



ESTE DOCUMENTO NO TIENE VALOR JURÍDICO

Ha sido elaborado con el objeto de ofrecer un servicio de asesoramiento a las empresas embotelladoras de vino y recoge la regulación relativa a la indicación de las menciones obligatorias y de las menciones facultativas más utilizadas en el etiquetado de vinos.

Las principales disposiciones normativas relativas al etiquetado de vinos se encuentran disponibles en la pestaña "Normativa" de la página web de este Instituto.

Para cualquier consulta podrá dirigirse por correo electrónico a: inspeccion.icca@gobiernodecanarias.org

**GUÍA PARA EL ETIQUETADO
DEL VINO AMPARADO POR LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
TACORONTE-ACENTEJO**



INDICACIONES OBLIGATORIAS

<p>ZONA GEOGRÁFICA TACORONTE-ACENTEJO</p>	<p>Tenerife aparecerá justo encima del nombre de la indicación “Tacoronte-Acentejo”, con caracteres cuyas dimensiones no superen a los utilizados para poner “Denominación de Origen”.</p> <p>Los caracteres utilizados para poner “Denominación de Origen” no deben ser mayores que los del nombre de la indicación “Tacoronte-Acentejo”.</p> <p>La separación entre líneas de las tres menciones debe ser la misma: h1=h2</p> <p>En las etiquetas de vinos amparados por esta denominación podrá figurar el nombre de la comarca "Anaga", siempre y cuando la uva utilizada en la elaboración del vino proceda, íntegramente, de dicha comarca, y la elaboración del vino se haya producido en el interior de la misma.</p> <p style="text-align: center;">TENERIFE TACORONTE-ACENTEJO DENOMINACIÓN DE ORIGEN</p>
<p>NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL EMBOTELLADOR</p>	<p>Deberá figurar la mención “embotellado por” seguida del nombre o razón social del embotellador. A continuación se indicará el domicilio del embotellador que constará únicamente de las menciones “Municipio-España .</p> <p style="text-align: center;">Embotellado por... Nombre o razón social Municipio - España</p> <p>No se podrá utilizar la mención “Islas Canarias” ya que coincide con el nombre de una Denominación de Origen Protegida.</p> <p>El embotellado por encargo se indicará de una de las siguientes formas:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Embotellado para (nombre o razón social de quien realiza el encargo) Municipio-España (del mismo)2. Embotellado para (nombre o razón social de quien realiza el encargo) Municipio-España (Idem.No indicar si coincide con el del embotellador) por (nombre o razón social del embotellador) Municipio-España (del embotellador)
<p>INDICACIÓN DE LA PROCEDENCIA</p>	<p>Deberá figurar una de estas tres menciones o expresiones equivalentes: “Producto de España” o “Producido en España” o “Vino de España”</p>
<p>INDICACIÓN ALÉRGICOS</p> <p>Sulfitos, leche, huevos y sus derivados</p>	<p>“Contiene sulfitos” o “Contiene dióxido de azufre” cuando el vino contenga más de 10 mg/l de anhídrido sulfuroso.</p> <p>“Contiene ... “ huevo”, “proteína de huevo”, “ovoproducto”, “lisozima de huevo” u “ovoalbúmina”</p> <p>“Contiene... “leche”, “productos lácteos”, “caseína de leche” o “proteína de leche”</p>

GRADO ALCOHÓLICO	Se indicará de una de las formas que se indican en el siguiente ejemplo: 12% vol. o alc. 12% vol. El tamaño de los caracteres utilizados para indicar el grado alcohólico adquirido será de 3 mm como mínimo cuando el envase no sea superior a 1L y de 5 mm como mínimo para envases de más de 1L.
CONTENIDO NOMINAL	El tamaño de los caracteres utilizados para indicar el contenido nominal será de 4 mm como mínimo cuando el envase no sea superior a 1L y de 6 mm como mínimo para envases de más de 1L.
Nº REGISTRO EMBOTELLADORES	Se indicará de la siguiente manera: RE xxxx – TF/C
LOTE	La indicación del lote irá precedida de la letra “L” salvo que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado.

La información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

Se imprimirá en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad, en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura de la minúscula sea igual o superior a 1,2 mm.

Todas las menciones obligatorias, excepto nº de R.E., lote y “contiene sulfitos” o “contiene dióxido de azufre” deberán aparecer en el mismo campo visual del envase, de tal manera que sean simultáneamente legibles sin tener que girar el mismo.

INDICACIONES FACULTATIVAS

Como indicaciones facultativas se podrán indicar:

- ◆ Una marca comercial.
- ◆ El año de cosecha: siempre que al menos el 85% de las uvas utilizadas para elaborar el vino haya sido vendimiada el año que se cite.
- ◆ El nombre de una o más variedades de uva: si se menciona una sola variedad, al menos el 85% del vino tiene que haber sido elaborado a partir de dicha variedad. Si se mencionan dos o más variedades, el 100% de los productos tienen que haber sido elaborados a partir de dichas variedades. Las variedades se indicarán en orden decreciente según su presencia en el producto final.
- ◆ Indicación del contenido de azúcar para vino espumoso, vino espumoso gasificado, vino espumoso de calidad o vino espumoso aromático de calidad: brut nature, extra brut, brut, extra seco, seco, semi seco, dulce.
- ◆ Indicación del contenido de azúcar para vinos distintos de los espumosos: seco, semiseco, semidulce, dulce, naturalmente dulce y dulce natural.



- ◆ Menciones relativas al color: blanco, blanco de uva blanca, blanco de uvas tinta, rosado, clarete y tinto.
- ◆ Menciones relativas al envejecimiento del vino con DOP en recipientes de madera:
“fermentado en bodega”, “fermentado en bodega de...”
“criado en bodega”, “criado en bodega de...”
“envejecido en bodega”, “envejecido en bodega de...”
- ◆ Los términos tradicionales relativos al envejecimiento del vino: “crianza”, “reserva” y “gran reserva”. Estos términos irán acompañados del año de cosecha y sólo podrán utilizarse para designar vinos que hayan sido envejecidos o criados en bodega de roble. Estas menciones se indicarán en caracteres de tamaño igual o inferior al nombre geográfico.
- ◆ Crianza: aplicable a vinos salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor, que cumplan las siguientes condiciones:
 - Los vinos tintos deben tener un periodo de envejecimiento mínimo de 24 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en vasijas de roble de una capacidad máxima de 330 l.
 - Los vinos blancos y rosados deben tener un periodo de envejecimiento mínimo de 18 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en vasijas de roble de la misma capacidad máxima.
- ◆ Reserva: aplicable a vinos salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor, que cumplan las siguientes condiciones:
 - Los vinos tintos deben tener un periodo de envejecimiento mínimo de 36 meses, de los cuales deben permanecer al menos 12 meses en vasijas de roble de una capacidad máxima de 330 l.
 - Los vinos blancos y rosados deben tener un periodo de envejecimiento mínimo de 24 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en vasijas de roble de la misma capacidad máxima.
- ◆ Gran Reserva: aplicable a vinos salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor, que cumplan las siguientes condiciones:
 - Los vinos tintos deben tener un periodo de envejecimiento mínimo de 60 meses, de los cuales deben permanecer al menos 18 meses en vasijas de roble de una capacidad máxima de 330 l.
 - Los vinos blancos y rosados deben tener un periodo de envejecimiento mínimo de 48 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en vasijas de roble de la misma capacidad máxima.
- ◆ Roble: Aplicable a los vinos con DOP o IGP que hayan sido fermentados, criados o envejecidos en recipientes de madera. Cuando se emplee o se haga referencia a este término deberá indicarse en las informaciones relativas al vino en cuestión el periodo de tiempo, en meses o años, que ha permanecido en recipientes de madera de esa especie, cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros.



- ◆ Barrica: aplicable a los vinos con DOP o IGP que hayan sido fermentados, criados o envejecidos en recipientes de madera. Cuando se emplee o se haga referencia a este término deberá indicarse en las informaciones relativas al vino en cuestión el periodo de tiempo, en meses o años, que ha permanecido en recipientes de madera de esa especie, cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros. En la mención “Fermentado en barrica” no es necesaria la indicación del periodo de permanencia.
- ◆ Noble: aplicable a los vinos con DOP o IGP que hayan sido envejecidos durante un periodo mínimo de 18 meses en total, en vasijas de roble de una capacidad mínima de 600 L o en botella.
- ◆ Añejo: aplicable a los vinos con DOP o IGP que hayan sido envejecidos durante un periodo mínimo de 24 meses en total, en vasijas de roble de una capacidad mínima de 600 L o en botella.
- ◆ Viejo: aplicable a los vinos con DOP o IGP que hayan sido envejecidos 36 meses, con un carácter oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.
- ◆ Clásico: aplicable a los vinos con DOP con más de 45g/l de azúcar residual.
- ◆ 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 al menos el 85% de las uvas utilizadas para elaborar el vino haya sido vendimiada el año que se cite.
- ◆ “Vendimia tardía”: aplicable a los vinos con DOP de uva sobremadurada.
- ◆ “Vendimia seleccionada”: aplicable a los vinos con DOP o IGP para los que la elección de la uva utilizada en su elaboración se ha realizado siguiendo criterios o normas especiales.
- ◆ La indicación de la presencia de alérgenos mediante uno de los siguientes pictogramas: esto no sustituye a la mención obligatoria.



- ◆ La mención “Vino ecológico”: siempre que esté inscrito en el Registro de Operadores de Producción Ecológica. Es obligatorio incluir del logotipo comunitario de agricultura ecológica.



Puede consultar el manual de uso en el siguiente enlace:

http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/docs/icca/legislacion/MANUAL_USO_LOGO_EU_ROPEO_AE.pdf

- ◆ El símbolo comunitario de Denominación de Origen Protegida.





- ◆ Otras menciones, siempre que sean veraces, demostrables y no induzcan a confusión al consumidor.
- ◆ Todas las indicaciones que se utilicen en el etiquetado del vino amparado por la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo deberán cumplir con lo establecido en el Pliego de Condiciones de la misma. Dicho pliego podrá ser consultado en la página web del ICCA, en el siguiente enlace:
http://www.gobiernodecanarias.org/openscms8/export/sites/agricultura/icca/.content/galerias/Doc/calidad/pliegomodificado_nov_2015.pdf



Gobierno de Canarias
Instituto Canario
de Calidad Agroalimentaria