

### III. OTRAS DISPOSICIONES

## MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

**18812** *Resolución de 3 de noviembre de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 27 de enero de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno de Canarias, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos «Abona», y la Orden de 19 de septiembre de 2011.*

El 4 de febrero de 2011 se publicó en el Boletín Oficial de Canarias la Orden de 27 de enero de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno de Canarias, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos «Abona».

El 30 de septiembre de 2011 se publicó en dicho Boletín Oficial la Orden de 19 de septiembre de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, que modifica la anterior.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, prevé, en su artículo 32, la publicación en el Boletín Oficial del Estado de la normativa específica de las denominaciones de origen aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, ha sido remitida al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, certificación de las citadas Órdenes de 27 de enero y 19 de septiembre de 2011, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, de conformidad con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado de la Orden de 27 de enero de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno de Canarias, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos «Abona», y de la Orden de 19 de septiembre de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, por la que se modifica la anterior, que figuran como anexos de la presente resolución, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 3 de noviembre de 2011.—La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

#### ANEXO I

#### **Orden de 27 de enero de 2011, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos «Abona».**

Las Denominaciones de Origen, desde el punto de vista material o sustantivo, consisten en un nombre geográfico que designa un producto proveniente del área territorial identificada por ese nombre y que posee cualidades diferenciales debidas primordialmente al medio geográfico, incluidos los factores naturales y humanos del territorio correspondiente.

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Alimentación de 5 de mayo de 1995 (BOC núm. 59, del 12), se reconoció la Denominación de Origen de vinos «Abona» para los vinos producidos en la comarca, y se aprobó su reglamento, modificado por Orden de 20 de mayo de 1996 (BOC núm. 77, de 26 de junio) y Orden de 31 de marzo de 2003 (BOC núm. 69, de 9 de abril).

El Decreto 146/2007, de 24 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias, establece la adaptación de los actuales Consejos Reguladores al nuevo régimen jurídico que se establece en dicho Decreto. A tal fin en la disposición adicional única en su apartado 1 y 5 establece:

«1. En el plazo de tres meses desde la entrada en vigor de este Decreto, los Consejos Reguladores existentes, presentarán, ante el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y previa aprobación por mayoría absoluta de los miembros del Pleno con derecho a voto, un proyecto de reglamento del vino de la denominación de origen que gestionan, así como un proyecto de estatutos del Consejo Regulador.

5. Tras la cumplimentación de los trámites preceptivos, se procederá a la aprobación de los respectivos reglamentos y estatutos, por la Consejería de la Comunidad Autónoma de Canarias competente en materia de agricultura.»

Por parte del Consejo Regulador se procedió a la aprobación de un proyecto de reglamento del vino de la denominación de origen que gestionan, así como de un proyecto de estatutos del Consejo Regulador.

En lo que se refiere al proyecto de estatutos del Consejo Regulador, y de conformidad con el artículo 5 del citado Reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias, previa verificación de su legalidad, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación aprobó los estatutos de éste, mediante Orden de 31 de enero de 2008 (BOC núm. 32, de 13 de febrero).

Asimismo el citado Consejo presentó con fecha 14 de septiembre de 2007, para su aprobación un proyecto de reglamento de la Denominación de origen, con el fin de adaptarse al nuevo régimen jurídico surgido tras la aprobación de la Ley estatal 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino (BOE núm. 165, del 11); la Ley autonómica 10/2006, de 11 de diciembre, de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias (BOC núm. 243, del 18), y el Decreto 146/2007, de 24 de mayo, por el que se aprueba el reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias (BOC núm. 118, de 14 de junio), al tiempo que se amplían las variedades de vid aptas, además de otras cuestiones técnicas.

En su virtud, a propuesta del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, dispongo:

Artículo único.

Aprobar el reglamento de la Denominación de Origen de vinos «Abona» que figura como anexo a esta Orden.

Disposición adicional.

Los artículos 6.1, 9.1 y 13.2 del reglamento anexo, tendrán efectos retroactivos hasta el 6 de julio de 2007.

Disposición derogatoria.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en esta Orden y en especial el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «Abona», aprobado por Orden de la Consejería de Agricultura y Alimentación, de 5 de mayo de 1995 (BOC núm. 59, del 12) y sus modificaciones posteriores.

Disposición final.

Esta Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

Santa Cruz de Tenerife, 27 de enero de 2011.—El Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, Domingo Berriel Martínez.

## ANEXO

**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 vinos Abona, para los vinos designados tradicionalmente bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, cumplan en su producción, elaboración, crianza y comercialización, con todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación de aplicación.

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. El nombre geográfico protegido no podrá ser empleado en la designación, presentación o publicidad de vinos que no cumplan los requisitos establecidos en este reglamento, aunque vaya traducido a otras lenguas o precedidos de expresiones como «tipo», «estilo», «imitación» u otros similares, ni aun 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.

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:

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

- Registro de Viñedos: hasta 30 euros por inscripción.
- Registro de Bodegas: hasta 100 euros por inscripción.

b) 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:

– Registro de viñedos: hasta 30 euros por hectárea de viñedo inscrita.  
– Registro de bodegas: hasta 400 euros por bodega, por cada uno de los siguientes conceptos:

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

- Elaboración inferior a 20.000 kilos: hasta 50 euros/tm.
- Elaboración entre 20.000 y 50.000 kilos: hasta 40 euros/tm.

- Elaboración entre 50.000 y 100.000 kilos: hasta 30 euros/tm.
- Elaboración superior a 100.000 kilos: hasta 20 euros/tm.
- Cuota por producción amparada por la DOP, que se determinará, según el volumen de vino calificado anualmente por la bodega, de la siguiente manera:
  - Producción amparada inferior a 20.000 litros: hasta 5,5 euros/hl.
  - Producción amparada entre 20.000 y 50.000 litros: hasta 4,5 euros/hl.
  - Producción amparada entre 50.000 y 100.000 litros: hasta 3,5 euros/hl.
  - Producción amparada superior a 100.000 litros: hasta 2,5 euros/hl.
- 2. Por prestación de servicios, el coste real efectivo de los mismos.

## CAPÍTULO II

### De la producción

#### Artículo 5. *Zona de producción.*

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen 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.

#### Artículo 6. *Variedades de vid.*

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

a) Variedades de uvas blancas:

- Preferentes: Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera Blanca o Doradilla, Gual, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello, y Vijariego o Diego.
- Autorizadas: Bastardo Blanco o Baboso Blanco, Listán Blanco, Pedro Ximénez, y Torrontés.

b) Variedades de uvas tintas:

- Preferentes: Castellana Negra, Listán Negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll o Mulata y Tintilla.
- Autorizadas: Bastardo Negro o Baboso Negro, Cabernet Sauvignon, Listán Prieto, Merlot, Moscatel Negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Sirah, Tempranillo y Vijariego Negro.

2. 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.

#### Artículo 7. *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. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que constituyendo un avance en la técnica vitícola se compruebe no afecten desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido, debiendo comunicar dichos acuerdos a la administración competente.

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 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, con los usos y restricciones que contempla, o norma que la sustituya.

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

#### Artículo 8. *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, 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. 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.

#### Artículo 9. *Limitación a la producción.*

1. 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.

2. En función de las condiciones particulares que puedan producirse en determinadas campañas, el límite fijado en el apartado anterior 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.

3. 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. La elaboración, almacenamiento, crianza y embotellado de los vinos amparados por esta Denominación ha de realizarse en el ámbito territorial de su zona de producción y en instalaciones inscritas en los respectivos registros. 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 de Origen. La elaboración se realizará en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad del vino.

2. 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 manteniendo los caracteres de tipicidad de los vinos amparados por esta Denominación. En la extracción de mostos se aplicarán presiones adecuadas para obtener la mejor calidad de los vinos, de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de mosto por cada 100 kg de uvas. Las fracciones de mosto o de vino obtenidas por presiones inadecuadas, o con incumplimiento de alguno de los preceptos anteriores, no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

3. 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.

4. 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.

#### Artículo 11. *De la crianza.*

1. La zona de crianza de los vinos de esta Denominación, coincide exactamente con la zona de producción delimitada en el artículo 5 de este reglamento.

2. 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.

### CAPÍTULO IV

#### De los tipos y características de los vinos

#### Artículo 12. *Tipos de vinos.*

1. Los tipos de vinos amparados por esta Denominación y su grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo serán:

- a) Vinos Blancos: 9,5% vol.
- b) Vinos Rosados: 10,0% vol.
- c) Vinos Tintos: 11,5% vol.
- d) Vinos dulces clásicos: 15,0% vol.
- e) Vinos espumosos: 10% vol.
- f) Vinos de aguja gasificados: 9,5% vol.
- g) Vinos de licor: 15% vol.

2. Vino de aguja gasificado, será 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.

3. Vino dulce clásico, será 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.

4. Vino de licor será 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.

Artículo 13. *Características físico-químicas.*

1. Los vinos amparados por esta Denominación deberán presentar la graduación alcohólica establecida en el artículo anterior a temperatura de 20º centígrados.

2. 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 gr/l en blancos y rosados y 1,2 gr/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 gr/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 gr/l, expresado en ácido acético.

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

4. El contenido en azúcares residuales, expresado en gr/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 gr/l. No obstante, se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 9 gr/l si la acidez total no es inferior en más de 2 gr/l al contenido de azúcar residual.

– Vinos semisecos, un contenido en azúcares superior a 4 gr/l y, menor o igual de 12 gr/l. No obstante, se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 18 gr/l si la acidez total no es inferior en más de 10 gr/l al contenido de azúcar residual.

– Vinos semidulces, un contenido en azúcares superior a 12 gr/l y, menor o igual a 45 gr/l.

– Vinos dulces, un contenido en azúcares superior a 45 gr/l.

b) Para vinos espumosos:

– «brut nature», un contenido en azúcares inferior a 3 gr/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 gr/l.

– «brut», un contenido en azúcares inferior a 12 gr/l.

– «extra seco», un contenido en azúcares entre 12 y 17 gr/l.

– «seco», un contenido en azúcares entre 17 y 32 gr/l.

– «semi seco», un contenido en azúcares entre 32 y 50 gr/l.

– «dulce», un contenido en azúcares superior a 50 gr/l.

5. El contenido en sulfuroso libre, expresado en mg/l, que deben presentar los vinos para ser amparados por esta Denominación será:

a) Para vinos tintos, rosados y blancos secos, un contenido inferior a 40 mg/l.

b) Para los restantes tipos de vinos, un contenido inferior a 70 mg/l.

6. El contenido en sulfuroso total, expresado en mg/l, que deben presentar los vinos para ser amparados por esta Denominación será:

a) Para vinos blancos y rosados un contenido inferior a 200 mg/l, o bien, 250 mg/l, cuando el contenido en azúcar residual expresado en azúcar invertido sea igual o superior a 5 g/l.

b) Para tintos, un contenido inferior a 150 mg/l, o bien, 200 mg/l, cuando el contenido en azúcar residual expresado en azúcar invertido sea igual o superior a 5 g/l.

c) Para los vinos de licor el contenido de anhídrido sulfuroso no podrá exceder de 150 mg/l cuando el contenido de azúcar residual sea inferior a 5 g/l o bien, 200 mg/l cuando el contenido de azúcar residual sea superior a 5 g/l.

d) Para los vinos espumosos de calidad, el contenido de anhídrido sulfuroso no podrá exceder de 185 mg/l.

#### Artículo 14. *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.

## CAPÍTULO V

### De los registros

Artículo 15. *Registros.*

1. 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 crianza.

2. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañadas de los siguientes documentos:

a) Documento acreditativo de la titularidad del viñedo o bodega.

b) Documento de identificación de la persona física o jurídica.

c) Certificado de los datos catastrales o salida gráfica del registro del sistema de información geográfica de parcelas agrícolas (SIGPAC).

d) Croquis y plano de situación del viñedo, con indicación de la ubicación (término municipal, parcela catastral, pago o, lugar en que está situada), superficie en producción y variedades cultivadas.

e) 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.

f) Documento acreditativo, de estar inscrito en el registro sanitario, registro de industrias agroalimentarias, en el registro de envasadores y embotelladores y en el registro vitícola, en cada caso.

g) Declaración responsable de que el viñedo o 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 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 16. Registro de viñedos.**

1. En el Registro de Viñedos se podrá inscribir el viñedo situado 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 del viñedo, junto con todas aquellas denominaciones o descripciones que permitan identificar mejor el mismo, pago/lugar y término municipal en que está situado, parcela 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 del viñedo, deberán indicarse los datos de dicho propietario.

4. No se permitirá la inscripción en el Registro de Viñedos, a aquellos viñedos en los que existan variedades permitidas mezcladas con otras no permitidas por este reglamento, que en la práctica, no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

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.

**Artículo 17. 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, capacidad de la bodega y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega.

En la inscripción de bodegas de crianza figurarán, además, los siguientes datos: número de barricas y las características de las mismas.

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.

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 18. Derechos y obligaciones.**

1. Sin perjuicio de los derechos y obligaciones reconocidos en la legislación vigente, los operadores inscritos en los registros establecidos en el presente Reglamento, tendrán los siguientes derechos y obligaciones:

**A. Derechos:**

a) Derecho a producir uvas con destino a la elaboración de vinos amparados por esta Denominación de Origen y a elaborar, almacenar, embotellar y envejecer vinos que hayan de ser protegidos por la misma.

b) Derecho a usar el nombre de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación y etiquetado.

## B. Obligaciones:

a) Obligación de cumplir con las disposiciones establecidas en el presente reglamento, con las normas y demás disposiciones que dicte la Administración competente en la materia, así como con los acuerdos que dentro de sus competencias adopte el Consejo Regulador.

b) Obligación de satisfacer las obligaciones económicas que le correspondan.

c) Obligación de comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos inscritos, así como cualquier otro dato de interés que le solicite el Consejo.

d) Obligación de los viticultores de llevar un cuaderno de campo con las anotaciones de las operaciones y tratamientos realizados y la fecha en la que se realizan.

e) Obligación de los bodegueros de registrar todas las operaciones y tratamientos realizados y la fecha en la que se realizan.

2. 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.

3. 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.

### Artículo 19. *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. 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 20. *Organismo de control.*

El control se realizará por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). Dicha función comprenderá el control de la producción, elaboración y de todo aquello que sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los vinos amparados por esta Denominación de origen.

#### Artículo 21. *Ámbito de control.*

1. Serán objeto de control todos los operadores, sus 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 apartado anterior, verificará el cumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento.

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 en este Reglamento.

## Artículo 22. *Calificación de los vinos.*

1. Todo el vino que pretenda ampararse bajo esta Denominación de Origen, deberá cumplir las siguientes condiciones:

a) Proceder de uvas de las variedades admitidas por este reglamento y, que cumplan con los requisitos técnicos y administrativos establecidos en el presente reglamento.

b) Que el procedimiento de elaboración del vino cumpla con los requisitos técnicos exigidos en este reglamento.

c) Haber sido sometidos a exámenes analíticos y organolépticos que verifiquen el cumplimiento de las características físico-químicas y organolépticas establecidas en el presente reglamento.

d) Cumplir con las restantes obligaciones que disponga la legislación vigente de aplicación, así como las que disponga este reglamento.

2. El vino amparado deberá mantener las cualidades físico-químicas y organolépticas características del mismo. En el caso de que se constate en la fase de comercialización alguna alteración en estas características en detrimento de su calidad, será descalificado, previa audiencia al interesado, por el Órgano de Control, lo que llevará consigo la pérdida del uso del nombre de la Denominación.

3. No se podrá calificar un vino que haya sido mezclado con otro previamente descalificado.

## Artículo 23. *Resolución.*

1. Cuando el vino que se pretenda amparar cumpla con las condiciones establecidas en el artículo 22.1 del presente reglamento, el bodeguero solicitará del órgano de gestión la emisión de los correspondientes precintos de garantía o contraetiquetas.

2. Previo a la emisión de los correspondientes precintos de garantía o contraetiquetas, el órgano de gestión solicitará del órgano de control la correspondiente autorización.

3. Recibida la solicitud a que hace referencia el apartado anterior el órgano de control declarará la aptitud del vino autorizando la emisión de los citados precintos de garantía o contraetiquetas.

## CAPÍTULO VII

### **Del envasado, etiquetado y presentación de producto**

## Artículo 24. *Envasado.*

1. Los vinos amparados por la Denominación de Origen de vinos Abona únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas, en envases que no perjudiquen su calidad o prestigio.

2. 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).

## Artículo 25. *Contraetiquetas.*

1. 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.

2. Para los vinos de «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», el Órgano de Gestión expedirá contraetiquetas específicas.

**Artículo 26. Etiquetado.**

1. En las etiquetas de los vinos amparados por esta denominación figurará obligatoriamente de forma destacada la expresión «denominación de origen protegida» y el nombre geográfico «Abona», además de los datos que, con carácter general, se determinan en la legislación aplicable.

2. Los vinos de la Denominación que se sometan a un proceso de crianza o envejecimiento en bodegas inscritas en el respectivo registro, podrán hacer uso de las indicaciones especificadas en el artículo 3 de 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. En el etiquetado de los vinos amparados por esta Denominación se podrá hacer uso del nombre de la variedad o variedades de vinificación, en las siguientes condiciones:

a) Si se menciona el nombre o sinonimia de sólo una variedad de uva de vinificación, al menos el 85% del producto ha debido ser elaborado a partir de dicha variedad excluyendo:

- cualquier cantidad de productos utilizados en la edulcoración, licor de expedición, o licor de tiraje o
- cualquier cantidad de productos a los que se hace referencia en el anexo IV, apartado 3, letras e) y f) del Reglamento 479/2008.

b) Si se menciona el nombre o sinonimia de dos o más variedades de uva de vinificación, el 100% del producto ha debido ser elaborado a partir de dichas variedades, con las exclusiones señaladas en la letra a) de este mismo apartado.

5. Las indicaciones sobre tipo de producto se ajustarán a lo establecido en la legislación de aplicación.

**CAPÍTULO VIII****De las infracciones, sanciones****Artículo 27. Infracciones, sanciones.**

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

**ANEXO II****Orden de 19 de septiembre de 2011, por la que se modifica la Orden de 27 de enero de 2011, que aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos Abona (BOC núm. 25, de 4 de febrero)**

Mediante Orden de 27 de enero de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, se aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «Abona», publicada en el Boletín Oficial de Canarias número 25, de 4 de febrero de 2011.

Una vez publicada la norma y advertido que, en lo que se refiere a la regulación del etiquetado, la citada Orden se apartó de la propuesta del Consejo al establecer la obligación de que en el etiquetado figure, «de forma destacada la expresión «denominación de origen protegida» y el nombre geográfico «Abona»...», cuando ni la

legislación aplicable obliga de forma absoluta a que aparezca dicha expresión, ya que permite que sea sustituida por la expresión «denominación de origen» y, por supuesto no obliga a que aparezcan cualquiera de estas expresiones «de forma destacada», ni las propuestas del Consejo Regulador de 14 de septiembre de 2007 y 24 de marzo de 2009, establecían tal obligación, se entiende preciso adoptar al respecto la redacción dada por el Consejo Regulador en dichas propuestas que establecía: «En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen, además de los datos que, con carácter general, se determinan en la legislación aplicable».

Con fecha 30 de marzo de 2011, la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, formula observaciones al citado Reglamento que, obligan a realizar determinadas modificaciones en el texto publicado.

Por otra parte, el Real Decreto 461/2011, de 1 de abril, por el que se modifican el Real Decreto 244/2009, de 27 de febrero, para la aplicación de las medidas del programa de apoyo al sector vitivinícola español, el Real Decreto 1303/2009, de 31 de julio, sobre declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola y, el Real Decreto 1244/2008, de 18 de julio, por el que se regula el potencial de producción vitícola, dispone un nuevo catálogo de variedades de vid permitidas en esta Comunidad Autónoma, que obligan a modificar el listado de variedades de vid establecido en el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «Abona» aprobado por Orden de 27 de enero de 2011.

Por consiguiente, vista la propuesta del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y en virtud de las competencias que tengo atribuidas, dispongo:

Artículo único.

Modificar el Reglamento de la Denominación de Origen de vinos «Abona», aprobado por Orden de 27 de enero de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente (BOC núm. 25, de 4 de febrero), en los siguientes términos:

Uno. El artículo 6.1 queda redactado como sigue:

«La elaboración de los vinos protegidos por la 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.»

Dos. El artículo 13.6, letra c), queda redactado como sigue:

«Para los vinos de licor el contenido de anhídrido sulfuroso no podrá exceder de 150 mg/l, cuando el contenido de azúcar residual sea inferior a 5 g/l, o de 200 mg/l, cuando el contenido de azúcar residual sea igual o superior a 5 g/l.»

Tres. El artículo 26.1 queda redactado como sigue:

«En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen, además de los datos que, con carácter general, se determinan en la legislación aplicable.»

Cuatro. El artículo 26.4, letra a), segundo guión, queda redactado como sigue:

«Cualquier cantidad de productos a los que se hace referencia en el anexo XI ter, apartado 3, letras e) y f), del Reglamento CE número 1234/2007.»

Disposición final única.

La presente Orden entrará en vigor el mismo día de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

Santa Cruz de Tenerife, 19 de septiembre de 2011.—El Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Juan Ramón Hernández Gómez.