



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

**Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009**

Página 1 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE CALIDAD

D.O. ABONA



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

**Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009**

Página 2 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

INDICE:

1	OBJETO Y DEFINICIONES	2
2	ALCANCE	2
3	ABREVIATURAS UTILIZADAS	2
4	DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA	2
5	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO	3
5.1	SOLICITUD DE CALIFICACIÓN DEL CR.....	3
5.2	TOMA DE MUESTRA	3
5.3	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	4
5.4	ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO	4
5.5	VALORACIÓN DE LOS VINOS	6
5.6	SOLICITUD DE CALIFICACIÓN DEL LOTE O PARTIDA AL ÓRGANO DE CONTROL (ICCA)	7
7	COMUNICACIONES-PLAZOS	7
8	DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE CALIFICACIÓN	9
9	ANEXO	11



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

**Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009**

Página 3 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

OBJETO Y DEFINICIONES:

Definir un Procedimiento de Autocontrol Colectivo al que se someten los Vinos producidos y elaborados conforme a lo dispuesto en el Reglamento y que opten a hacer uso de la Denominación de Origen Abona siempre en defensa del reconocido prestigio de los Vinos Amparados por esta D.O.

Este Procedimiento de control que aplica el CR establece la realización de un análisis instrumental (físico-químico) y un análisis organoléptico.

La presente normativa no exime a la bodega de cumplir con las Instrucciones que dicta el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria en el ejercicio de las funciones de Control que tiene atribuidas y que se anexa al presente procedimiento.

Se define lote o partida como un volumen del mismo que tiene idénticas características físico-químicas y organolépticas, siendo elaborado a partir de las mismas variedades de uva, en un proceso común y embotellándose a la vez.

Los operadores son responsables de que el vino que ponen en el mercado bajo la indicación DENOMINACIÓN DE ORIGEN "ABONA" cumple con todas las exigencias contempladas en su Reglamento, y en particular las referentes al origen y variedades, características físico-químicas y organolépticas.

ALCANCE:

Las Bodegas y los vinos producidos en las instalaciones inscritas en la Denominación de Origen Abona.

ABREVIATURAS UTILIZADAS:

CR: Consejo Regulador.

ABO: Abona.

DPO: Denominación de Origen Protegida.

ICCA: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

CC: Comité de Cata.

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA:

Reglamento de la Denominación de Origen Abona

Norma EN 45011:1998.

Reglamento (CE) n° 491/2009

Ley 24/2003 de la Viña y el Vino.

Instrucciones a los operadores de la Denominación de Origen Abona para proceder a la Calificación de un vino como apto para ser amparado por esta Denominación. En adelante Instrucciones del ICCA.



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

**Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009**

Página 4 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

SOLICITUD DE CALIFICACIÓN DEL CR

La bodega solicitante previamente deberá haber presentado al CR una *Comunicación Previa y Declaración Responsable (ABO 2-1)*, de acuerdo con el modelo que figura en los anexo del presente procedimiento. Documento que remitirá el CR al Órgano de Control.

Las bodegas inscritas interesadas en embotellar un lote o Partida podrán solicitar al CR una evaluación documentada del vino que desean embotellar mediante la *Solicitud de Calificación por parte del CR (ABO 2-2)*.

El plazo de presentación de las Solicitudes se realizará dentro del periodo de fechas fijado en el Calendario del CC aprobado por el Pleno del CR y notificado a los operadores.

Las muestras que quieran optar a la Calificación por parte del C.R., deberán de ser uniformes y encontrarse claramente determinadas en los distintos depósitos de la bodega inscrita.

TOMA DE MUESTRA.

La toma de muestras será realizada por personal técnico del CR una vez admitida la solicitud presentada por la Bodega.

En el momento de la toma de la muestra se levantará acta, en Impreso Normalizado, *Acta de Toma de Muestras para Calificación*, (ABO 2-3) en el que se anotará obligatoriamente:

- El Número de Solicitud.
- Datos del Titular de la Bodega, ubicación y Registro Embotellador.
- Volumen de vino de que consta la partida.
- El tipo de vino de que se trata.
- El año de cosecha.
- El número de identificación del depósito donde se toma la muestra.

El técnico tomará una muestra representativa del vino a calificar. Esta muestra estará compuesta por cuatro botellas que serán precintadas y etiquetadas. Las citadas botellas tendrán los siguientes destinos:

- Una para análisis instrumental. (Físico, químico)
- Una para análisis Organoléptico.
- Una permanecerá en el Consejo, como muestra de seguridad para una nueva valoración o contraanálisis si procede.
- Una permanecerá en la Bodega interesada como testigo para posible contraanálisis.



PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE CALIDAD DE LA DO ABONA

Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009

Página 5 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

Tanto la muestra de seguridad, como la que permanezca depositada en la Bodega, deberán de ser conservadas hasta que finalice el proceso de calificación de la muestra.

El número de identificación servirá para codificar las muestras, donde además aparecerá código numérico de dos cifras que identifica la bodega, tipo de vino, número de depósito y fecha. Identificación que solo será conocida por el personal del CR.

Posteriormente y previo al análisis organoléptico; mediante un nuevo código de dos dígitos las muestras serán reidentificadas en la sede del CR para asegurar su total anonimato en el momento de la cata.

ANÁLISIS INSTRUMENTAL

El análisis instrumental de la muestra será realizado en el laboratorio que determine el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Abona”.

Conforme a lo establecido en el artículo 13 del Reglamento de la Denominación de Origen “Abona” se realizarán, como mínimo, las siguientes pruebas analíticas sin perjuicio que por decisión del CR pueda solicitar las determinaciones analíticas que estime oportunas o convenientes para el control de las partidas:

- Grado alcohólico volumétrico adquirido %vol.
- Acidez Volátil expresada en gramos de ácido acético por litro.
- PH
- Acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro.
- Anhídrido Sulfuroso libre (mg/l).
- Anhídrido Sulfuroso Total (mg/l).
- Azúcares reductores (gr/l).

De todas las determinaciones se extenderá el correspondiente boletín de análisis. A la vista del mismo, el CR cumplimentará el cuadro correspondiente recogido en el *Acta de Toma de Muestras y Calificación*.

Si alguna de las pruebas analíticas arrojará un resultado no conforme con los parámetros recogidos en el Reglamento, la muestra afectada no pasará a la siguiente fase de este procedimiento, esto es, no será sometida al análisis organoléptico. En este caso el Director Técnico del CR notificará a la Bodega la no conformidad argumentada.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

El CC es un conjunto de personas, que son designadas por el CR para realizar el Control Organoléptico de los vinos elaborados en Bodegas inscritas siguiendo el procedimiento de cata ciega, e



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

**Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009**

Página 6 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

informar sobre su aptitud o inaptitud para ser reconocidos productos con derecho a la Denominación de Origen “Abona”.

Los catadores que forman parte del CC serán expertos nombrados por el CR.

El CR podrá establecer pruebas objetivas para valorar y seleccionar a los miembros del CC.

Todos los miembros catadores entregarán su currículum en relación a la formación académica y profesional en materia de vitivinicultura y/o análisis sensorial de vinos.

Los catadores cesarán en sus funciones cuando falten a tres convocatorias consecutivas o a cinco alternas sin justificar dentro del calendario anual de cata, y siempre cuando a juicio del CR no cumplan adecuadamente con las funciones encomendadas.

El CC actuará en comisiones de cuatro catadores como mínimo.

La coordinación de las sesiones de cata se llevará a cabo por personal técnico del CR, designado por el Presidente, y cuyas funciones serán las siguientes:

- Convocar a los catadores actuantes en cada sesión del CC.
- Organizar la sesión de cata.
- Vigilar y velar por el anonimato de las muestras.
- Tabular los resultados mediante los cálculos necesarios.
- Dar fe de los resultados.

Las sesiones de cata se celebrarán siempre y cuando exista un número mínimo de cinco muestras a calificar.


Las sesiones de cata se realizarán en una sala adecuada a tal fin, en la cual los catadores deberán de estar separados de tal manera que quede garantizado su aislamiento visual.

La cata se realizará en silencio, para asegurar la concentración de los catadores.

Se prohíbe expresamente que los catadores hagan cualquier comentario tanto mientras estén catando, como hasta que todos ellos hayan entregado las fichas cumplimentadas y firmadas.

Tanto las fichas de cata como los informes emitidos sobre cualquier partida de vino sometida al Proceso de Calificación tienen un carácter estrictamente confidencial.

En una sesión de cata el número máximo de muestras sometidas a calificación por cada catador será de 15.

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE CALIDAD DE LA DO ABONA	Edición 01 Fecha: 21 Diciembre de 2.009
Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.		

Página 7 de 25

En el caso de que hubiera más de 15 muestras a la espera de ser catadas, se procederá a convocar a un número superior de catadores, respetando el citado número máximo de muestras por catador.

La ficha de Cata que utilizará el CC será la Ficha de Cata (ABO 2-5) de la Oficina Internacional del Vino, O.I.V., adaptada y homologada por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, I.N.D.O., para el control de los vinos españoles. El Catador deberá de cumplimentar todos sus apartados, indicando la puntuación final que será la suma de la puntuación de las distintas fases.

En el caso de encontrar un Defecto que suponga la descalificación de ese vino, deberá de indicar este defecto y rellenar la casilla de la Puntuación Final con el número 90.

VALORACIÓN DE LOS VINOS.

El examen y valoración organolépticos, se referirán principalmente al color, limpidez, olor, sabor, armonía y calidad del vino teniendo en cuenta el proceso productivo en el que se encuentra la muestra y a lo establecido en el Reglamento de la DOP.

La puntuación que el CC dará a una partida de vino será la mediana de las puntuaciones individuales de los catadores. Dependiendo de esta puntuación, la calificación de una partida será:

- ✓ Apta para embotellar.
- ✓ No apta para embotellar.
 - De forma definitiva: por presentar defectos sensoriales que no pueden ser subsanados mediante prácticas o tratamientos autorizados por la legislación vigente.
 - De forma provisional: la muestra presenta defectos que pueden ser subsanados mediante prácticas o tratamientos autorizados por la legislación vigente. Una vez, sean corregidos, el interesado comunicará al CR su conformidad para la realización de la toma de muestra.

Una partida de Vino será Calificada por el CR como apta para embotellar cuando la puntuación asignada a la misma por el CC sea igual o inferior a 52 puntos. Entendiéndose por ello, que dicho vino reúne las condiciones de calidad que se exigen las bodegas para ampararse en la Denominación de Origen “Abona”.

A efectos tanto de la valoración de la calidad de los vinos de las bodegas en particular, como del conjunto de la Denominación de Origen, se establecen las siguientes relaciones en las puntuaciones asignadas por el CC:

- Excelente: De 0 a 7 puntos.
- Muy Bien: De 8 a 23 puntos.
- Bien: De 24 a 44 puntos.
- Correcto: De 45 a 52 puntos.



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

**Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009**

Página 8 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

- Regular: De 53 a 78 puntos.
- Defectuoso: de 79 a 90 puntos.

Una partida de vino cuya puntuación sea inferior o igual a 52 puntos tendrá la condición de “apta para embotellar” y podrá obtener la Calificación del CR como MUESTRA CALIFICADA.

Una muestra de vino cuya puntuación sea superior a 52 puntos, y que tenga la condición de “no apta para embotellar de forma provisional” podrá volver a presentarse al control del CC siendo la Calificación del CR de MUESTRA EMPLAZADA.

En el caso de una muestra con la condición de “no apta de forma definitiva para embotellar” obtendrá la Calificación del CR como MUESTRA DESCALIFICADA.

El resultado de MUESTRA CALIFICADA por el CR tendrá una validez de tres meses contados a partir de comunicación a la Bodega del mismo. Una vez superado este periodo la muestra quedaría EMPLAZADA.

SOLICITUD DE CALIFICACIÓN DEL LOTE O PARTIDA AL ÓRGANO DE CONTROL (ICCA)

Dentro del periodo de tres meses tras el resultado de MUESTRA CALIFICADA POR EL CR, la Bodega puede solicitar, tantas veces como lo precise, la Calificación al ICCA de sus partidas; entendiéndose como lote o partida al volumen de la muestra previamente calificada que desea embotellar a la vez. Para cada partida la bodega deberá cursar, a través del CR, *La Solicitud de Calificación de Partidas de Vino (ABO 2-5)*. El CR comunicará al ICCA, mediante el mismo impreso, el cumplimiento de la muestra con el reglamento de la DOP en los aspectos que establece este procedimiento (análisis físico-químico y organoléptico). El ICCA mediante Resolución concederá la Calificación de la Partida para su embotellado.

Cuando el Operador no es esté de acuerdo con la Calificación de su partida por parte del CR o no se ha sometido al proceso de Calificación del CR y desee seguir adelante con la Certificación del producto, de igual manera, deberá cursar la *Solicitud de Calificación de Partidas de Vinos (ABO 2-5)* a través del CR. En éste caso el CR comunicará la situación de la muestra respecto a este procedimiento.

El CR podrá someter a un nuevo Proceso de Control a partidas Calificadas que estén o no embotelladas. El Procedimiento operativo de estos controles de calidad será semejante al descrito en estas normas.

COMUNICACIONES- PLAZOS.

Desde que la Bodega cursa la Solicitud de Calificación al CR (ABO 2-2), los servicios técnicos disponen de tres días hábiles como máximo para realizar la toma de muestra.



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

**Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009**

Página 9 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

La cata de las mismas se producirá en la siguiente sesión programada después de recibir el boletín analítico por parte del laboratorio y siempre que cumplan sus determinaciones (análisis físico-químico) con lo establecido en el Reglamento de la Denominación.

A la vista del informe de los servicios técnicos del C. R., en relación a los resultados del Análisis Instrumental y Organoléptico, el Director Técnico, por delegación del Consejo, notificará al operador el resultado del control de la partida presentada en un plazo no superior a tres días hábiles del análisis organoléptico.

El interesado dispondrá de un plazo de diez días para solicitar la revisión de los resultados ante el CR pudiendo, asimismo, solicitar un nuevo examen analítico y/u organoléptico. Dicho examen se efectuará sobre las botellas testigo del solicitante o del CR.

Desde la notificación de la Bodega de La *Solicitud de Calificación de Partidas* (ABO 2-4), el CR dispone de un máximo de 2 días hábiles para comunicarlo al ICCA.

En el caso que el resultado de la Calificación por parte del CR sea EMPLAZADA, el CR comunicará, en un plazo no superior a 2 días hábiles, al interesado y de forma razonada la decisión tomada; quien dispondrá de un plazo de tres meses para subsanar los defectos detectados. El interesado volverá a comunicar al Consejo la fecha, dentro del plazo señalado, a partir de del cual se tomarán nuevas muestras iniciando así de nuevo el procedimiento. En el caso de que la Bodega necesite un período de Emplazamiento mayor, deberá de cursar solicitud al CR en un plazo no inferior a cinco días hábiles antes de que se cumpla dicho vencimiento, acompañada de un documento escrito donde se expliquen las razones por las que solicita la prórroga, firmada por un representante de dicha Bodega.

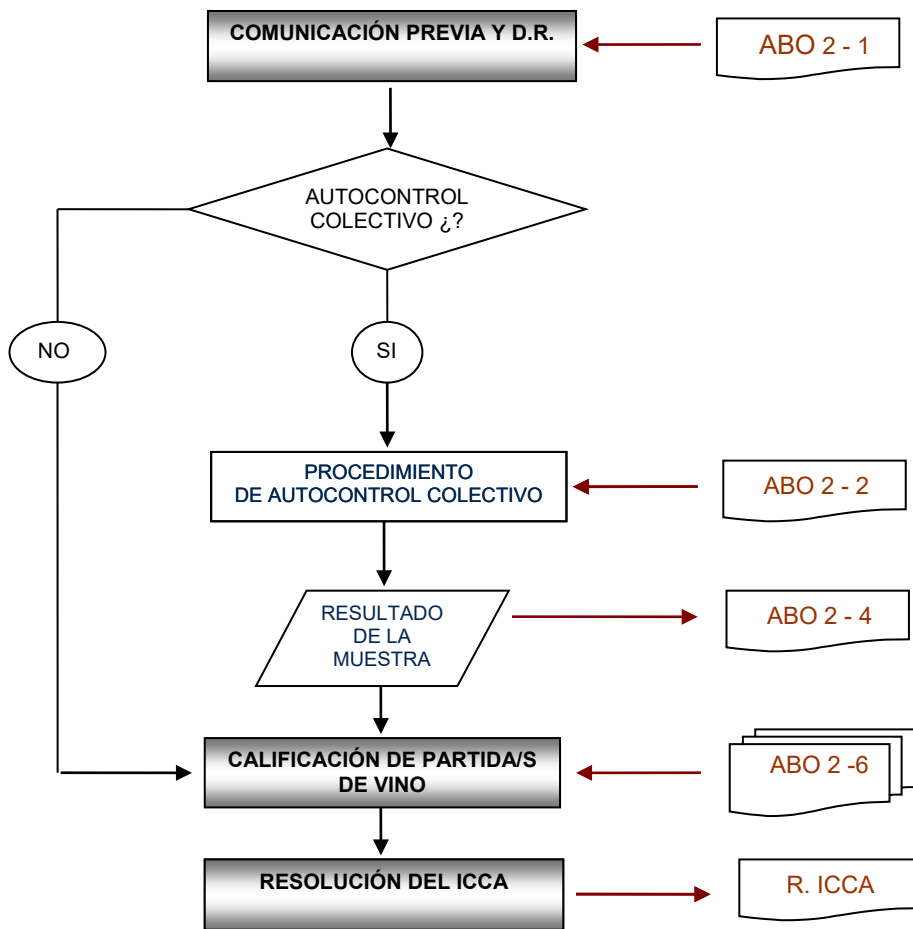
Contra los acuerdos y resoluciones del ICCA, podrá interponerse recurso ordinario ante el órgano de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.



Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

DIAGRAMAS DE FLUJO

DEL PROCESO DE CERTIFICACIÓN



 → EL CONSEJO REGULADOR ENCARGADO DE LOS TRÁMITES ADMINISTRATIVOS ENTRE OPERADORES E ICCA
←



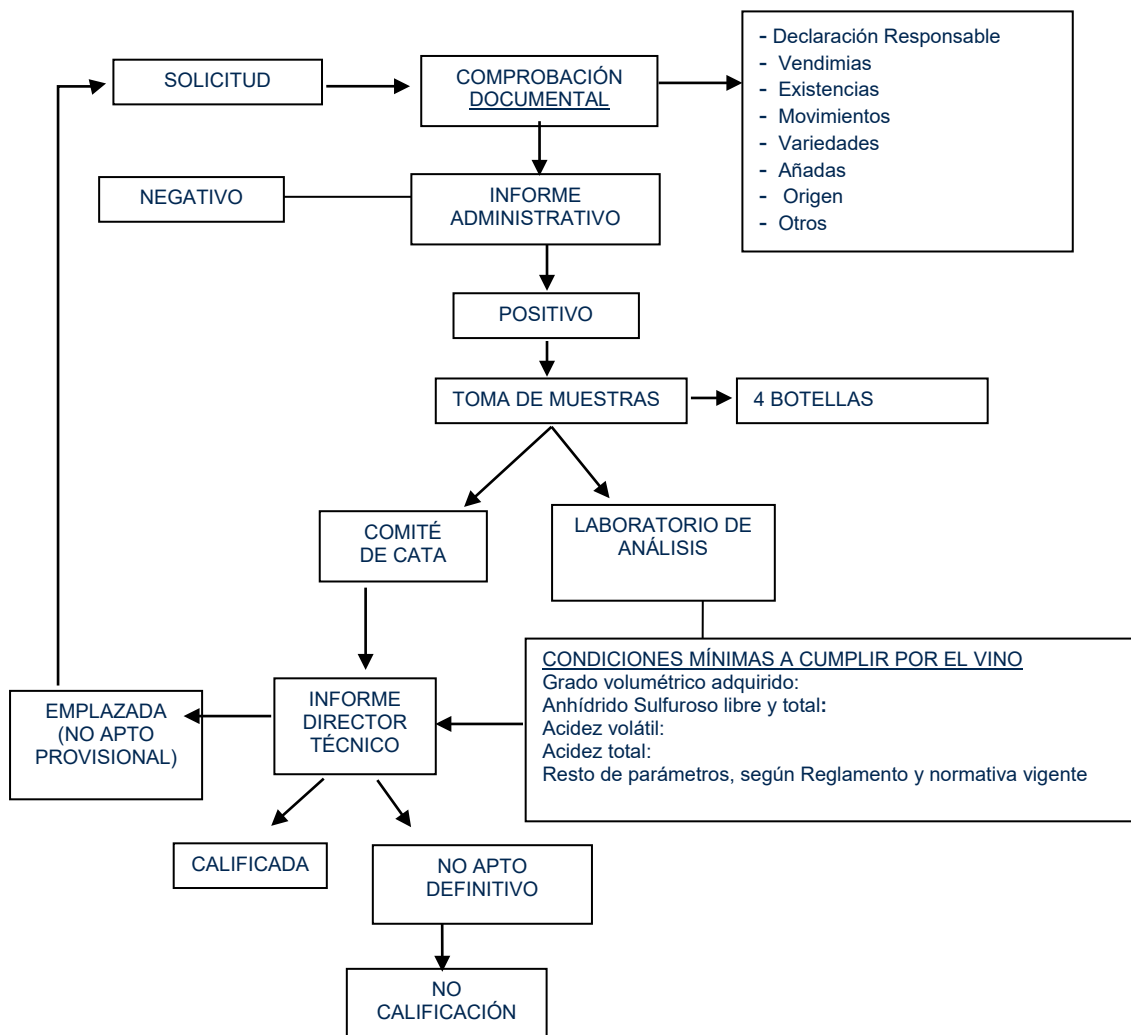
PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE CALIDAD DE LA DO ABONA

Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009

Página 11 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

DEL PROCESO DE AUTOCONTROL COLECTIVO





**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

**Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009**

Página 12 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

9 ANEXO

- 9.1. COMUNICACIÓN PREVIA Y DECLARACIÓN RESPONSABLE.**
- 9.2. SOLICITUD DE CALIFICACIÓN DE PARTIDAS DE VINO POR EL CR.**
- 9.3. INSTRUCCIÓN TÉCNICA RECOGIDA DE MUESTRAS**
- 9.4. ACTA DE TOMA DE MUESTRAS PARA CALIFICACIÓN**
- 9.5. FICHA DE CATA**
- 9.6. SOLICITUD DE CALIFICACIÓN DE LOTES O PARTIDAS DE VINO
ICCA**
- 9.7. FICHA DE CATA**
- 9.8. VARIEDADES DE UVAS AUTORIZADAS POR LA DOP**
- 9.9. TIPOS DE VINOS AMPARADOS POR LA DOP**
- 9.10. CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA DE LOS VINOS AMPARADOS
POR LA DOP**
- 9.11. CARACTERIZACIÓN ORGANOLEPTICA DE LOS VINOS
AMPARADOS POR LA DOP**



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

**Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009**

Página 13 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

**COMUNICACIÓN PREVIA Y
DECLARACIÓN RESPONSABLE**

Revisión 01

Diciembre de 2009

ABO 2 - 1



**Instituto Canario
de Calidad
Agroalimentaria**
Gobierno de Canarias

Fecha de revisión: 19/11/2009

ANEXO I: MODELO DE COMUNICACIÓN PREVIA Y DECLARACIÓN RESPONSABLE

D/Dña. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, en representación de la bodega abajo indicada, **COMUNICA** AL INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA (ICCA) que la bodega produce vino apto para ser amparado por la Denominación de Origen (DO) ABONA, y que se compromete a cumplir los requisitos establecidos en el Reglamento de la misma y los del sistema de certificación.

DATOS DE LA BODEGA

Nombre de la Bodega			
N.I.F./C.I.F.		Nº de registro de D.O.	
Teléfono		Fax	
Correo electrónico			
Dirección			
Municipio/localidad		Código postal	
MEDIO Y LUGAR DE NOTIFICACIÓN	VÍA FAX A LA SEDE DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DO		

DECLARACION RESPONSABLE

Por la presente declaro, bajo mi responsabilidad, que la citada bodega está inscrita en el correspondiente registro de operador de la DO y tiene implantado y ejecuta un sistema de autocontrol y registro de estos autocontroles, que ofrece garantías suficientes de que el producto que elabora cumple con las condiciones y requisitos exigidos por el Reglamento de la DO.

En xxxxxxxx, a 4 de enero de 2010

Firmado:

En caso de producirse cualquier modificación de los datos declarados debe ser notificada al ICCA.



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

**Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009**

Página 14 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

**SOLICITUD DE CALIFICACIÓN DE
PARTIDAS DE VINO POR EL CR**

Revisión 01

Diciembre de 2009
ABO 2 - 2

SOLICITUD DE CALIFICACIÓN PARTIDA DE VINO POR EL CR

La _____, con R. E. _____, inscrita con el nº _____ en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de ABONA, solicita al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Abona la recogida de muestras y presentación a Comité de Cata, de los vinos que abajo se relacionan.

Nº DEPÓSITO	CAPACIDAD (L)	CONTENIDO DEPÓSITO	TIPO DE VINO	AÑADA	LITROS A EMBOTELLAR	PRESENTA (*)

(*) Especificar si es la 1ª, 2ª o 3ª vez que se presenta el vino para calificación.

En _____, a ____ de _____ de 20__

Fdo: El representante de la bodega

Fdo: C.R.D.O.



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

**Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009**

Página 15 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

**INSTRUCCIÓN TÉCNICA -
RECOGIDA DE MUESTRAS**

Revisión 01

Diciembre de 2009
ABO 2 - 3

Las muestras, las recoge en la bodega personal contratada por CRDO ABONA. El bodeguero o personal técnico realiza el llenado de cuatro botellas de color verde, mientras el personal contratado cumplimenta las etiquetas para identificar las muestras, que se colocan a cada una de las botellas, en dichas etiquetas se menciona el n.º de solicitud que sirve para codificar la muestra, nombre de la bodega, n.º de depósito, tipo de vino, litros y fecha, la parte posterior de la etiqueta se utiliza para sellar el gollete de las botellas después de encorchadas, en esta anotamos el n.º de solicitud y la fecha y servirá como garantía de no manipulaciones de la muestra.

En el depósito de donde se solicita el control de calidad también se coloca una de las etiquetas cumplimentadas y quedará sellado en las llaves con un precinto adhesivo con el sello del Consejo Regulador. En ningún caso se podrá apreciar manipulación del depósito y si es así, deberá someterse nuevamente al proceso.

Se genera un registro “Acta de Recogida de Muestras” en el se explica quién entrega la muestra, quién la recoge, a que bodega corresponde, y que clase de muestra es (año de cosecha, tipo de vino etc.). Estará firmada por el personal contratado por el CRDO ABONA y el bodeguero o técnico de bodega que entrega la muestra.

Las botellas son distribuidas de la siguiente forma:

Una de ellas permanecerá en la bodega para el análisis dirimente, es decir, si algún bodeguero no está de acuerdo con el resultado de la analítica, se presentará dicha botella para el contraanálisis, si se observa que el precinto ha sido manipulado, la muestra no se podrá utilizar.

Tres botellas retirará el CR.:

- Una para el análisis sensorial (cata).
- Una se guarda como testigo de referencia para realizar análisis contradictorios y permanece bajo la custodia del CR.
- Una se entrega en el laboratorio para el análisis instrumental (físico-químico), conservando el anonimato, es decir, se tapa el nombre de la bodega a la que pertenece.



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

**Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009**

Página 16 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

**ACTA DE TOMA DE MUESTRAS
PARA CALIFICACIÓN**

Revisión 01

Diciembre de 2009
ABO 2 - 4

ACTA DE TOMA DE MUESTRA Y DECLARACIÓN PARA CALIFICACIÓN DE VINOS

Nº SOLICITUD:.....

D.....DNI..... Propietario o representante de la bodegasita enNº..... con RE solicita al CR la toma de muestra y la calificación de las partidas que se relacionan.

Nº DEPÓSITO	CAPACIDAD (L)	CONTENIDO DE DEPÓSITO	TIPO DE VINO	LITROS A EMBOTELLAR	AÑADA

En a de de

El solicitante,

Personal del CR,

1.- TOMA DE MUESTRA

Fecha:

El solicitante:
Fdo.-

El Técnico
Fdo.-

2. INFORME CONSEJO REGULADOR

El solicitante CUMPLE NO CUMPLE todos los aspectos relativos a la inscripción de los registros y presentación de declaraciones obligatorias que establece el Reglamento de la Denominación de Origen ABONA

Sello y firma

3.- CONTROL ANALÍTICO

Resultado análisis:

Nº DEPÓSITO				
CUMPLE				
NO CUMPLE				

Fecha información

Firma:

4.- CONTROL CATA

Resultado cata:

Nº DEPÓSITO				
PUNTUACIÓN				
APTO				
NO APTO PROV.				
NO APTO DEF.				

Fecha información

Firma:



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

**Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009**

Página 17 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

EL TECNICO

EL TÉCNICO

5.-CALIFICACIÓN DE LA PARTIDA POR EL CR

Resultado calificación:

CALIFICADA				
EMPLAZADA				
DESCALIFICADA				

Sello y firma: EL DIRECTOR TÉCNICO

6.- OBSERVACIONES



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009

Página 18 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

FICHA DE CATA

Revisión 01

Diciembre de 2009
ABO 2 - 5



Fecha	
Nº de muestra	
Clase de vino	
Añada	

CATADOR

		Excelente	Muy Bien	Bien	Correcto	Regular	Defectuoso	Eliminado	Puntuación	OBSERVACIONES
Fase visual		0	1	3	4	6	9	∞		
Fase olfativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	∞		
	Calidad	0	2	6	8	12	18	∞		
Fase gustativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	∞		
	Calidad	0	3	9	12	18	27	∞		
Armonía		0	3	9	12	18	27	∞		

Firma,

Excelente 0 - 7
Muy Bien 8 - 23
Bien 24 - 44
Correcto 45 - 52
Regular 52 - 78
Defectuoso 79 - 90
Eliminado > 90



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

**Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009**

Página 19 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

**SOLICITUD CALIFICACIÓN DE
LOTES O PARTIDAS DE VINOS AL
ICCA**

Revisión 01

Diciembre de 2009
ABO 2 - 6



**Instituto Canario
de Calidad
Agroalimentaria**
Gobierno de Canarias

ANEXO IV: MODELO DE SOLICITUD DE CALIFICACIÓN DE PARTIDA/S DE VINO

D/Dña., en representación de la bodega abajo indicada, solicita al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria que se califique como apta/s para embotellar como vino con DO "ABONA." la/s partida/s de vino que se indica/n a continuación, **declarando responsablemente** que se han realizado los análisis físico-químicos y organolépticos que acreditan que cumple/n con los requisitos establecidos por el Reglamento de la Denominación de Origen, haciendo constar que se guardan registros de los mismos **en la bodega**, a disposición del órgano de control.

BODEGA			
C.I.F.			
MEDIO Y LUGAR DE NOTIFICACIONES	VÍA FAX A LA SEDE DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN		
IDENTIFICACIÓN DE DEPÓSITO			
CAPACIDAD DEL DEPÓSITO (L)			
VOLUMEN ACTUAL (L)			
TIPO DE VINO/AÑADA			
LITROS A EMBOTELLAR	Botella 75cl		
	Otros (indicar)		
FECHA/HORA DE EMBOTELLADO			
Nº DE CONTRAETIQUETAS SOLICITADAS			
A RELLENAR POR EL CONSEJO REGULADOR			
NÚMERO INICIAL DE CONTRAETIQUETAS			
NÚMERO FINAL DE CONTRAETIQUETAS			



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

**Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009**

Página 20 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

En relación a las partidas que se solicita Calificación para su embotellado, el Consejo Regulador Abona comunica lo siguiente indicando lo que procede:

	Que ha sido sometido a un proceso de Calificación por parte del CR y que demuestra que SI CUMPLE con el Reglamento de la DOP mediante análisis físico-químicos y organoléptico.
	Que ha sido sometido a un proceso de Calificación por parte del CR y que demuestra que NO CUMPLE con el Reglamento de la DOP mediante análisis físico-químicos y organoléptico.
	Que NO ha sido sometido a un proceso de Calificación por parte del CR.

El Representante del CR,


(firma y sello)

Enadede

El Solicitante,

Fdo:

En caso de producirse cualquier modificación de los datos arriba indicados, debe ser notificada al ICCA antes de la fecha de embotellado.

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE CALIDAD DE LA DO ABONA	Edición 01 Fecha: 21 Diciembre de 2.009
Página 21 de 25		
Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.		

PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE CALIDAD	Revisión 01 Diciembre de 2009 ABO 2 - 7
UVAS AUTORIZADAS POR LA DOP	

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, Listan Blanco, Pedro Ximenez, y Torrontés.

b) Variedades de uvas tintas:

- Preferentes: Castellana Negra, Listan Negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll o Mulata, y Tintilla.
- Autorizadas: Bastardo Negro o Baboso Negro, Cabernet Sauvignon, Listan 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.

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE CALIDAD DE LA DO ABONA	Edición 01 Fecha: 21 Diciembre de 2.009
Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.		

PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE CALIDAD	Revisión 01 Diciembre de 2009 ABO 2 - 8
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA DE LOS VINOS AMPARADOS POR LA DOP	

Artículo 13.- Características físico-químicas y organolépticas.

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, un máximo de 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 periodo de envejecimiento de dos años como mínimo, una acidez volátil real máxima de 1,5 gr/l expresado en ácido acético
 - c) Los vinos cuyo grado alcohólico volumétrico sea igual ó superior a 13% vol., una acidez 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 secos, un contenido en azúcares inferior 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.
 - b) Para vinos semisecos, un contenido en azúcares superior a 4 gr/l y, menor o igual de 12 gr/l.
 - c) Para vinos semidulces, un contenido en azúcares superior a 12 gr/l y, menor o igual a 45 gr/l.
 - d) Para vinos dulces, un contenido en azúcares superior a 45 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



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

**Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009**

Página 23 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

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.

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.



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009

Página 24 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

**PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE
CALIDAD**

Revisión 01

Diciembre de 2009
ABO 2 - 9

**CARACTERIZACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS VINOS
AMPARADOS POR LA DOP**

Artículo 13.- Características físico-químicas y organolépticas.

7. Los vinos que pretendan ser amparados por esta Denominación, deberán presentar las siguientes cualidades organolépticas:

Vinos DO Abona Blancos:

- a) fase visual: de color desde el amarillo pálido al amarillo pajizo oro y limpios.
- b) fase olfativa: francos, afrutado y con aromas primarios.
- c) fase gustativa: ligeramente ácidos y equilibrados.

Vinos DO Abona Rosados.

- a) fase visual: de color desde el rosa pálido al rosa intenso y limpios.
- b) fase olfativa: francos y frutales.
- c) fase gustativa: ligeramente ácidos, equilibrados y con gusto afrutado.

Vinos DO Abona Tintos.

- a) fase visual: de color rojo desde el violeta al granate y limpios.
- b) fase olfativa: francos, afrutado y con aromas primarios.
- c) fase gustativa: con el tanino equilibrado con alcohol-acidez y persistentes

Vino DO Abona dulce clásico.

- a) fase visual: será coincidente con los blancos ó tintos.
- b) fase olfativa: será coincidente con los blancos ó tintos.
- c) fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido en azúcares residuales.

Vino DO Abona espumoso.

- d) fase visual: será coincidente con los blancos ó rosados
- e) fase olfativa: será coincidente con los blancos ó rosados
- a) fase gustativa: equilibrados en relación a su acidez y contenidos en anhídrido carbónico.



**PROCEDIMIENTO
OPERATIVO DE CALIDAD
DE LA DO ABONA**

**Edición 01
Fecha: 21 Diciembre
de 2.009**

Página 25 de 25

Procedimiento de Autocontrol Colectivo para optar a la Calificación de Partidas de Vinos de la Denominación de Origen Abona.

Vino DO Abona de aguja gasificado.

- f) fase visual: será coincidente con los blancos ó rosados
- g) fase olfativa: será coincidente con los blancos ó rosados
- b) fase gustativa: equilibrados en relación a su acidez y contenidos en anhídrido carbónico.

Vino DO Abona de licor.

- a) fase visual: será coincidente con los blancos ó tintos
- b) fase olfativa: será coincidente con los blancos ó tintos
- c) fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido en azúcares residuales