



PROYECTO DE REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE VINOS “ABONA”

CAPÍTULO I. GENERALIDADES.

Artículo 1.- Objeto.

Este Reglamento tiene por objeto regular la Denominación de Origen de ABONA, para los vinos designados tradicionalmente bajo esta Denominación de Origen Protegida y que cumplan con las especificaciones del documento Pliego de Condiciones del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Abona, en adelante Pliego, que se incluye como anexo a este Reglamento.

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 “ABONA”.
2. Los nombres geográficos protegidos son los que se incluyen en el Pliego y no podrán ser empleados en la designación, presentación o publicidad de vinos que no cumplan los requisitos establecidos en ese Documento, aunque vaya traducido 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, composición 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
3. Régimen privativo de funcionamiento
 - 3.1. En los aspectos no sometidos al ámbito público, el Consejo Regulador podrá aplicar el derecho civil y mercantil, tal y como le reconoce el Artículo único, sobre “naturaleza y régimen jurídico” de la Ley 10/2.006, de 11 de diciembre, de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias.
 - 3.2. En los aspectos no sometidos al derecho y procedimiento público el Consejo Regulador podrá desplegar y ejercer, con plena autonomía y capacidad de obrar, actuaciones tendentes a favorecer los intereses económicos y comerciales de los operadores inscritos y los generales del sector vitivinícola.
 - 3.3. En tal contexto, y de conformidad con lo dispuesto en la normativa básica estatal, el Consejo Regulador tendrá plena capacidad para asociarse, crear fundaciones y establecer acuerdos de cooperación con otras entidades públicas y privadas que confluyan en los ámbitos específicos de sus funciones.



3.4. El Consejo Regulador, previa consulta a los operadores inscritos y decisión de su Pleno, podrán aprobar un Reglamento Interno de Funcionamiento que incorpore detalladamente, los procedimientos concernientes al ejercicio de dicha autonomía jurídica sometida al derecho privado.

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:

1.1 Cuota de incorporación: Cuota de inscripción por alta en los Registros, que fijará, anualmente, el Pleno y que se determinará de la siguiente manera:

1.1.1 Registro de Viñedos: hasta 30 euros por inscripción

1.1.2 Registro de Bodegas: hasta 100 euros por inscripción.

1.2 Cuota de pertenencia y renovación: Cuota anual, por pertenecer al Consejo, que fijará, anualmente, el Pleno del Consejo Regulador y que se determinará de la siguiente manera:

1.2.1 Registro de viñedos: hasta 30 € por hectárea de viñedo inscrita.

1.2.2 Registro de bodegas: hasta 400 € por bodega

1.2.2.1 Cuota por cantidad de uva recepcionada, que se determinará, según la capacidad de elaboración anual de la bodega, de la siguiente manera:

i Elaboración inferior a 20.000 kilos: hasta 50 € / tm

ii Elaboración entre 20.000 y 50.000 kilos: hasta 40 € / tm

iii Elaboración entre 50.000 y 100.000 kilos: hasta 30 € / tm

iv Elaboración superior a 100.000 kilos: hasta 20 € / tm

1.2.2.2 Cuota por producción amparada por la DOP, que se determinará, según el volumen de vino calificado anualmente por la bodega, de la siguiente manera:

i Producción amparada inferior a 20.000 litros: hasta 5,5 € / hl

ii Producción amparada entre 20.000 y 50.000 litros: hasta 4,5 € / hl

iii Producción amparada entre 50.000 y 100.000 litros: hasta 3,5 € / hl

iv Producción amparada superior a 100.000 litros: hasta 2,5 € / hl

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

CAPÍTULO II. DE LA PRODUCCIÓN.

Artículo 5.- Practicas culturales.

1. Los sistemas de cultivo y prácticas culturales serán las tradicionales de la comarca que tiendan a conseguir las mejores calidades, especialmente las conducciones en vaso entutorado, parral bajo y espaldera.

2. Atendiendo a la gran diversidad de formas de cultivo tradicionales en la zona de producción, la densidad de plantación en cada una de ellas, será la siguiente:



- a) Parral tradicional en bordes de parcelas, entre 800 y 2.200 cepas por ha.
- b) Vaso irregular, entre 1.200 y 2.500 cepas por ha.
- c) Espaldera, parral bajo o vaso entutorado, en poda "guyot" ó "cordón royat" entre 1.600 y 3.500 cepas por ha.

3. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá proponer a la Administración competente a efectos de la modificación de este Reglamento nuevas practicas 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.

4. Se autoriza el uso del riego de apoyo en la viña siguiendo las directrices de la Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación nº 946 de fecha 17 de mayo de 1.999, por la que se regula el riego en viñedos cuya producción se destina a la elaboración de vinos de calidad producidos en regiones determinadas, dentro del territorio de la Comunidad Autónoma de Canarias, con los usos y restricciones que contempla, ó norma que lo sustituya.

No obstante, el Pleno podrá establecer para determinadas campañas, y según criterios de defensa y mejora de la calidad, acuerdos más restrictivos.

5. El Consejo Regulador fomentará, en su zona de influencia, las plantaciones de las variedades preferentes, pudiendo fijar límites de superficie de 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.

6. 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 6.- 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.

2. El Consejo Regulador podrá 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.

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 por el órgano de control 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.



4. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, en las bodegas inscritas, se podrá elaborar, almacenar o, manipular otros vinos, siempre que dichas operaciones se realicen de forma separada de las referidas a los vinos con derecho a la denominación de origen y que sean controlados por un organismo certificador autorizado y se hayan emitido copia de dichos controles al Consejo Regulador. Para permitir esta coexistencia la bodega deberá acreditar que dispone de un sistema de trazabilidad que permita identificar en cada momento todas las partidas existentes en la bodega. A tales efectos, las bodegas deberán solicitar la autorización preceptiva al órgano de control.

5. La producción máxima admitida por hectárea, atendiendo a la gran diversidad de formas de cultivo tradicionales en la zona de producción será la siguiente:

- a) Parral tradicional en bordes de parcelas: 200 Qm.
- b) Vaso irregular: 100 Qm.
- c) Espaldera, parral bajo o vaso entutorado: 100 Qm.

6. En función de las condiciones particulares que puedan producirse en determinadas campañas, el límite fijado en el Pliego podrá ser modificado por el Consejo Regulador, mediante acuerdo plenario. En cualquier caso, dicha modificación no podrá realizarse por encima del 25% de dicho límite.

7. 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. 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 ésta Denominación de Origen.

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 y acorde con las exigencias y tendencias del mercado. Se aplicarán presiones moderadas para que no supere el límite de rendimiento recogido en el Pliego.

4. Para la extracción del mosto sólo se podrán utilizar sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo, en especial quedará prohibido el empleo de maquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad, así como la utilización de prensas continuas.

5. La elaboración se deberá realizar en depósitos ó recipientes que tengan las suficientes garantías de calidad y seguridad alimentarias.

Artículo 8.- De la crianza.

1. 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.



2. Las bodegas de crianza deberán tener unas existencias mínimas de 450 litros de vino en proceso de envejecimiento.

CAPÍTULO IV. REGISTROS.

Artículo 9.- Registros.

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

1.1 Registro de Viñedos.

1.2 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:

2.1 Inscripción Viticultores

2.1.1. Documento acreditativo de la titularidad ó tenencia de las parcelas/subparcelas.

2.1.2. Documento de identificación de las personas físicas o jurídicas.

2.1.3. Certificado de los datos catastrales, salida gráfica del registro del sistema de información geográfica de parcelas agrícolas (SIGPAC) y datos acreditativos de que la/las parcelas están inscritas en el Registro Vitícola.

2.1.4. Croquis y plano de situación de la parcela/subparcela, con indicación de la ubicación (término municipal, pago o lugar en que está situada), superficie en producción y variedades cultivadas.

2.1.5. Declaración responsable de que la explotación vitícola cumple con las especificaciones del presente Reglamento.

2.2. Inscripción Bodegas

2.2.1. Documento de identificación de las personas físicas o jurídicas

2.2.2. Documento acreditativo de la titularidad ó tenencia de la bodega.

2.2.3. Croquis y plano de situación de la bodega, actividad de la misma (elaboración, almacenamiento, embotellado y/o crianza), ubicación (término municipal, pago o lugar en que está situada) y, distribución de equipos y maquinaria, así como, número y capacidad de los depósitos y barricas, en su caso.

2.2.4. Documento acreditativo, de estar inscrito en el registro sanitario, registro de industrias agroalimentarias, en el registro de envasadores y embotelladores.

2.2.5. Declaración responsable de que la parcela ó bodega cumple con las especificaciones del presente Reglamento.



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

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

Artículo 10.- Registro de viñedos.

1. En el Registro de Viñedos se podrán inscribir las parcelas ó subparcelas 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 ó subparcela, junto con todas aquellas denominaciones o descripciones que permitan identificar mejor la misma, pago/lugar y término municipal en que está situada, parcela o subparcela catastral, superficie en producción, variedades de vid y cuantos datos sean precisos para su clasificación y localización.

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

4. En ningún caso se permitirá la inscripción en el Registro de Viñedos, a aquellas parcelas ó subparcelas en las que existan variedades permitidas mezcladas con otras no permitidas.

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, siempre y cuando se hayan satisfecho las deudas con el Consejo Regulador, si las hubiera.

Artículo 11.- 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 la Denominación de Origen.

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, si hacen crianza, se indicará el número de barricas y las características de las mismas, capacidad de la bodega y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega.

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.

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 cinco años naturales antes de que la bodega en cuestión pueda volver a inscribirse, salvo cambio de titularidad, siempre y cuando se hayan satisfecho las deudas con el Consejo Regulador, si las hubiera.

5. En los registros de bodegas se diferenciarán, con finalidad estadística, aquellas bodegas que comercialicen fuera de la Comunidad Autónoma, así como aquellas que elaboren vino con mención ecológica.



Artículo 12.- Derechos y Obligaciones.

1. Los operadores inscritos en los correspondientes registros establecidos por la normativa comunitaria, básica estatal y su desarrollo territorial en la Comunidad Autónoma de Canarias, reflejados en el presente Reglamento, tendrán los siguientes derechos:

1.1. Derechos de viticultor

1.1.1. Respeto por la personalidad, dignidad e intimidad de cada viticultor inscrito o solicitante y la no discriminación por causas injustificadas.

1.1.2. Recibir un servicio integral dentro del proceso de certificación y seguimiento de los servicios del Consejo Regulador, debiendo ser accesibles a cualquier solicitante.

1.1.3. A la confidencialidad de todos sus datos, resultados del proceso de certificación, salvo por exigencias legales que lo hagan imprescindible.

1.1.4. A que se le proporcione en un lenguaje comprensible, verbal y escrito, la información completa y continuada sobre el funcionamiento, procedimientos y Reglamento del Consejo Regulador.

1.1.5. Al correcto funcionamiento del servicio y proceso de certificación del Consejo Regulador.

1.1.6. Al tratamiento y gestión de los recursos, reclamaciones y litigios interpuestos por los inscritos, según los procedimientos del Consejo Regulador.

1.1.7. A disponer de toda la información referente a su proceso de certificación y seguimiento.

1.1.8. Producir uvas con destino a la elaboración de vinos amparados por esta Denominación de Origen.

1.1.9. Uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad y documentación.

1.2. Derechos del Bodeguero

1.2.1. Respeto por la personalidad, e intimidad de cada inscrito o solicitante y la no certificación por causas injustificadas.

1.2.2. Recibir un servicio integral dentro del proceso de certificación y seguimiento de los servicios del Consejo Regulador. Debiendo ser accesibles a cualquier solicitante.

1.2.3. A la confidencialidad de todos sus datos; resultados del proceso de certificación, salvo por exigencias legales que lo hagan imprescindible

1.2.4. A que se le proporcione en un lenguaje comprensible, verbal y escrito la certificación completa y continuada sobre el funcionamiento, procedimientos y Reglamento del Consejo Regulador.

1.2.5. Al correcto funcionamiento del servicio y proceso de certificación del Consejo Regulador.

1.2.6. Al tratamiento y gestión de los recursos, reclamaciones y litigios interpuestos por los inscritos.

1.2.7. A disponer de toda la información referente a su proceso de certificación y seguimiento.



1.2.8. A la elaboración de vinos amparados por esta Denominación de Origen, o elaborar, almacenar, embotellar y envejecer vinos que hayan de ser protegidos por la misma.

1.2.9. Uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación y etiquetado.

1.3. Toda persona inscrita en los registros del Consejo Regulador Denominación de Origen Abona tiene derecho a presentarse a las elecciones como miembros del Pleno, acatando las directrices del Instituto Canario de Calidad Agroalimentario de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

1.4. Los operadores ejercerán los derechos que tienen reconocidos en la legislación comunitaria y en la Ley 24/2003, en sus artículos que se configuran como legislación básica estatal. Asimismo, disfrutarán de los derechos desarrollados por la normativa territorial de la Comunidad Autónoma de Canarias.

1.5. En especial, tendrán derecho a ejercer la opción de superposición de niveles de protección v.c.p.r.d., tanto en el uso compatible de parcelas y uvas como en los procesos de transformación en las bodegas. En todo caso, el ejercicio de este derecho exigirá la aplicación de una documentación específica y claramente diferenciada a los efectos de control e inspección.

1.6. En el ámbito del derecho privativo, los operadores inscritos tendrán reconocidos los derechos que se fijen en las específicas regulaciones que no afectan al ámbito de las funciones sometidas al derecho público.

Artículo 13.- Obligaciones.

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

1.1. Obligaciones del viticultor

1.1.1. El viticultor debe cumplir con el Reglamento, las normas y los procedimientos establecidos por el Consejo Regulador y los acuerdos que, dentro de sus competencias dicten la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

1.1.2. El viticultor debe cumplir con las disposiciones derivadas del proceso de certificación. Permitir al personal del Consejo Regulador el desarrollo de las actividades de auditoría, seguimiento, reevaluación y resolución de reclamaciones.

1.1.3. El viticultor tiene el deber de tratar con el máximo respeto al personal, así como a los otros viticultores inscritos y demás miembros del Consejo Regulador.

1.1.4. El viticultor debe utilizar de manera responsable tanto las instalaciones como los servicios prestados por el Consejo Regulador.

1.1.5. Comunicar al Consejo Regulador cualquier modificación relacionada con los datos de inscripción.

1.1.6. No utilizar su condición de inscrito de forma que pueda perjudicar el prestigio del Consejo Regulador, con declaraciones improcedentes o no autorizadas.

1.1.7. No utilizar ningún documento o informe de manera engañosa.

1.1.8. Cumplir con la aportación del viticultor recogida en el Reglamento del Consejo Regulador.



1.1.9. La cumplimentación y actualización de los registros de viñedos.

1.1.10. A mantener los sistemas de cultivo y prácticas culturales tradicionales de la comarca, marcando como meta la obtención de niveles de calidad.

1.1.11. A llevar un cuaderno de campo con los registros de las operaciones y tratamientos para garantizar la trazabilidad.

1.1.12. Mantener un registro de todas las reclamaciones presentadas por el Consejo Regulador relativas al incumplimiento del Reglamento, las normas y los procedimientos establecidos por el Consejo Regulador y los acuerdos que, dentro de sus competencias dicten la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias; así como tomar y documentar las acciones correctoras apropiadas para corregir tales reclamaciones.

1.1.13. Comunicar al Consejo Regulador cualquier modificación de las circunstancias que se reflejaron en su solicitud original de registro así como cumplimentar los requerimientos legales en colaborar para cumplimentar los requerimientos de coordinación y cooperación con la Administración tuteladora.

1.1.14. Cooperar activamente a facilitar las tareas y funciones de los Consejos Reguladores en materia de calidad, prestigio, difusión y mejora de la competitividad de nuestros productos en toda la cadena de valor.

1.1.15. En los terrenos ocupados por el viñedo inscrito en el correspondiente registro ni en sus instalaciones anexas no podrán entrar ni manipularse o almacenarse existencias de uvas sin derecho y control de D.O.

1.2. Obligaciones del bodeguero

1.2.1. El bodeguero inscrito tiene el deber de cumplir con las normas y los procedimientos establecidos por el Consejo Regulador en su Reglamento.

1.2.2. El bodeguero debe cumplir con las disposiciones derivadas del proceso de certificación, permitir el desarrollo de las actividades de auditoría, seguimiento, reevaluación, resolución de reclamaciones.

1.2.3. Cumplimiento de las disposiciones del Reglamento del Consejo Regulador

1.2.4. El bodeguero tiene el deber de tratar con el máximo respeto al personal del Consejo Regulador, así como a todos los demás miembros del Consejo Regulador.

1.2.5. El bodeguero debe utilizar de manera responsable tanto las instalaciones como los servicios prestados por el Consejo Regulador.

1.2.6. Comunicar al Consejo Regulador cualquier modificación relacionada con los datos de inscripción.

1.2.7. No utilizar su condición de inscrito de forma que pueda perjudicar el prestigio del Consejo Regulador, con declaraciones improcedentes o no autorizadas.

1.2.8. Dejar de utilizar, una vez suspendida o retirada su certificación, toda aquella publicidad relacionada con ella.

1.2.9. No utilizar ningún documento o informe de manera engañosa.

1.2.10. Cumplir con las aportaciones recogidas en el Reglamento del Consejo Regulador.



1.2.11. La cumplimentación de los documentos para el registro.

1.2.12. Mantener los sistemas de elaboración y practicas enológicas establecidas en el Reglamento del Consejo Regulador, marcando como meta la obtención de niveles de calidad.

1.2.13. Llevar un sistema que garantice la trazabilidad de todas las operaciones realizadas en la bodega.

1.2.14. Mantener un registro de todas las reclamaciones presentadas por el Consejo Regulador al inscrito relativas al incumplimiento de los requisitos de certificación o de producto certificado; así como tomar y documentar las acciones correctoras apropiadas para corregir tales reclamaciones.

1.2.15. Transcurridos los tres primeros años de inscripción, los bodegueros estarán obligados a embotellar con Denominación de Origen o bajo otras fórmulas autorizadas de protección **DOP**, al menos el 25 % de su producción. No obstante, en los casos de fuerza mayor mercantil o situaciones de naturaleza económica-financiera, debidamente justificadas y amparadas en un Expediente contradictorio, el Consejo podrá, a solicitud de la parte interesada, exceptuar temporalmente del cumplimiento de este mínimo de embotellado.

1.2.16. Se establece la excepción de dichos requisitos a las bodegas que desarrollen, en simultáneo, operaciones reconocidas y amparadas por alguno de los restantes sistemas de protección **DOP**. En tal caso, cada operador deberá comunicar tal circunstancia y los derechos legales que le amparan a su Consejo Regulador que, en caso de observar alguna irregularidad, propondrá soluciones compatibles conforme al marco jurídico aplicable.

1.2.17. Sólo se podrá almacenar vino con derecho a la Denominación o que resulte compatible en función de lo dispuesto en el apartado precedente.

1.2.18. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, el bodeguero deberá remitirlas al ICCA, para su revisión en lo relativo al cumplimiento de la normativa vigente. Posteriormente han de ser aprobadas por el Pleno, comprobando que cumple con los aspectos requeridos en este pliego de condiciones.

Artículo 14.- 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 15. Principios rectores

1. Constituirán principios que regirán en la aplicación de lo previsto como legislación básica estatal en los Artículos 26, 27 y concordantes de la Ley 24/2003, al igual que en los desarrollos específicos de la normativa autonómica, los que se enumeran a continuación:

1.1. Corresponde a los fines y funciones de los Consejos Reguladores, como órganos de gestión, los siguientes cometidos:

1.1.1. Orientar la producción hacia criterios de estricta calidad y promocionar e informar a los consumidores sobre los productos con DOP



1.1.2. Adaptar para cada campaña, en el marco normativo y del presente Reglamento, los rendimientos, límites máximos autorizados de producción y transformación, autorización de la forma y condiciones de riego, o cualquier otro aspecto que resulte esencial en cada coyuntura anual y que tenga incidencia potencial en los procesos y calidad de los productos finales.

1.1.3. Calificar cada añada o cosecha, estableciendo los requisitos que deben cumplir las etiquetas y contraetiquetas de los vinos en el ámbito de sus competencias.

1.1.4. Proponer los requisitos mínimos de control e inspección al que debe someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los vinos amparados por cada DOP

1.1.5. Asimismo, proponer y aprobar los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.

1.1.6. Favorecer un clima efectivo de cooperación con las Administraciones públicas competentes por razón de la materia, siempre respetándose los respectivos ámbitos competenciales. En especial, apoyando las actuaciones en materia de "tutela administrativa" como control externo de legalidad.

1.2. El control y certificación, explícitamente regulado por el Artículo 27 de la Ley 24/2003, con su carácter de legislación básica estatal, se establecerá de conformidad con los siguientes principios:

1.2.1. Se opta por un sistema externo de control, de naturaleza privada y que cuente con los recursos técnicos apropiados para cumplir con los requisitos de apartado 1, b) del precitado Artículo 27. Sin perjuicio de que en una posterior modificación del reglamento de la denominación se pudiera optar por cualquiera de los sistemas de control establecidos en la legislación vigente.

1.2.2. Se asegurará, en términos estrictos, el cumplimiento de la separación entre órgano de control y gestión, posibilitando su autonomía técnica y sin dependencia jerárquica de los órganos de gobierno de los Consejos.

1.2.3. Se optará por fórmulas que al mismo tiempo que garantizan el estricto cumplimiento del mandato legal, permitan optimizar y aprovechar la rica y amplia experiencia adquirida durante décadas por parte de los servicios técnicos de los Consejos Reguladores.

Artículo 16.- Organismo de control.

1. El control se realizará por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), sin perjuicio de que en una posterior modificación del reglamento de la denominación se pudiera optar por cualquiera de los sistemas de control establecidos en la legislación vigente.

1.1. El control y las tareas técnicas asociadas a los procesos de certificación se desarrollarán por una entidad externa, conforme a lo previsto en el apartado 1,b), 1c) y 1d) del Artículo 27 de la Ley 24/2003.

1.2. Dichas funciones comprenderán tanto el control de la fase productiva y transformadora, como todas aquellas tareas y actuaciones que permitan acreditar el origen y la calidad controlada de los vinos amparados por esta Denominación de Origen.



1.3. En la materialización de la tareas de control y de apoyo técnico a la certificación, esta D.O. a través de la decisión reglamentaria de sus órganos estatutarios, podrán coordinar o compartir coberturas y servicios técnicos con otras denominaciones en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias.

1.4. En lo procesos de control y certificación por la entidad externa de naturaleza privada se cumplirán los requisitos establecidos en los apartados c) y d) del precitado Artículo 27.

1.5. El Consejo Regulador, a través de los mecanismos reglamentarios, consultará con los operadores la encomienda específica a la entidad de control y certificación en los términos dispuestos en el apartado 2 del Artículo 27 de la Ley 24/2003.

1.6. Los organismos de control y certificación externos deberán cumplir con los criterios de habilitación establecidos en la Ley 23/2004.

Artículo 17.- 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 Artículo 26 de la Ley 24/2003, así como en los desarrollos reglamentarios compatibles con la normativa OCM y la legislación básica estatal, se extenderá desde la producción hasta la comercialización apartado anterior, verificará el cumplimiento de lo dispuesto en el Pliego de condiciones.

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 tanto por la normativa general como en este Reglamento.

4. Se aplicarán los sistemas legales que aseguren a los operadores sometidos al control y verificación su seguridad jurídica y sus derechos mercantiles. A tal finalidad se regularán por parte de las entidades externas, previa consulta con los Consejos Reguladores, unos protocolos de contradicción y revisión de las actuaciones sometidas a la actividad de tales entidades.

Artículo 18.- 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 VI.

DE LAS INFRACCIONES, SANCIONES.

Artículo 19.- Infracciones, sanciones.

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