

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA DE VINOS "ABONA"

1. Nombre:

‘Abona’.

2. Descripción del vino:

- a. Vinos Blancos
- b. Vinos Rosados
- c. Vinos Tintos
- d. Vinos dulces clásicos
- e. Vinos espumosos
- f. Vinos de aguja gasificados
- g. Vinos de licor

a) Características analíticas:

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

1. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo:

Vino blanco y vino de aguja gasificado	9,50% Vol.
Vino rosado y vino espumoso	10,00% Vol.
Vino tinto	11,50% Vol.
Vino de licor y vino dulce clásico	15,00% Vol.

2. Grado alcohólico volumétrico total mínimo:

Vino blanco y vino de aguja gasificado	9,50% Vol.
Vino rosado y vino espumoso	10,00% Vol.
Vino tinto	11,50% Vol.
Vino dulce clásico	15,00% Vol.
Vino de licor	17,50% Vol.



3. 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 de roble, que podrán presentar una acidez volátil no superior a 1,08 g/l en blancos y rosados y 1,2 g/l en tintos, expresados en ácido acético.
- b. Los vinos que se sometan a un período de envejecimiento de dos años como mínimo, que podrán presentar una acidez volátil real máxima de 1,5 g/l expresado en ácido acético.
- c. Los vinos de licor y los dulces clásicos que podrán presentar una acidez volátil real máxima de 1,5 g/l, expresado en ácido acético.

4. Los vinos amparados por esta Denominación deberán presentar una acidez total superior o igual a 4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

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, un contenido en azúcares inferior o igual a 4 g/l. No obstante, se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 9 g/l si la acidez total no es inferior en más de 2 g/l al contenido de azúcar residual.
 - Vinos semisecos, un contenido en azúcares superior a 4 g/l y, menor o igual de 12 g/l. No obstante, se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 18 g/l si la acidez total no es inferior en más de 10 g/l al contenido de azúcar residual.
 - Vinos semidulces, un contenido en azúcares superior a 12 g/l y, menor o igual a 45 g/l.
 - Vinos dulces, un contenido en azúcares superior a 45 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. El contenido total 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:

1. 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: color del amarillo pálido al amarillo pajizo oro, limpios y brillantes.
- Fase olfativa: intensidad media, limpios, francos, con aromas a frutas predominando las notas tropicales y aromas florales y balsámicas.
- Fase gustativa: sabrosos, ligeramente ácidos y equilibrados, con postgusto frutal.



Los vinos blancos secos elaborados exclusivamente a partir de la variedad malvasía presentarán un color amarillo de irisaciones doradas, una mayor intensidad aromática con notas propias de la variedad.

b. Vino rosado:

- Fase visual: color de rosa pálido a rosa intenso, limpios y brillantes.
- Fase olfativa: intensidad media, limpios con presencia a aromas a frutas rojas (frambuesa, grosella, etc.) y matices balsámicos.
- Fase gustativa: frescos equilibrados y postgusto frutal.

c. Vino tinto:

- Fase visual: de color rojo cereza con tonos violáceos, limpios y brillantes.
- Fase olfativa: intensidad media, con aromas a fruta roja vegetales y minerales.
- Fase gustativa: sabrosos equilibrado y postgusto afrutado.

Los tintos que han pasado por madera presentarán un color rubí con ribete violáceo oscuro, aroma a frutas rojas maduras con ligeras notas dulzonas y matiz mineral, aromas tostados, ahumados y balsámicos.

d. Vino dulce clásico:

- Fase visual: coincidente con los blancos o tintos.
- Fase olfativa: intensidad alta, con aromas a fruta confitada o escarchada, notas amieladas, frutos secos y retronasal floral.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido en azúcares residuales, potente, sabroso, equilibrado, glicérico, persistente y frutoso.

e. Vino espumoso:

- Fase visual: color coincidente con los blancos o rosados, con burbuja fina y corona persistente.
- Fase olfativa: será coincidente con los blancos o rosados.
- Fase gustativa: equilibrados en relación a su acidez y contenidos en anhídrido carbónico.

f. Vino de aguja gasificado:

- Fase visual: los blancos presentarán un color amarillo pálido a pajizo, caracterizándose los rosados por un color que va desde el rosa piel de cebolla al rosa rubí, son vinos limpios y con presencia de finas burbujas.
- Fase olfativa: intensidad media-alta, limpio con aromas frutales y florales, puede presentar matices balsámicos.
- Fase gustativa: vinos amplios, picantes, ligeramente ácidos con notas a frutos secos al retrogusto, en los rosados se advierten matices a frutas rojas tipo fresa y frambuesa junto a frutos de bosque.

g. Vino de licor:



- Fase visual: vinos limpios y brillantes que presentan un color amarillo dorado a ámbar en elaboración en blanco y, rojo cereza a granate en elaboración en tinto.
- Fase olfativa: intensidad media-alta con notas de fruta escarchada, notas tostadas y amieladas, pudiendo aparecer notas especiadas.
- Fase gustativa: vinos equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido en azúcares residuales.

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 probable natural mínima de 9,5% vol. para las variedades blancas y de 11,5% vol. para las tintas.

2. A los efectos de este pliego se entiende por:

- Vino de aguja gasificado, el producto obtenido a partir de vino; con un grado alcohólico adquirido no inferior a 7% vol. y un grado alcohólico total no inferior a 9% vol.; que, conservado a una temperatura de 20°C en envases cerrados alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto, añadido total o parcialmente, no inferior a 1 bar, ni superior a 2,5 bares, y que se presente en recipientes de 60 litros o menos.
- Vino dulce clásico, el obtenido a partir de uva, que sometidas a un proceso de sobre-maduración o asoleo, presente un contenido mínimo en azúcares residuales de 45 gramos por litro.
- Vino de licor el obtenido a partir de uvas sometidas a un proceso de sobre-maduración o asoleo, mediante el apagado de la fermentación con adición de alcohol vínico, cuyo contenido mínimo en azúcares residuales sea de 45 gramos por litro.

3. La elaboración de los vinos amparados por esta denominación 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.

4. 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 74 litros de mosto por cada 100 kilos de uva.

b) Restricciones.



1. 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 máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad, así como la utilización de prensas continuas.

2. En la elaboración de vinos con derecho a utilizar esta Denominación de Origen, no se podrán utilizar técnicas 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.

3. Los locales de bodegas destinados a la crianza o envejecimiento deberán tomar medidas para evitar las trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, así como de estado higrométrico y ventilación adecuados. Deberán tener unas existencias mínimas de 450 litros de vino en proceso de envejecimiento.

c) Prácticas 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" o "cordón royal" entre 1.600 y 3.500 cepas por ha.

3. Se autoriza el uso del riego de apoyo en la viña en los términos de la Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de 17 de mayo de 1999, 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.

4. Delimitación de la zona geográfica:

La zona de producción de los vinos amparados por la denominación de origen protegida 'Abona' está constituida por los siguientes términos municipales de la isla de Tenerife: Adeje, Arico, Arona, Fasnia, Granadilla de Abona, San Miguel de Abona y Vilaflor.

5. Rendimiento máximo:

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



- Parral tradicional en bordes de parcelas: 20.000 kg/ha.
- Vaso irregular, espaldera, parral bajo o vaso entutorado: 10.000 kg/ha.

b) La producción máxima admitida en hectolitros del producto final por hectárea, atendiendo a la gran diversidad de formas de cultivo tradicionales en la zona de producción será la siguiente:

- Parral tradicional en bordes de parcelas: 148 HI/ha
- Vaso irregular, espaldera, parral bajo o vaso entutorado: 74 HI/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, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera Blanca, Doradilla, Güal, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y Vijariego blanco o Diego.
- Autorizadas: Bastardo Blanco o Baboso Blanco, 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, Cabernet Sauvignon, Listan Prieto, Merlot, Moscatel Negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Sirah, Tempranillo y Vijariego Negro.

7. Vínculo con la zona geográfica:

a) *Datos de la zona geográfica.*

- Factores naturales

La comarca de Abona, abarca el extremo sur y sureste de Tenerife, en una situación intermedia entre la Comarca de Isora y el Valle de Güímar. Se extiende desde el borde exterior del Parque Nacional del Teide hasta el litoral, presentando una suave pendiente. Se trata de la prolongación hacia la costa del circo de Las Cañadas, que va desde Boca de Tauce hasta Montaña Guajara.

Lo más destacado del relieve de la comarca es el gran desarrollo que alcanzan en gran parte de su territorio los depósitos de pumitas. Estos depósitos alternan con coladas basálticas de la Serie III y IV, es lo que se conoce como las Bandas del Sur. Junto a los depósitos de pumita y los de basalto, destaca la gran existencia de conos volcánicos, en su mayoría de la Serie III, tanto en el



interior como en el litoral. El afloramiento de estos conos volcánicos ha dado lugar, simultáneamente, a la aparición de extensos campos lávicos que en muchas ocasiones han propiciado el avance de la costa.

Los apilamientos de pumitas, los cuales destacan por su color blanquecino, junto con las coladas basálticas, y los conos cinder, de aspecto más oscuro, se alternan con un número destacado de barrancos. Los barrancos, de largo recorrido y gran profundidad, tienen su nacimiento en la línea de cumbres que parte del borde meridional de Las Cañadas y en ocasiones llevan caudal como consecuencia de fuertes precipitaciones

Las condiciones climáticas de la comarca son las propias de las zonas meridionales de las islas occidentales. Al situarse en la vertiente de sotavento, al resguardo de los vientos dominantes, el alisio se ha acelerado al cambiar de vertiente y ha perdido humedad. Este hecho es el factor fundamental que explica la gran aridez que presenta la zona. La ausencia por lo tanto del mar de nubes, esa capa nubosa de estratocúmulos tan característica de la vertiente norte insular, produce una elevación de las temperaturas y una mayor insolación. Este clima se podría definir como cálido de verano seco.

El régimen de precipitaciones en esta zona es muy débil, y va disminuyendo a medida que nos acercamos a la costa. Solamente, por encima de los 1.000 metros se recogen cantidades aceptables de precipitación. Las temperaturas son elevadas, por encima de los 22 °C de media, a este régimen térmico hay que añadirle el gran número de horas de sol al año. Estas características climáticas, unidas a la abundancia de barrancos y a la naturaleza filtrante de los suelos, hacen que los recursos hídricos de la comarca se reduzcan a las aguas subterráneas.

- Factores humanos

Fueron los castellanos los que introdujeron el cultivo de la vid. La primera viña se plantó en la isla en el año 1.497. En la comarca de Abona, al principio, se plantaban viñas en la costa donde no era posible cultivar la caña de azúcar y solamente se producía vino para el consumo local.

En el año 1.550 ya se conseguían cantidades notables de vino y hasta el año 1.680 los vinos canarios gozaron de una gran fama en Europa, África y América. A partir de mediados del siglo XVII, debido a la presión de los vinos andaluces y portugueses, la producción se redujo a la mitad. Pero la fama no se perdió, y en el siglo XVIII se produce una recuperación en el consumo. Fuera de Canarias los vinos eran conocidos como “vino canario” o “vino malvasía canario”. Shakespeare habla de estos vinos en sus obras.

b) Datos del producto.

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



- Vinos personales, armónicos, bien conjuntados, con infinidad de matices aromáticos y predominando en todos ellos un acento mineral, definiéndose como «volcánicos».
- Los blancos son aromáticos, con matices de flor de almendro, acacia y litchi, además de matices tropicales a plátano, mango, maracuyá y guayaba, de graduación alcohólica media-alta y buena conjunción de sabores y curiosamente y a pesar de lo cálido del clima, una equilibrada acidez natural, que los hace ser equilibrados en boca.

c) Interacción causal

El viñedo se extiende desde los 400 hasta los 1.700 metros de altitud, diferenciándose dos estratos en relación con este factor. Un nivel de medianías, que va desde los 400 hasta los 800 m., de terrenos volcánicos muy porosos y de elevada higroscopicidad, capaces de absorber el agua de la humedad del ambiente, en terrenos negros donde se producen los vinos de mejor calidad, y una zona alta, en terrenos acolchados con jable que, desde el límite de las medianías, alcanza los 1.700 m. en Vilaflor, altitud verdaderamente asombrosa para el cultivo de la vid. En esta parte, la viña se asienta sobre terrenos arcillosos de oscura coloración y alta fertilidad, cultivándose en vaso, formación excepcional en todo el viñedo canario.

La superficie del viñedo inscrito supera las 1.000 hectáreas, siendo la variedad más cultivada la Listán Blanca, acompañada de una gran diversidad de blancas y tintas minoritarias. La orientación de los terrenos al sol y la influencia de los alisios origina que sean terrenos de extraordinaria aridez y que tenga unas temperaturas relativamente altas. Esto hace que sea habitual cultivar la viña con preferencia en las cotas altas para disminuir por la altitud las temperaturas medias. Esta elevada temperatura con la que se cultiva la vid da lugar a que los vinos elaborados con esas uvas tengan gran equilibrio alcohol-acidez.

Los buenos vinos se consiguen cuando la viña se encuentra en las medianías. Los profundos barrancos y lo montañoso del lugar hacen que los vinos producidos tengan una gran personalidad. Todos los vinos amparados en esta DOP presentan notas propias de los vinos de zonas volcánicas

8. Disposiciones aplicables.

a) Marco jurídico

- Orden de la Consejería de Agricultura y Alimentación, del Gobierno de Canarias, de 5 de mayo de 1995, (BOC nº 59, de 12 de mayo de 1995), por la que se reconoce la Denominación de Origen de vinos ‘Abona’
- Orden del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 7 de junio de 1999, por la que se autoriza el uso de la mención “Tenerife” en el etiquetado de los vinos elaborados en la citada isla y que tengan derecho al uso de la Denominación de Origen. (BOC nº 97, de 21 de Julio).



- Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, del Gobierno de Canarias, de 27 de enero de 2011, (BOC nº 25, de 4 de febrero de 2011), por la que se aprueba el reglamento de la Denominación de Origen de vinos ‘Abona’, modificada por Orden de 19 de septiembre de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas (BOC nº 194, de 30 de septiembre de 2011).

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 “Abona”, 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.
- Establecer normas más restrictivas en materia de riego.

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 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, aun 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.

No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, en las bodegas inscritas, se podrán 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 se garantice el control de tales procesos. A tales efectos, las bodegas deberán solicitar la autorización preceptiva al órgano de control.

8. El embotellado de los vinos amparados por esta denominación de origen se realizará en envases de vidrio. Asimismo, se permite, para vinos distintos de los espumosos, el uso de los envases denominados "bag in box" (bolsa en caja).

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 "Abona" 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 'Abona' y de forma destacada la indicación 'Tenerife'.
2. Se reconoce expresamente el término tradicional "Denominación de origen" para los vinos protegidos por esta DOP. En el etiquetado y presentación de los productos podrá aparecer el término tradicional "denominación de origen" en lugar de la expresión "denominación de origen protegida". Asimismo podrán hacer uso de los siguientes términos tradicionales: Añejo, Clásico, Crianza, Gran Reserva, Noble, Reserva y, Viejo.
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. 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.
- C/ Jesús Hernández Guzmán nº 2, Planta C.
- Polígono Industrial el Mayorazgo
- 38.110 Santa Cruz de Tenerife.
- Teléfono: 922 237 170; Fax: 922 237 334.

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.