

## Solicitud de una nueva modificación

### I. DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. NOMBRE Y TIPO

##### a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Abona (es)

##### b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

#### 2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. Vino de licor

4. Vino espumoso

9. Vino de aguja gasificado

16. Vino de uvas sobremaduradas

#### 3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

##### Blancos y de Aguja Gasificado

###### *Breve descripción textual*

Blancos: Color del amarillo pálido al amarillo pajizo oro, limpios y brillantes. Intensidad aromática media, limpios con presencia a aromas a frutas tropicales, florales y balsámicos. En boca frescos, equilibrados y sabrosos, ligeramente ácidos y postgusto floral.

Aguja Gasificado: 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. En fase olfativa: intensidad media-alta, limpio con aromas frutales y florales, pueden presentar matices balsámicos y en fase gustativa: vinos amplios, picantes, ligeramente ácidos con notas a frutos secos a

###### *Características analíticas generales*

Grado alcohólico  
volumétrico total máximo

<i>(en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,3
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

## Rosados

<i>Breve descripción textual</i>
Rosados, de color rosa pálido a rosa intenso. Intensidad aromática media. Limpios con presencia a aromas a frutas rojas y matices balsámicos. En boca frescos, equilibrados y sabrosos, con postgusto frutal.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,3
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

## Espumosos

<i>Breve descripción textual</i>
Vinos limpios y brillantes con burbuja fina y corona persistente.

Blancos, del amarillo pálido al amarillo pajizo oro y rosados, del rosa pálido a rosa intenso. Intensidad aromática media. Blancos, limpios con presencia a aromas a frutas tropicales, florales y balsámicos y rosados, limpios con presencia a aromas a frutas rojas y matices balsámicos. En boca frescos, equilibrados en relación a su acidez y contenidos en anhídrido carbónico. Blancos, ligeramente ácidos y postgusto floral; rosados, con postgusto floral.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,3
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

## Tintos

<i>Breve descripción textual</i>
Rojo cereza con tonos violáceos. Intensidad aromática media. Aromas a frutas rojas, vegetales y minerales. En boca frescos, equilibrados y sabrosos, con postgusto afrutado. *Volátil máxima hasta 25 meq/l si hay un envejecimiento mayor.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11,50
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
	20

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

### Vino de licor

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>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. En fase olfativa: intensidad media-alta con notas de fruta escarchada, notas tostadas y amieladas, pudiendo aparecer notas especiadas y en fase gustativa: vinos equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido en azúcares residuales.</p> <p>*sulfuroso máximo 200mgr/l si azúcares <math>\geq</math> 5 gr/l</p>	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	25
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

### Vino dulce clásico

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Vinos limpios y brillantes. Blancos, del amarillo pálido al amarillo pajizo oro y los tintos, rojo cereza con tonos violáceos. Intensidad aromática alta, con aromas a fruta confitada ó escarchada, notas amieladas, frutos secos y retronasal floral. En boca, equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido en azúcares</p>	

residuales, potente, sabroso, glicérico, persistente y frutoso.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	25
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

## 4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

### a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>La vendimia se hará, con un mínimo de alcohol 9,5% vol. para blancas y de 11,5% vol. para las tintas. Se define: Vino de aguja gasificado, el producto obtenido a partir de vino; con un grado alcohólico adquirido mínimo de 7% vol. y un grado alcohólico total mínimo de 9% vol.; con sobrepresión mínima de 1 bar y máximo de 2,5 bar en envases de 60 litros máximo. Vino dulce clásico, obtenido de uva sobremadurada, con mínimo en azúcares residuales de 45 gr/l. Vino de licor obtenido de uvas sobremaduradas, mediante el apagado de la fermentación con alcohol vínico, con mínimo en azúcares residuales de 45 gr/l. Para vinos y mostos, se utilizarán técnicas y depósitos que garanticen la mayor calidad.</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>En la elaboración, no se podrán utilizar técnicas de calentamiento de la uva ó los mostos o de los vinos en presencia de los orujos tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Los sistemas de cultivo y prácticas culturales serán las tradicionales tendentes a conseguir la mejor calidad, primando el vaso entutorado, parral bajo y espaldera.</p> <p>La densidad de plantación será la siguiente en cepas por ha.: parral perimetral: entre 800 y 2.200, vaso irregular: entre 1.200 y 2.500, espaldera y demás recomendadas: entre 1.600 y 3.500.</p> <p>El umbral de producción es 20.000 kg/ha (148 hl/ha) en parral tradicional perimetral y 10.000 kg/ha (74 hl/ha) en los demás sistemas. 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 del Gobierno de Canarias de 17 de mayo de 1999.</p>	

#### b. Rendimientos máximos

##### parral tradicional en bordes de parcelas

<i>Rendimiento máximo:</i>
20000 Kilogramos de uvas por hectárea

##### vaso irregular, espaldera, parral bajo o vaso entutorado

<i>Rendimiento máximo:</i>
10000 Kilogramos de uvas por hectárea

### 5. ZONA DELIMITADA

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.
---

### 6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

BERMEJUELA, MARMAJUELO
BASTARDO (BABOSO) NEGRO
ALBILLO
VIJARIEGO NEGRO
VERDELLO
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

SYRAH
MERLOT
MALVASIA VOLCANICA
MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES
LISTAN NEGRO
LISTAN BLANCO DE CANARIAS

## 7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

<i>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</i>	
<p>Abona, se sitúa al sur-sureste de Tenerife, presentando suaves pendientes. Las condiciones climáticas son adversas, de gran aridez, altas temperaturas e insolación, con un régimen de lluvias bajo. El viñedo se cultiva desde los 300 a los 1.700 m, altitud asombrosa en Europa.</p> <p>Siglos atrás, los vinos canarios gozaron de una gran fama en Europa y América. Shakespeare los menciona en sus obras.</p> <p>Las características relacionadas con el medio geográfico es que son vinos personales, armónicos, bien conjuntados, con infinidad de matices aromáticos y predominando en todos ellos un acento mineral, definido como «volcánico».</p>	

## 8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Envasado en la zona delimitada
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Abona deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas, perdiendo el vino, en oro caso, el derecho al uso de la Denominación.</p> <p>El embotellado en la zona de producción es un factor de protección de la Denominación al ponerse en el mercado el producto acabado, sin que puedan realizarse posteriores manipulaciones que afectaran a la calidad y especificidad del producto.</p>	

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	

En las etiquetas figurara el nombre "Abona" y la indicación "Tenerife". Puede aparecer "denominación de origen" en lugar de "denominación de origen protegida" y se puede hacer uso de los términos tradicionales: Añejo, Clásico, Crianza, Gran Reserva, Noble, Reserva y Viejo. La indicación "cosecha", "añada" ó "vendimia", se aplicará a los vinos elaborados en el año que se menciona. De acuerdo a la legislación vigente, se pueden mencionar las variedades y es obligado el uso de precintos numerados.

**II. OTROS DATOS:****1. INFORMACIÓN GENERAL**

<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

**Reasons for amendment**

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado

**2. DATOS DE CONTACTO****a. Datos del solicitante**

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos Abona
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de Derecho Público. Estatutos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos Abona (BOC nº 32, de 13-02-08 )
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	9 Martín Rodríguez, Porís de Abona 38588 Arico (Tenerife) España
<i>Teléfono.:</i>	34 922 16 42 41
<i>Fax:</i>	34 922 16 41 35
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	direccion@vinosdeabona.com

**b. Datos del intermediario**

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 3475397
<i>Fax:</i>	34 91 3475410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.es

**c. Datos de las partes interesadas****d. Datos de las autoridades de control competentes**

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas. Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Gobierno de Canarias.
<i>Dirección</i>	5 Avda. Buenos Aires. Edf. Tres de Mayo, planta 4ª 38071 Santa Cruz de Tenerife España
<i>Teléfono.:</i>	34 922 922 095
<i>Fax:</i>	34 922 592 854
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	icca.cagpa@gobiernodecanarias.org

**e. Datos de los organismos de control****3. TÉRMINOS TRADICIONALES****a. Letra a)**

**b. Letra b)**

Viejo
Reserva
Noble
Gran reserva
Crianza
Clásico
Añejo

**4. Zona NUTS**

ES709	Tenerife
ES70	Canarias
ES7	CANARIAS
ES	ESPAÑA

**5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS**

DORADILLA
GUAL
LISTAN PRIETO
MALVASIA ROSADA
MOSCATEL DE ALEJANDRIA
MOSCATEL NEGRO
NEGRAMOLL
PEDRO XIMENEZ
PINOT NOIR
RUBY CABERNET
SABRO
TINTILLA
TORRONTES
VIJARIEGO BLANCO
BASTARDO (BABOSO) BLANCO
CABERNET SAUVIGNON
CASTELLANA NEGRA

## 6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

### a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	Pliegos de condiciones DOP ABONA (Mº).doc

### b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	ABONA. Resol. 3.11.2011.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Resolución de 3 de noviembre de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, que publica la Orden de 27 de enero de 2011, del Gobierno de Canarias, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos «Abona».
<i>Nombre del expediente</i>	boc-1995-059-001.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Reconocimiento de la DOP Abona

### c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	Solicitud Abona 2007.pdf
<i>Descripción:</i>	Solicitud de modificación de la disposición nacional de aprobación, anterior al 1/8/2009.

### d. Mapas de la zona delimitada

### e. Nota para la Comisión Europea

## 7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	<a href="http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos_calidad/Pliegos_de_condiciones_DOP_ABONA.pdf">http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos_calidad/Pliegos_de_condiciones_DOP_ABONA.pdf</a>
----------------	---