: 10.000 kg/ha.
- b) En hectolitros del producto final por hectárea: 70 Hl/ha.

6. Variedades de uva:

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

- a. Variedades de uvas blancas:
 - Preferentes: Albillo criollo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera blanca, Doradilla, Gual, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y Vijariego blanco o Diego.
 - Autorizadas: Bastardo blanco o Baboso blanco, Burrablanca, Listán blanco de Canarias, Pedro Ximénez y Torrontés.
- b. Variedades de uvas tintas:
 - Preferentes: Castellana negra, Listán negro o Almuñeco, Malvasía rosada, Negramoll y, Tintilla.
 - Autorizadas: Bastardo negro o Baboso negro, Listán Prieto Moscatel negro y Vijariego Negro.



7. Vínculo con la zona geográfica:

a) Datos de la zona geográfica.

- Factores naturales

La Isla de La Palma se encuentra situada al noroeste del conjunto de islas que definen el archipiélago Canario (sobre los 28° de latitud norte y 17-18° de longitud oeste), situación determinante para muchos aspectos de su evolución histórica, también para explicar la biodiversidad de su medio natural.

La Palma es la parte emergida de un edificio volcánico oceánico de composición predominantemente basáltica. Su base submarina se apoya sobre la llanura abisal atlántica, a unos 4.000 m de profundidad. Tiene una superficie de 708 Km², con distancias máximas N-S de 45 Km. y E-O de 28Km.

El relieve palmero, muy accidentado, se caracteriza por una morfología montañosa según el eje norte-sur y donde la porción central está dominada por la Caldera de Taburiente, inmensa depresión de origen erosivo, rodeada por un circo de cumbres de 8 Km. de diámetro.

Sus plataformas altitudinales discurren según laderas constituidas por lavas inclinadas hacia el mar en disposición periclinal, surcadas por barrancos con región de cabecera decapitada por La Caldera y con grado de encajamiento que refleja el régimen y distribución de lluvias. Las máximas elevaciones por encima de los 2.000 m de altitud son: el Roque de los Muchachos (2.426 m), Fuente Nueva (2.366 m), Pico de la Cruz (2.351 m), Piedra Llana (2.321 m), Pico Palmero (2.310 m), Tamagantera (2.299 m), Pico de las Nieves (2.247 m), Pico del Cedro (2.091 m) y Corralejo (2.044 m).

Aparte de áreas de singularidad climática como La Caldera, los aspectos geomorfológicos determinan una diferente incidencia de los factores exógenos. Así, de la simple percepción del territorio, puede apreciarse la diferencia del medio natural entre la vertiente Norte-Este y la zona del Oeste insular; consecuencia directa de la diferente incidencia de los factores climáticos. La dirección Noreste de los vientos alisios afecta a la zona septentrional y oriental de la isla, apoyándose en la masa montañosa el característico mar de nubes, con la particularidad de situarse a cotas más bajas que en el resto del archipiélago; esta situación determina el área insular de mayor humedad, lo que permite desarrollar la vegetación característica del piso montano húmedo. El oeste insular, desde los municipios de Puntagorda a Fuencaliente, se encuentra protegido de los alisios, lo cual determina una elevada insolación y evaporación.

El clima se caracteriza por su suavidad, fundamentalmente en el nivel costero, lo que implica, la ausencia de un invierno propiamente dicho y, la existencia de un verano suave. La amplitud térmica o diferencia entre la temperatura media del mes más cálido y la del mes más frío, es reducida, del orden de 6 a 8 °C. La oscilación diurna, diferencia entre la máxima y mínima diaria, alcanza valores similares a los de la amplitud térmica anual. Esta situación de equilibrio es síntoma de que el archipiélago se encuentra en un sector de transición entre la zona intertropical y la zona templada.



A pesar de la existencia de una fuerte humedad relativa, las precipitaciones son escasas en función de la estructura estable de la atmósfera que impide que el agua evaporada en los alisios a lo largo de su desplazamiento marítimo sea inmediatamente restituida al océano en forma de lluvia.

La pluviometría de la Isla oscila entre los 350 litros anuales por m² en la zona menos lluviosa de la franja costera, al SO; los 500 litros/m² anuales en las zonas medias y los 1.000 litros/m² en zonas altas, las borrascas atlánticas afectan a la isla con mayor intensidad y frecuencia que al resto del archipiélago.

El relieve juega un papel importante en la distribución de las precipitaciones en la isla, también en la mayor o menor humedad ambiental e insolación. Esta diferencia en la intensidad de las lluvias, de la insolación y de la nubosidad que se registra entre la vertiente de sotavento y de barlovento, ha tenido una repercusión directa en la producción agraria, con mayor variedad y productividad en la zona nororiental de la isla.

- Factores humanos

Se cree que en 1.505 se plantaron las primeras cepas en la isla de La Palma, traídas de manos de los conquistadores y de los posteriores colonizadores. Desde principios del siglo XVI la calidad del vino se impuso de tal forma en los palacios de las principales cortes europeas que nunca faltaba el Malvasía “que alegra los sentidos y perfuma la sangre” según palabras del propio Shakespeare. Esa justa fama y la privilegiada situación geográfica de la isla, escala obligada de las principales rutas comerciales de aquellos tiempos, originaron un floreciente comercio de vinos convirtiéndolo en la principal fuente de riqueza del Archipiélago.

Dada la topografía tan accidentada de la isla, la mayoría del viñedo se encuentra ocupando parcelas de superficies muy irregulares, caracterizándose por pequeñas plantaciones minifundistas, de baja densidad y escasos rendimientos, lo que dificulta muchísimo la mecanización. Los viñedos se encuentran en laderas de pendientes pronunciadas, en las cuales se han construido bancales de superficie escasa, mediante obras, cuando menos espectaculares, de paredes de piedra seca, ocupando una franja de anchura variable, que rodea la isla casi de forma continua, entre los 200 y los 1.400 metros de altitud. Históricamente se han aprovechado los suelos más pobres y marginales para el cultivo de la vid, reservándose las mejores tierras para cultivos de primera necesidad, cereales, papas etc. Es por ello que el agricultor palmero, con un esfuerzo sin precedentes, ha sabido convertir sus terrenos volcánicos en tierras productivas. Prácticamente la totalidad del viñedo está plantado sin injertar, por estar La Palma libre del ataque de la filoxera (plaga proveniente de América, que arrasó el viñedo europeo a finales del siglo XIX). Se podría decir que en un importante porcentaje las cepas de la isla tienen edades superiores a los 40 años, y en el caso del Malvasía podríamos hablar de cepas de más de 100 años de antigüedad.

b) Datos del producto.

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

- Sabor equilibrado y, amargo en los que han pasado por bodega de roble.
- Presencia de variedades autóctonas.



c) Interacción causal

Las características de los vinos de La Palma son mediterráneas, a pesar de que las plantaciones se encuentran en el Atlántico. Las zonas de cultivo de Hoyo de Mazo y Fuencaliente, situadas al este y suroeste, se identifican por la forma rastrera de sus viñedos en terrenos acolchados, piedras volcánicas y picón (ceniza volcánica). Es el lugar más árido de la isla. Producen vinos salados en boca gracias a la especificidad del suelo. Al ser el suelo volcánico, las plantas se convierten en "rastreras" logrando alcanzar hasta 36 metros de largo (plantas que normalmente tienen 2 metros).

Muchas veces este suelo tiene una capa de cenizas (picón) que alcanza hasta los 5 metros, ocasionando que su plantación sea escalonada, para prevenir el riesgo a las vidas humanas al cavar un hoyo para conseguir la "zona fértil". El beneficio de este suelo es claro, ayuda a la maduración lenta y a un buen drenaje proporcionando sabores equilibrados.

La zona norte cubierta de pinos, emplea el cultivo en parrales y vaso bajo, con una producción peculiar "vinos de tea" llamados así por su sabor a resina, añejados en barrica de tea (pino canario). Estos vinos son vinos amargos debido a que la barrica está fabricada con una especie autóctona (*pinus canariensis*) que proporciona el sabor amargo de los vinos.

En todas las zonas se cultivan las mismas cepas, con comportamientos particulares en función del suelo, sin embargo, es importante señalar que los sabores tradicionales de las variedades utilizadas en la producción de los vinos se mantienen.

8. Disposiciones aplicables.

a) Marco jurídico

Orden de la Consejería de Agricultura y Alimentación, del Gobierno de Canarias, de 16 de febrero de 1994, (BOC nº 29, 9 de marzo de 1994), por la que se reconoce la Denominación de Origen de vinos 'La Palma'

Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, del Gobierno de Canarias, de 21 de julio de 2011, (BOC nº 150, de 1 de agosto de 2011), por la que se aprueba el reglamento de la Denominación de Origen de vinos 'La Palma'.

b) Requisitos objetivos:

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

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

- a. Registro de viñedos.
- b. Registro de bodegas, con las siguientes secciones:
 - Sección I. De bodegas de elaboración.



- Sección II. De bodegas de almacenamiento.
- Sección III. De bodegas embotelladoras.
- Sección IV. De bodegas de envejecimiento.

3. Requisitos para la inscripción:

- 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.

4. El órgano de gestión de la denominación de origen protegida “La Palma”, para cada campaña y, según criterios de defensa y mejora de la calidad, podrá adoptar acuerdos para:

- Autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos y labores que constituyendo un avance en la técnica vitícola no afecten desfavorablemente a la calidad del producto protegido.
- Fijar la fecha de inicio de la vendimia en las diferentes zonas, y dictar normas sobre el ritmo de recolección, a fin de que ésta se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como, sobre el transporte de la uva a las bodegas, para que el mismo se realice sin deterioro de su calidad y se eviten fermentaciones prematuras.
- Modificar, con anterioridad al inicio de la vendimia, el límite establecido para la producción máxima admitida por hectárea, en cualquier caso, dicha modificación no podrá realizarse por encima del 25% del límite fijado con carácter general en estos pliegos.
- Modificar, con anterioridad al inicio de la elaboración, el límite establecido para el rendimiento máximo (en litros por kilogramos de uva) admitido en el proceso de transformación, sin que pueda superar los 74 litros de mosto por 100 kilogramos de uva.

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

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

7. En las bodegas inscritas en los registros de la denominación de origen se permitirá la elaboración, almacenamiento o manipulación de otros vinos no amparados por la denominación, siempre que dichas operaciones se realicen de forma separada de las referidas a los vinos con derecho a la Denominación de origen y que se garantice el control de tales procesos.



8. Transcurridos los tres primeros años de inscripción, las bodegas tendrán obligación de embotellar al menos el 25% de su producción bajo la Denominación de Origen "La Palma". No obstante, y en casos de fuerza mayor, el Consejo podrá, a solicitud del interesado, exceptuar su cumplimiento.

9. 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.

10. Sólo se podrá almacenar vino con derecho a la Denominación pendiente de envasar en los locales inscritos.

11. 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. Las bodegas deberán tener unas existencias mínimas de 225 litros de vino en proceso de envejecimiento.

12. El embotellado de los vinos amparados por ésta denominación de origen se realizará en envases de vidrio, con las capacidades nominales establecidas en el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

c) Requisitos adicionales.

i) Envasado dentro de la zona delimitada.

La especificidad del producto y la necesidad de proteger la reputación del nombre vinculado a la denominación de origen exigen que el embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen "La Palma" deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas, perdiendo el vino, en otro caso, el derecho al uso de la denominación.

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

ii) Disposiciones complementarias relativas al etiquetado.



1. En las etiquetas de vinos amparados por esta denominación figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la denominación de origen 'La Palma'.
2. Los vinos amparados por ésta Denominación podrán hacer uso de las indicaciones relativas a las categorías de envejecimiento que establece la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.
3. La indicación "cosecha", "añada", o "vendimia", se aplicará, exclusivamente, a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vino de otras cosechas. A efectos de corregir las características de los mostos o vinos de determinada cosecha, se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el volumen de mosto o vino de la cosecha a que se refiera la indicación, entre a formar parte en una proporción mínima del 85 por ciento.
4. Los vinos de tea podrán hacer uso en el etiquetado de la indicación "Vino de tea", siempre y cuando cumplan con las características físico químicas y organolépticas de estos, adquiridas mediante su permanencia en envases de madera de "Pinus canariensis" ("Tea"), durante un tiempo máximo de 6 meses y, sean elaborados en la subzona Norte de La Palma.
5. 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.
6. Cualesquiera que sean los tipos de envases en que se expidan los vinos para el consumo, deberán ir provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el órgano de gestión, que deberán ser colocadas en la propia bodega, y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

9. Comprobación del cumplimiento del Pliego de condiciones.

a) Autoridades u Organismos de control competentes.

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

- Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas. Gobierno de Canarias.
- Avda. Buenos Aires nº 5.
- Edf. Tres de Mayo, planta 4ª
- 38.071 Santa Cruz de Tenerife.
- Teléfono: 922 922 095; Fax: 922 592 854.

b) Tareas.

Serán objeto de control todos los operadores e instalaciones inscritas, los productos acogidos a la denominación, así como la documentación generada. Este control se entenderá desde la producción hasta el comportamiento del producto en el mercado.



Los operadores son los responsables de asegurar que los productos que pretenden amparar cumplen con los requisitos establecidos en los pliegos y, en los acuerdos de su órgano de gestión en materia de producción, elaboración o características de dichos productos, para ello deberán realizar autocontroles que garanticen que el producto cumple con dichos requisitos y, en particular, los referentes al origen y variedades de la uva utilizada, graduación alcohólica mínima adquirida y total, acidez total, acidez volátil, dióxido de azufre, dióxido de carbono, en su caso, así como con las características organolépticas exigidas.

Cuando el operador pretenda amparar su producto, solicitará del órgano de gestión la emisión de los correspondientes precintos de garantía o contraetiquetas, Dicha solicitud deberá acompañarse de declaración responsable del operador de que el vino cumple con los requisitos exigidos.

El órgano de gestión remitirá ésta documentación al órgano de control que, calificará la partida de vino como apto para ser amparado por esta denominación, autorizando la emisión de los citados precintos de garantía o contraetiquetas, siempre y cuando de los controles que realice se desprenda que el operador efectúa correctamente el autocontrol.

(i) Alcance de las comprobaciones

- Examen organoléptico y/o analítico

Los controles analíticos y organolépticos, se realizarán sobre muestras de vino calificado, dispuesto para su comercialización, tendrán como objeto verificar la correcta aplicación de los autocontroles por parte de los operadores, en particular, los referentes a la graduación alcohólica mínima, adquirida y total, acidez total, acidez volátil, dióxido de azufre, dióxido de carbono, en su caso, así como a las características organolépticas exigibles al producto.

- Otras condiciones establecidas en el pliego de condiciones.

Los controles realizados abarcarán, al menos, los siguientes aspectos:

- Inspecciones sobre los viñedos y sobre la documentación que generan, al objeto de determinar que cumplen los requisitos establecidos, en particular los referidos a prácticas culturales y rendimientos máximos.
- Inspecciones sobre bodegas y sobre la documentación que generan al objeto de verificar el origen, cantidad de uva, mosto o vino recibido, prácticas enológicas realizadas, procedencia de la materia prima y destino del vino elaborado.
- Aforo completo de la bodega, al objeto de determinar las existencias de vino de la misma, y contrastarla con la documentación verificada.
- Controles sobre la asignación de las contraetiquetas.

(ii) Metodología de las comprobaciones



La comprobación anual, a que hace referencia el art. 25 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, se realizará sobre una muestra de las bodegas inscritas en los registros de la Denominación.

El tamaño de la muestra dependerá de los recursos disponibles para el control siendo al menos, el producto resultante de la raíz cuadrada del número de bodegas inscritas en los registros de la Denominación.

En la selección de las bodegas que integren la muestra que se someterá a control, se empleará el siguiente método:

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