INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

Gobierno de Canarias

ÍNDICE

3 ICCA

- INTRODUCCIÓN
- FUNCIONES: (ART 2. 2 LEY DE CREACIÓN DEL ICCA
- ESTRUCTURA DEL INSTITUTO
- SITUACIÓN DE RECURSOS HUMANOS DEL ICCA

8 SECRETARÍA

- GESTIÓN ADMINISTRATIVA
- ACTIVIDAD JURÍDICA ORDINARIA
- NORMATIVA EN TRAMITACIÓN

14 SERVICIO DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN

- RESUMEN DE FUNCIONES
- OBJETIVOS PLANTEADOS PARA EL AÑO 2017
- ACTUACIONES REALIZADAS
- OTRAS ACTUACIONES

26 SERVICIO DE INSPECCIÓN, LABORATORIO E INFORMES

- INTRODUCCIÓN
- RESUMEN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL DE LA CALIDAD COMERCIAL ALIMENTARIA REALIZADAS EN EL AÑO 2015
- FORMACIÓN EN MATERIA DE CALIDAD AGROALIMENTARIA
- PARTICIPACION EN PROPUESTAS NORMATIVAS.
- SERVICIO DE ASESORAMIENTO EN MATERIA DE ETIQUETADO
- PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS COMPETENCIA DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN LABORATORIO E INFORMES
- INFORME DE LA ACTIVIDAD DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE CANARIAS

42 SERVICIO DE FOMENTO Y PROMOCIÓN

- RESUMEN DE FUNCIONES
- OBJETIVOS PLANTEADOS PARA EL AÑO 2017 Y ACTIVIDADES DESARROLLADAS
- ESTADÍSTICAS DE INTERÉS
- GALERÍA DE IMÁGENES



INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

1. INTRODUCCIÓN

La ley 1/2005 de 22 de abril, creó el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria como organismo autónomo de carácter administrativo, adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, como ente de Derecho Público, se crea con una doble vertiente, de un lado, como entidad con competencias en materia de calidad agroalimentaria y, de otro, como organismo prestador de servicios en relación con el control y certificación de la calidad de los productos agroalimentarios.

Está dotado de personalidad jurídica propia, plena capacidad de obrar y patrimonio propio para el ejercicio de sus funciones.

La citada ley de creación vino a dar respuesta a una sociedad cada vez más exigente en materia de agroalimentación y a las nuevas demandas en productos de calidad diferenciada, que requieren de sistemas de certificación y acreditación que garanticen el cumplimiento de las normas a las que están sometidos los procesos de Producción, transformación y comercialización.

Sobre esta base, se determinó el objeto del Instituto, que quedó constituido - por un lado- por el ejercicio de las competencias de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias en materia de calidad agroalimentaria, y por otro, como entidad prestadora de servicios en relación con el control y certificación de la calidad de los productos agroalimentarios.

Para el desarrollo del citado objeto, se ha encomendado al Instituto el ejercicio de la promoción, fomento, protección y control de la calidad agroalimentaria, incluida la potestad sancionadora inherente a las mismas.



2. FUNCIONES:
(ART 2.2 LEY DE CREACIÓN DEL ICCA)

• Llevar a cabo propuestas de disposiciones de carácter general en materia de calidad agroalimentaria.

• Aplicar la normativa europea, estatal y autonómica, en materia de calidad agroalimentaria y velar por su cumplimiento.

• Promocionar los productos agrarios y agroalimentarios originarios de Canarias.

• Promover la investigación aplicada a la calidad agroalimentaria.

• Efectuar el control de residuos de plaguicidas en productos agroalimentarios, adoptando medidas de intervención y sanción, en su caso.

• Proponer el reconocimiento y la revocación de denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas y otras denominaciones de calidad, así como promover el reconocimiento de aquellas que se estimen de interés general para la Comunidad Autónoma.

• Tutelar la actuación de los consejos reguladores de las denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas y otras figuras de calidad.

• Velar por el prestigio de las denominaciones de origen y otras figuras de calidad, y perseguir su empleo indebido.

• Ejercer las funciones públicas inherentes a los sistemas de producción integrada y de agricultura y ganadería ecológicas.

• Actuar como organismo de control de las denominaciones de origen y denominaciones de origen calificadas de los vinos y de otros productos agrarios de calidad.

• Orientar, vigilar y coordinar la producción, elaboración y calidad, y en su caso, la comercialización de los productos amparados por denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas y otras denominaciones de calidad, así como los procedentes de la agricultura integrada y ecológica.

• Promover y participar directamente en las operaciones concretas de desarrollo de figuras de calidad, siempre que se den circunstancias de interés territorial o estratégico que lo aconsejen, insuficiente participación de los agentes económicos y necesidad de estructurar un ámbito productivo vinculado al sector agrario.

• Realizar actuaciones de control y certificación de productos acogidos a las distintas figuras de protección de calidad agroalimentaria en el ámbito de la Comunidad Autónoma.

• Formular propuestas al Gobierno de Canarias en asuntos relacionados con la calidad agroalimentaria y especialmente en materia de formación.

• Favorecer la colaboración entre las distintas administraciones públicas en cuestiones relativas a la calidad y seguridad agroalimentaria.

• Cualquier otra función que, relacionada con sus fines, se le pudiera encomendar.

3. ESTRUCTURA DEL INSTITUTO

De conformidad con el artículo 4, de la ley 1/2005 de 22 de abril de creación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y el artículo 1 del Decreto 213/2008, de 4 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Organización y Funcionamiento del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, son órganos de gobierno y administración del ICCA:

• El Consejo Rector. Compuesto por: Presidencia, Vicepresidencia y diez vocalías nombradas por la Presidencia del Consejo Rector.

• Presidencia, que corresponde a la persona titular de la Consejería competente en la materia.

• Dirección.

• Secretaría.

Son órganos colegiados de consulta y deliberación:

• El Consejo de Producción Ecológica de Canarias.

• El Consejo de la Viña y el Vino de Canarias.

Este Instituto en el ejercicio de las funciones que tiene encomendadas se organiza en los siguientes Servicios:

• Servicio de apoyo a la Dirección

• Secretaría (Área Jurídico-administrativo)

• Área Técnica de Calidad Agroalimentaria de la que dependen las siguientes unidades,
– Servicio de F omento y Promoción
– Servicio de Con trol y Certificación
– Servicio Inspección, Laboratorio e Informes



4. SITUACIÓN DE RECURSOS HUMANOS DEL INSTITUTO

De conformidad con la Relación de puestos de trabajo, aprobada por Decreto 122/2013, de 26 de diciembre, por el que se aprobó la modificación conjunta de las relaciones de puestos de trabajo de los distintos Departamentos y Organismos Autó-nomos del Gobierno de Canarias, que entró en vigor el 17 de enero de 2014, al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias (BOC n.º 10 de 16/01/2014), el Instituto cuenta con 66 plazas de las cuales 48 están ocupadas, por lo que los efectivos reales resultan ser de un 72,73 %.

Los puestos de trabajo con los que cuenta el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria son los siguientes:

• **La Unidad de Apoyo al Director**, cuenta con 2 plazas :

C2	Secretaria de Dirección
Grupo IV	Conductor

• **El Área Jurídico-Administrativa**, cuenta con 15 plazas, de las cuales 12 están ocupadas:

A1 (A111)	Secretaria
A1 (A111)	Instructor (vacante)
A1 (A111)	Jefe Sección Régimen Jurídico
A1 (A111)	Técnico (personal interino)
Grupo I	Titulado Superior (licenciado en derecho)
Grupo I	Titulado Superior (licenciado en derecho)
A2 (A231)	Jefe Sección Asuntos Generales/ Tesorero
A2 (A231)	Técnico Gestión (vacante)
C1	Jefe Negociado (en el Área Jurídica) Jefe
C1	Negociado (en Asuntos Generales y RRHH)
C1	Jefe Negociado (en Gran Canaria) Jefe
C2	Negociado/Habilitada
C2	Jefe Negociado/Nóminas
C2	Jefe Negociado/Registro
C2	Jefe Negociado (vacante)

• **El Área Técnica, cuenta con:**

A1 (A123)	Jefe Servicio Coordinación Área Técnica

Y se organiza en los siguientes servicios:

• **Servicio de Fomento y Promoción**, que cuenta con 15 plazas, de las cuales solo 8 están ocupadas:

A1 (A121)	Jefe Servicio Fomento y Promoción
A1 (A121)	Técnico (vacante, declarado sector prioritario en Acuerdo de Gobierno 29/02/2016 y reiterado en Acuerdo de Gobierno de 6/02/2017 no cubierto por inexistencia de aspirantes)
Grupo I	Titulado Superior (Licenciado en Económicas)
A2 (A244)	Técnico
A2 (A244)	Técnico
A2 (A244)	Técnico de producción integrada (vacante)
C1	Coordinador de promociones
C1	Jefe Negociado (atribución de funciones en el Servicio de Control y Certif.)
C1	Jefe Negociado (vacante)
C2	Jefe Negociado (vacante)

En la Estación Enológica

A1 (A121)	Jefe Sección Estación Enológica (declarado sector prioritario en Acuerdo de Gobierno de 29/02/2016 y reiterado en Acuerdo de Gobierno de 06/02/2017 no cubierto por inexistencia de aspirantes).
A2 (A244)	Técnico (vacante)
A2 (A244)	Técnico (vacante)
Grupo III	Ayudante Técnico Enología
Grupo V	Peón Agrario

• **Servicio de Control y Certificación**, que cuenta con 9 plazas, de las cuales 8 están ocupadas:

A1 (A121)	Jefe de Servicio de Control y Certificación
A1 (A121)	Jefe Sección Coordinación Agricultura Ecológica
A1 (A121)	Jefe Sección
A1 (A132)	Colaborador Científico
A2 (A244)	Jefe Sección Certificación
A2 (A244)	Técnico
A2 (A244)	Jefe Sección
C2	Jefe Negociado
Grupo IV	Auxiliar Administrativo (vacante)

• **Servicio de Inspección, Laboratorio e Informes** que cuenta con 24 plazas, de las que sólo 17 están ocupadas :

A1 (A123)	Jefe Servicio Inspección, Laboratorio e Informes

Inspección

A2 (A231)	Jefe Sección Coordinador Inspección
A2 (A244)	Técnico
A2 (A244)	Técnico
A2 (A244)	Jefe Sección
A2 (A244)	Inspector de Calidad(presta sus servicios en Fomento y Promoción, cubierta por funcionario interino de conformidad con el Acuerdo de Gobierno de 29 de febrero de 2016 que declaró dicho puesto con funciones de sector prioritario)
A2 (A244)	Inspector Calidad (vacante)
C1	Jefe Negociado (vacante)
C2	Jefe Negociado
Grupo IV	Auxiliar Administrativo

Laboratorio

A1 (A123)	Director Laboratorio
A1 (A123)	Técnico
A1 (A123)	Jefatura de Sección de Informes
A2 (A244)	Técnico de Producción Integrada
Grupo I	Titulado Superior (vacante)
Grupo C1	Ayudante de Laboratorio
Grupo III	Ayudante Técnico
Grupo III	Encargado/a almacén (vacante)
Grupo III	Analista de Laboratorio
Grupo IV	Auxiliar de Laboratorio
Grupo V	Mozo especializado
C2	Jefe Negociado (vacante desde abril de 2017 por IT y desde el 30/11/2017 por jubilación de su titular)
C2	Auxiliar de Laboratorio
C2	Auxiliar de Laboratorio (vacante)

Actualmente está en trámite propuesta de modificación de RPT en ejecución de la sentencia firme del TSJC, Sala de lo Con-tencioso-administrativo, Sección segunda, de fecha 27 de julio de 2017, dictada en el procedimiento ordinario 46/2015. Esta sentencia afecta a los puestos que se relacionan:

11012310	“Jefe de Servicio de Inspección, Laboratorio e Informes”
19554	“Técnico”
11012710	“Técnico”

Los citados puestos mantienen su reserva a licenciados en farmacia, química o biología e ingenieros técnicos agrícolas, debe-rán ser abiertos para su provisión, a licenciados/as en veterinaria en las especialidades de veterinaria asistencial (VVA), veteri-naria de administración sanitaria (VAS) y veterinaria de agricultura (VAG).

En 2018 se pretende llevar a cabo una modificación de RPT a los efectos de adaptar los puestos de trabajo del Instituto a las necesidades reales. Entre estas modificaciones se incluye:

- Puesto de nueva creación, perteneciente al Grupo A y adscrito al “ Servicio de Inspección, Laboratorio e Informes” al que se le asignen las funciones propuestas como prioritarias para dicha Unidad; esto es: funciones de inspección, control y verifi-cación de los análisis agroalimentarios, así como la puesta a punto de técnicas, métodos y equipos de análisis, en sustitución del puesto 25011 Titulado Superior que se suprimirá.

SECRETARÍA



1. INFORME ÁREA JURÍDICO-ADMINISTRATIVA

La Secretaría del Instituto creada como órgano por Decreto 213/2008, de 4 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Organización y Funcionamiento del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, tiene como finalidad proveer a los órganos ya previstos en la Ley, del soporte jurídico administrativo imprescindible para el ejercicio eficaz de las funciones que tiene encomendadas, en este sentido la Secretaría presta apoyo y asistencia jurídico-técnica a los distintos órganos del Instituto. De conformidad con el plan anual de actividades aprobado por el Consejo Rector para 2017, esta Secretaría ha llevado a cabo las siguientes actuaciones:

2. GESTIÓN JURÍDICO-ADMINISTRATIVA

2.1. GESTIÓN ADMINISTRATIVA

• Preparación de la documentación del anteproyecto de presupuesto, la liquidación del mismo, y la gestión económica y presupuestaria del Instituto, incluyendo modificaciones presupuestarias.

• Gestión ordinaria de los capítulos I y II del Presupuesto de gastos del Instituto. (Seguimiento y evaluación de los programas de gastos; gestión de la Tesorería; tramitación de la habilitación de pagos…).

• Gestión de personal (antigüedad y trienios, consolidación de grados personales; gestión de la nómina del personal; comisiones de servicios departamentales y prórrogas; concesión de vacaciones, permisos y licencias, también de solicitud de puestos que se consideran necesario declarar sector prioritario).

• Tutela de los Consejos Reguladores. Con fecha 27 de diciembre de 2017 se convocaron elecciones de vocales representativos de los sectores vitícola y vinícola para la conformación de los Plenos de los Consejos Reguladores de las denominaciones de origen protegidas de vinos ‘Tacoronte-Acentejo’, ‘Valle de La Orotava’, ‘Ycoden-Daute-Isora’, ‘La Palma’, ‘El Hierro’,‘La Gomera’, ‘Abona’, ‘Gran Canaria’ y, ‘Valle de Gúimar’.

Por Orden de 2 de octubre de 2017 (BOC n.º 202, de 19 de octubre) fueron aprobados los Estatutos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Queso Palmero”. La citada Orden establece que el Consejo Regulador deberá convocar elecciones a los integrantes del Pleno en el plazo máximo de 6 meses desde la publicación de los Estatutos en el Boletín Oficial de Canarias.

Por Orden de 20 de diciembre de 2017 (BOC n.º 2, de 2 de enero de 2018) fueron aprobados los Estatutos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Queso Majorero”. La citada Orden establece que el Consejo Regulador deberá convocar elecciones a los integrantes del Pleno en el plazo máximo de 3 meses desde la publicación de los Estatutos en el Boletín Oficial de Canarias.

• Tramitación de procedimientos de contratación, prácticas externas de alumnos universitarios y convenios con otros entes. En 2017 realizaron prácticas en el Laboratorio Agroalimentario de Canarias un alumno del Grado de Ingeniería Agrícola y del Medio Rural con 150 horas, dos alumnos del CIFP

Los Gladiolos con 310 horas cada uno y un alumno del IES La Orotava con 340 horas.

• Publicación de los actos y acuerdos de los órganos del Instituto que lo requieren.

• Convocatorias de los órganos colegiados del Instituto:

-El Consejo Rector: Es el órgano superior de gobierno y administración del Instituto Canario de Calidad Agrolimentaria (Art. 5.2. Ley 1/2005, de 22 de abril, de creación del Instituto Canario de Calidad Alimentaria). Se reunirá dos veces al año, en cumplimiento del art. 5.1. del Reglamento de Organización y Funcionamiento

del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y en este sentido se celebraron sesiones el 19 de abril y el 19 de diciembre de 2017.

-El Consejo de la Viña y el Vino: Es un órgano colegiado especial, integrado en el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, que actúa como órgano de asesoramiento, consulta, evaluación y propuesta ,a los distintos órganos del Instituto , en materia vitivinícola (Art.15 del Reglamento de Organización y Funcionamiento del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria).

En 2017 se celebraron dos sesiones del Consejo. El 27 de junio, con el siguiente orden del día:

1. Lectura y aprobación del acta de la sesión anterior (26 de septiembre de 2016).

2. Informe de actuaciones de control e inspección 2016.

3. Actuaciones en promoción.

4. Subvenciones:
a) Informe de situación actual de subvenciones a Consejos Reguladores y PDR.
b) Informe de la Intervención General sobre presentación de solicitudes de POSEI.
c) Ayuda 3.1 de POSEI. Problemas de verificación de parcelas.

5. Propuesta del Plan Vitícola para Canarias.

6. Ruegos y preguntas.

Y el 13 de diciembre de 2017:

1. Lectura y aprobación del acta de la sesión anterior (28 de junio de 2017).

2. Exposición general de la estructura de trabajo sobre el futuro Plan Vitivinícola de Canarias.

3. Informe por parte de los Consejos Reguladores de la vendimia 2017.

4. Información sobre el Registro Vitícola de Canarias.

5. Presentación del Anteproyecto de Ley de Calidad Agroalimentaria de Canarias.

6. Actuaciones de promoción para el 2018.

7. Situación actual de subvenciones.

8. Elecciones de los Consejos Reguladores.

9. Informar sobre el estado de la propuesta de nuevo seguro agrario para la viticultura.

10. Ruegos y preguntas.

• Estudio y seguimiento de marcas publicadas en el BOE con el propósito de velar por la protección de las indicaciones geográficas de Canarias. .- En 2017 se presentaron ante la Oficina Española de Patentes y Marcas dependiente del Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital 32 informes relativos a solicitudes de registro de marcas o nombres comerciales.



2.2. ACTIVIDAD JURÍDICO-ORDINARIA.

• Instrucción y formulación de propuestas de resolución en los procedimientos en que deban resolver los órganos del Instituto.

• Potestad sancionadora.- En el año 2017 se iniciaron 30 procedimientos sancionadores de los cuales 21 corresponden a la provincia de Santa Cruz de Tenerife y 9 a la provincia de Las Palmas.

Instrucción y formulación de propuestas de resolución en los procedimientos en que deban resolver los órganos del Instituto.

• Emisión de informes y propuesta de resolución de recursos que se deducen del ejercicio de las competencias propias del Instituto.

• Concesión y gestión de las subvenciones directas a los órganos de gestión de las denominaciones de origen de vinos protegidas de vinos de Canarias, y a los Consejos Reguladores de las DOP´s “Queso Palmero” y “Queso Majorero” para financiar parcialmente sus actividades durante el ejercicio de 2017.

• Por Resolución de 15 de diciembre de 2016, (BOC n.º 247, de 23 de diciembre), del Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria se reconoce a la Asociación de Apicultores de Tenerife (APITEN) como órgano de gestión de la DOP “Miel de Tenerife”, a la cual ha sido además incluida en la Ley 7/2017, de 27 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Canarias para 2018 (BOC n.º 250, de 30 de diciembre,) entre las beneficiarias de una subvención para gastos de funcionamiento por importe de 30.000.- euros.

• Gestión de preguntas parlamentarias. (aplicación Hipatia). Se han tramitado 40 solicitudes del Parlamento relativas preguntas, comparecencias y requerimiento de documentación.



3. OBJETIVOS DE LA LEGISLATURA 2015-2019

El Gobierno de Canarias en esta Legislatura se ha marcado como objetivo la aprobación de la Ley de la Calidad Agroalimentaria. Este Instituto ha elaborado el Anteproyecto de Ley de Calidad Agroalimentaria y la lista de evaluación que, de conformidad con lo establecido en el Decreto 15/2016, se ha repartido a los distintos Departamentos al objeto de que formulen observaciones. El Anteproyecto se tomó en consideración en el último Consejo de Gobierno de 2017.

Se justifica esta iniciativa, en la existencia, en los últimos años, de una preocupación creciente por la calidad de la alimentación,como resultado, probablemente, de las últimas crisis alimentarias–, y la cada vez mayor demanda de los ciudadanos, exigen de la Administración que garantice que los productos que salgan al mercado ofrezcan una seguridad contrastada.

En este sentido, es necesario establecer obligaciones de carácter general para todos los operadores alimentarios, al objeto de asegurar la trazabilidad o rastreabilidad de los productos que entran o que se producen en nuestra Comunidad Autónoma, vinculadas a un régimen adecuado de inspección, adopción de medidas cautelares y, en su caso, de aplicación de las correspondientes sanciones. Se trata, en definitiva, de garantizar la calidad alimentaria estándar, que se corresponde al nivel básico que debe satisfacer un alimento, proteger los intereses de los consumidores y garantizar la lealtad de las transacciones comerciales, así como el funcionamiento eficaz del mercado interior.

Como complemento a lo anterior, existen otro tipo de características de calidad, que están por encima de los requisitos básicos de la calidad alimentaria estándar, regulados por disposiciones de carácter voluntario y cuyo cumplimiento se garantiza a través de sistemas voluntarios de control. Esta es la denominada calidad diferenciada, definida por los atributos de valor o factores que distinguen a determinados productos de acuerdo con sus características organolépticas, de composición o de producción, que responden a las demandas de un grupo de consumidores cada vez más exigente y selectivo, y que repercuten, en última instancia, en un incremento del valor del producto.

Los distintivos de calidad, establecidos por la normativa (Denominación de origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida, Especialidad Tradicional Garantizada o Producción Ecológica, entre otras),





forman parte de una política tendente a la protección y promoción de productos de excelencia,que estimula una producción agraria variada, apoya el desarrollo de las pequeñas industrias y fija la población al medio rural.

Desde este punto de vista, no puede obviarse que en Canarias la importancia del sector agroalimentario obedece, de manera muy importante, a su vinculación con la conservación paisajística y medioambiental del territorio, así como a la articulación de su medio rural, pilares socioeconómicos de nuestra Comunidad Autónoma.

En este sentido, es mandato para las instituciones públicas canarias potenciar aquellos productos producidos o elaborados en Canarias susceptibles de distinguirse con alguno de los programas de calidad establecidos, por su vinculación con una zona geográfica determinada, por su elaboración con arreglo a métodos tradicionales o por su producción a través de fórmulas no agresivas con el medio ambiente. Pero también es importante tratar de establecer programas propios de calidad, que permitan distinguir, dentro del territorio de la Comunidad Autónoma, a aquellos alimentos de especial singularidad producidos o elaborados en nuestro territorio.

El régimen jurídico aplicable a la seguridad y calidad alimentaria se caracteriza por ser un conjunto normativo disperso y complejo. Ello se debe a la especial incidencia que en esta materia ha tenido la distribución de la competencia de la potestad legislativa entre la Unión Europea (artículos 32 a 38 del Tratado de la Unión Europea), el Estado español (artículo 149.1.13 CE) y la Comunidad Autónoma de Canarias (artículo 31.1, 4 y 5 Estatuto de Autonomía de Canarias); pero, también, a la transversalidad de la competencia, que puede ser abordada desde diferentes ámbitos materiales (en especial, alimentación, sanidad y consumo).

SERVICIO DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN



1. RESUMEN DE FUNCIONES

De acuerdo con el art. 2.1 de la Ley 1/2005, de 22 de abril, de creación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, “el Instituto actuará como entidad prestadora de servicios en relación con el control y la certificación de la calidad de los productos agroalimentarios”. Para el desarrollo de este objeto, el Instituto tiene, entre otras, las siguientes funciones recogidas en los siguientes apartados del punto 2 de ese mismo artículo:

i) Ejercer las funciones públicas inherentes a los sistemas de producción integrada y de agricultura y ganadería ecológicas.

j) Actuar como organismo de control de las denominaciones de origen y denominaciones de origen calificadas de los vinos y de otros productos agrarios de calidad.

m) Realizar actuaciones de control y certificación de productos acogidos a las distintas figuras de protección de calidad agroalimentaria en el ámbito de la Comunidad Autónoma.

Así, el servicio de control y certificación ejerce las funciones encomendadas a este Instituto de entidad prestadora de servicios de certificación en las siguientes figuras de calidad diferenciada de titularidad pública:

- **Agricultura ecológica.**

- **Denominaciones de origen vínicas (actualmente, en Canarias tenemos once):**

–DO “Abona”.

–DO “El Hierro”.

–DO “Gran Canaria”.

–DO “La Gomera”.

–DO “La Palma”.

–DO “Lanzarote”.

–DO “Tacoronte”.

–DO “Güimar”.

–DO “La Orotava”.

–DO “Ycoden”.

–DOP “Islas Canarias”: en el caso de esta denominación de origen, el control está delegado en entidades acreditadas en la norma UNE EN 17065. No obstante, dado que en 2017 no había ninguna entidad acreditada que hubiera realizado certificación de producto.en condiciones de iniciar el control y certificación, el control lo ejercía este Instituto.

- **Denominaciones de origen de productos no vínicos:**

–DOP Quesos (actualmente tenemos tres): “Queso Majorero”, “Queso Palmero”, “Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía/Queso de Guía”.

–DOP “Papas antiguas de Canarias ”.

–DOP “Miel de Tenerife”.

–DOP “Cochinilla de Canarias”.

- **Indicaciones geográficas protegidas de productos no vínicos:**

–IGP “Gofio Canario”.

–IGP “Plátano de Canarias ”.

- **Indicación geográfica “Ronmiel de Canarias”** (bebida espirituosa).

Asimismo, además del control y certificación, el Servicio de Control y Certificación gestionaba en 2017 los registros de las siguientes figuras de calidad diferenciada:

- **Agricultura ecológica.**

- **Denominaciones de origen de productos no vínicos:**

–DOP “Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía/Queso de Guía”.

–DOP “Papas antiguas de Canarias ”.

–DOP “Cochinilla de Canarias”.

- **Indicaciones geográficas protegidas de productos no vínicos:**

–IGP “Gofio Canario”.

- **Indicación geográfica “Ronmiel de Canarias”** (bebida espirituosa).

2. OBJETIVOS PLANTEADOS PARA EL AÑO 2017

Producción ecológica: a 31 de diciembre de 2016, habían inscritos un total de 1227 operadores (operadores que pueden estar inscritos en más de una actividad)el número de inscritos en los registros de producción ecológica (y que son el universo objetivo para 2017) eran los siguientes:

TIPO OPERADOR	N.º DE VISITAS
Productores agrarios (incluye productores que también son elaboradores y/o comercializadores)	1082
Transformadores (incluye elaboradores que también comercializan, e importadores)	77
Comercializadores	68
Total	**1227**

La normativa europea en materia de producción ecológica obliga a que se haga una visita de seguimiento anual a cada operador, más un 10% de visitas adicionales. Por consiguiente, el número de visitas a realizar en 2017 era de 1350.

A esto había que sumar un número indeterminado de visitas de nueva inscripción, que se cifraron entre 100 y 300.

- Denominaciones de origen vínicas:

ACTUACIÓN		N.º ACTUACIONES
Auditorías en bodegas	Bodegas de más de 100.000 litros de capacidad	5
	Bodegas de 40.000 litros>cap.>100.000 litros	6
	Bodegas de Cap. < 40.000 litros	15
Toma de muestras de vino		15

• Denominaciones de origen de productos no vínicos:

–DOP Quesos:

“Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía/Queso de Guía”: se preveía realizar al menos una auditoría a cada quesería, así como una toma de muestra para realizar una sesión de análisis fisico químico y organoléptico a cada una de ellas.

“Queso Majorero” y “Queso Palmero”: desde que adquirieron personalidad jurídica propia, el control deja de ser ejercido por los Consejos Reguladores como órganos desconcentrados de la Administración, y pasa a hacerlo directamente el Instituto como autoridad competente. En 2016 el objetivo consistía en comenzar con los trabajos de control y certificación por parte del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

–DOP “Papas antiguas de Canarias”: se planificó la visita a, al menos, uno de los envasadores, con control de la trazabilidad de los productos comercializados (control de las explotaciones que surten de papas a los envasadores).

–DOP “Miel de Tenerife”: se planificó el control sobre el 10 % de los envasadores de miel, con trazabilidad de los productos comercializados (control de las explotaciones que surten de miel a los envasadores).

• Indicaciones geográficas protegidas de productos no vínicos:

–IGP “Gofio Canario”: al menos un 10 % de los molinos productores de gofio.

–IGP “Plátano de Canarias”: no estaba previsto el número de inspecciones que se realizarían sobre esta figura de calidad a principios de año, ya que el control y certificación había sido delegado y diversas entidades privadas habían comunicado su interés por realizar los trabajos necesarios para ejercer esta delegación.

• Indicación geográfica “Ronmiel de Canarias” (bebida espirituosa): al menos una visita a una industria productora.

• Realizar auditorías sobre los controles delegados:

–IGP “Plátano de Canarias”.

–DOP “Vino de Calidad de las Islas Canarias”.

• Aplicaciones informáticas:

–Puesta en funcionamiento de un procedimiento de respuesta inmediata para calificaciones de vinos con DOP.



3. ACTUACIONES REALIZADAS

3.1. AGRICULTURA ECOLÓGICA

Control y certificación

A lo largo de 2017 se realizaron un total de 1299 visitas de seguimiento, lo que representó un 96% de cumplimiento del mínimo exigido por la normativa europea. De éstas, 232 corresponden a visitas de inscripción.

TIPO OPERADOR	N.º DE VENTAS
Productores agrarios	1175
Transformadores	69
Importadores	0
Comercializadores	55
Total	**1299**

Como consecuencia de la actividad inspectora se abrieron 16 expedientes, de los cuales 3 dieron lugar a expedientes sancionadores.

En las irregularidades detectadas se procedió a la suspensión cautelar de la certificación para las producciones afectadas y a la descalificación de los productos afectados.

En alguno de los casos se aceptaron las alegaciones presentadas por los operadores por lo que no llego a materializarse la medida propuesta.

Por otra parte, la normativa en materia de producción ecológica exige que se tome, al menos, muestras a un 5% de operadores para su análisis. El número de muestras tomadas, a las cuales se les efectuó un análisis multiresiduos para detectar la presencia de sustancias no autorizadas, fue de 62.

Cuando se ha comprobado inactividad continuada del operador (más de 2 años) se ha procedido a iniciar un procedimiento de baja en los registros (5 procedimientos de baja).

Tareas administrativas

Una parte fundamental del trabajo en producción ecológica es la administrativa, ya que los operadores precisan de certificados de inscripción, contraetiquetas y volantes de circulación, etc., para desarrollar su actividad. Entre las tareas que se desarrollaron en 2017 se encuentran las siguientes:

PROCEDIMIENTO A TRAMITAR	VOLUMEN
Inscripción	348
No inscripción	17
Desistimiento	6
Baja de oficio	31
Modificación	138
Renovación	544
Suspensión de la comercialización	3
Actualizaciones de datos de oficio (por el resultado de las inspecciones)	650
Comunicaciones de vencimiento	52
Remisión de contraetiquetas y talonarios	313
Revisión y comunicación de autorización de uso de semillas convencionales	23
Requerimientos informales (vía correo electrónico)	93
Baja voluntaria	84

Obviamente, estos procedimientos no suponen todos la misma carga de trabajo.

La acumulación de trabajo administrativo en relación con el registro, supone que, a 31 de diciembre de 2017, nos encontremos con el siguiente retraso en la tramitación de expedientes, el cual sigue creciendo.

3.2. DOP´S VÍNICAS

Se realizaron auditorías, aforos y tomas de muestra. El número de controles realizados en 2016 es el siguiente:

TIPO CONTROL	N.º CONTROLES CERTIFICADOS
Auditorías a bodegas	50
Toma de muestras	5
Inspecciones en parcelas	33
Control etiquetados vinos	43
Controles específicos de trazabilidad de uvas	2

De las inspecciones realizadas, se propuso la incoación de un total de un total de 12 expedientes sancionadores. Se propuso la descalificación de 4 partidas de vino.

Asimismo, se calificaron mediante Resolución un total de 1775 partidas de vino.



Los controles realizados consistieron en lo siguiente:

Auditorías a Bodegas

Una auditoría a bodega conlleva dos partes diferenciadas de trabajo, el desempeñado en la propia bodega y el desarrollado en oficina.

- **Trabajo en bodega:** El trabajo desempeñado en la bodega es el necesario para extraer toda la información del estado de la bodega en el momento de la visita. Por tanto, se hace indispensable aforar la bodega en ese instante para saber el vino existente tanto en depósito como embotellado.

  Por otro lado, en esta visita se comprueba toda la documentación que está obligada a llevar una bodega, como libros de registros, partes de vendimias, resoluciones de vinos calificados, documentos de acompañamiento, análisis químicos y de cata de vinos calificados y se realiza copia de toda la documentación necesaria la realización de la auditoría e informe en gabinete.

- **Trabajo en oficina:** Una vez copiada toda la documentación requerida a la bodega se realiza la auditoría completa e informe a la bodega en gabinete. Este trabajo consiste en:

  –Contabilidad material del vino existente en bodega: con cuantificación de vino calificado, pendiente de calificación, excedentes, embotellado y en depósito y cotejo con el aforo anterior a la visita de auditoría.

  –Comprobación de resoluciones y análisis de vino con el vino calificado por el ICCA para la bodega en cuestión.

  –Cálculo de entrada de uva en bodega, otras entradas de uva/mosto, salidas, ventas.

  –Cotejo con partes de vendimia, al objeto de verificar que coinciden con las cantidades declaradas y el rendimiento esperado.

  –Comprobación de la correcta cumplimentación de los libros de registro de bodega.

  –Verificación de superficies agrícolas: cotejo de la superficie de las parcelas que entregan uva en bodega, al objeto de comprobar los rendimientos.

  –Comprobación del correcto etiquetado de cada una de las referencias que posee cada bodega.

  –Comprobación de la numeración de una muestra de contraetiquetas, para ver si coinciden con el rango concedido por el ICCA.

  –Elaboración del informe final de auditoría a bodega.

Aforos a bodegas

Se han realizado dos aforos por cada una de las bodegas inscritas en los once Consejos Reguladores de Canarias. Un aforo antes de la vendimia y otro justo después, una vez los vinos estén terminados y no haya mostos en las bodegas.

Cada aforo se ha realizado siguiendo las siguientes comprobaciones:

- **Contenido en depósitos:** El veedor determina la numeración y el material de los depósitos así como su capacidad, el tipo de vino que aloja y el volumen total de éste. También se detalla la cosecha y estado del vino. El estado de calificación variará según el estado:

  –Con resolución: el vino calificado por el ICCA.
  –Pendiente (P): El vino no tiene resolución del ICCA pero se calificará como vino Denominación de Origen.

La capacidad y características de un depósito suele aparecer en la placa adherida al mismo; también se pueden pedir las especificaciones técnicas.

• **Existencias en bodegas:** El veedor realiza un inventario de los litros de vino almacenados en botellas u otros envases permitidos, anotando la marca del vino, el tipo de vino, gradación, número de cajas, botellas por caja, volumen por botella y por último volumen total almacenado. Sólo se controlaron las existencias pertenecientes a la última añada (añada 2015 en prevendimia y añada 2016 en posvendimia).

• **Existencias en otros almacenes:** Si hay existencias en otros almacenes se ha de realizar una visita para recoger los datos mencionados en el apartado anterior.

El aforo total de la bodega resulta de la suma del contenido en depósitos, de la existencia en bodegas en botellas u otros envases y la posible existencia en otros almacenes.

Toma de Muestras

Antes de la visita a la bodega se ha de concertar una cita con el representante de la misma y se prepara la documentación necesaria en la oficina.

El controlador toma una muestra de cuatro botellas de vino embotellado y etiquetado, teniendo en cuenta el rango de contraetiquetas que comprende a ese lote. A cada botella se le asigna una etiquetas con código y se anota el número de contraetiqueta de cada botella en el registro de hoja de toma de muestras, haciéndola coincidir con el código asignado en la etiquetas con código.

Una de las botellas recogidas queda en la bodega de origen (análisis contradictorio) y las tres restantes se destinan al Laboratorio Agroalimentario de Canarias para su análisis químico, dirimente y reserva. La muestra que se deja en bodega debe estar precintada por la boca de la botella.

El significado de cada letra de las 4 Etiquetas con código y el destino de cada botella es el siguiente:

• **Letra B,** etiqueta para la botella que custodia la bodega.

• **Letra L,** botella dirigida a análisis químico en el Laboratorio Agroalimentario de Canarias.

• **Letra D,** botella que sirve como testigo de referencia o dirimente y que custodia el ICCA.

• **Letra R,** botella que sirve reserva y que custodia el ICCA.

Una vez tomada la muestra, el representante de la bodega debe firmar el documento que señala su conformidad con la adecuación de la toma de muestras.



3.3. DOP´S DE PRODUCTOS NO VÍNICOS

DOP “Queso de Flor de Guía/Queso de media Flor de Guía/Queso de Guía”

En el caso del de esta Denominación de Origen, se realizaron las siguientes actuaciones:

ACTUACIÓN	VOLUMEN
Auditoría (abarcan queserías, salas de maduración y ganaderías)	6
Examen organoléptico	6 muestras
Examen físico-químico	6 muestras
Examen de etiquetado	1

En el examen del etiquetado, fue necesario elevar una consulta, ante discrepancias de criterio, tanto al Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, como a la Comisión Europea.

Actualmente, el número de inscritos en esta DOP es el siguiente:

TIPO OPERADOR	N.º
Ganadería	5
Queserías	6
Salas de maduración	6

Por consiguiente, se inspeccionó a un 100% de los operadores inscritos.

Asimismo, se han dado registro y estudiado las declaraciones de producción de cada una de las explotaciones ganaderas, queserías y locales de maduración inscritos.

DOPs “Queso Palmero” y “Queso Majorero”

En estas dos Denominaciones de Origen, el año 2017 fue cuando se comenzó a elaborar los manuales de procedimiento para la inspección directamente por la autoridad competente (esto es, el ICCA), ya que hasta entonces los controles los efectuaban directamente los Consejos Reguladores de estas DOPs como órganos desconcentrados de la Administración. Por este motivo, solo se realizó dos auditorías a queserías en Fuerteventura, más una auditoría de seguimiento de una inspección realizada en 2016, y una auditoría en La Palma.

DOP Papas antiguas de Canarias

Actualmente hay 17 productores de papas inscritos, de los cuales solo 3 presentan declaraciones de siembra, y 4 plantas envasadoras de papas, de las cuales solo 1 envasa.

Se visitó a 4 operadores, y a 1 planta envasadora.
En este caso, el porcentaje de operadores que comercializan producto visitados asciende al 50%.

DOP Miel de Tenerife

Figuran inscritos:
150 explotaciones apícolas.
34 locales de extracción.
9 locales de envasado.

Se realizaron un total de 4 visitas de inspección a explotaciones apícolas. Esto supone el 44,4 % del total de operadores inscritos.

DOP “Cochinilla de Canarias”

A finales del año 2016 se inscribió un operador, con lo que se tramitó administrativamente esta inscripción, pero durante el año 2017 no hubo producción ni, por tanto, auditoría para verificar el cumplimiento del pliego de condiciones.

3.4. IGP DE PRODUCTOS NO VÍNICOS

IGP Gofio canario

Se da la circunstancia de que esta es una IGP de nueva creación, y en el año 2015 fueron inscribiéndose nuevos molinos. En total, figuran únicamente 9 molinos inscritos. En 2017 se realizaron 4 auditorías una auditoría para verificar el cumplimiento del pliego de condiciones, es decir, un 44,44% de los operadores inscritos.

IG Ronmiel de Canarias

Es la única Indicación Geográfica de bebidas espirituosas en Canarias. De un total de tres operadores inscritos, se realizó una visita de inspección a dos de ellos en 2017.



4. OTRAS ACTUACIONES

4.1. Auditorías sobre controles delegados

En 2017 no existían controles delegados que hubieran realizado en IGP “Plátano de Canarias” y DOP “Vino de calidad de las Islas Canarias” que se pudieran auditar.

4.2. Propuestas normativas

Informes solicitados por otras Administraciones

Como cada año, se han tenido que elaborar diversos informes dando cuenta de la actividad de certificación de este Instituto. A continuación, se citan los informes solicitados por el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente:

–Informe anual del resultado de controles en producción ecológica.

–Datos estadísticos de producción ecológica.

–Datos estadísticos de DOPs e IGPs de productos no vínicos en Canarias.

–Informe de resultados de los contorles de la calidad diferenciada y vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas, antes de su comercialización.

–Study on controls and protection of geographical indications-Canartias.

Asimismo, se ha colaborado con otros departamentos de esta administración en el suministro de los datos de inscripción en registros y resultado de los controles realizados por este Instituto, a los efectos de su consideración en las subvenciones gestionadas por esos departamentos.

Solicitud de autorización de enzimas en base al Reglamento 234/2001.

Se actúa como contacto de la solicitud con objeto de actualizar la lista de enzimas alimentarias de la UE:

–Nombre de la enzima alimentaria: Cuajo de cabrito, incluye quimosina, pepsina A y gatricsina.

–Código de enzima de la Comisión Enzimática de la Unión Internacional de Bioquímica y Biología Molecular: Quimosina (EC 3.4.23.4), pepsina A (EC 3.4.23.1) y gastricsina (EC 3,4,23,3).

–Material de base: Abomaso de cabritos.

Durante 2017 se recibieron consultas por parte de la EFSA sobre el expediente, que fueron resueltas.
Asimismo, se mantuvo con Salud Pública para la solicitud para la flor del cardo en la elaboración de los quesos DOP Queso de Flor Guía:

–Nombre de la enzima alimentaria: Fitepsinas, incluidas cardosinas y ciprosinas.

–Código de enzima de la Comisión Enzimática de la Unión Internacional de Bioquímica y Biología Molecular: EC 3.4.23.40.

–Material de base: Pistilos de la flor de Cynara Cardunculus L.

Colaboración con otros servicios

El Servicio de control y certificación ha prestado colaboración a otros servicios del Instituto en determinadas actuaciones gestionadas por éstos, como son:

–Concurso Agrocanarias de quesos.

–Concurso Agrocanarias de aceites.



SERVICIO DE INSPECCIÓN, LABORATORIO E INFORMES



1. INTRODUCCIÓN

Esta memoria describe las actuaciones realizadas por el Servicio de Inspección Laboratorio e Informes durante el año 2017.

Estas, a su vez, responden al Programa de Actuaciones aprobado por el Consejo Rector del Instituto en diciembre del año 2016, que se ha basado en los siguientes planes, documentos o disposiciones normativas:

- Ley 1/2005, de 22 de abril (BOC nº 83, 28.4.05), de creación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, que le atribuye el ejercicio de las competencias de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias en materia de calidad agroalimentaria

- REGLAMENTO (CE) Nº 882/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 (DOL191, 28.05.2004), sobre los controles oficiales.

-Plan de Control Oficial para el año 2017, correspondiente a las competencias de las Administraciones Públicas de la Comunidad Autónoma de Canarias en materia de calidad agroalimentaria, que se integra en el Plan Nacional de Control Plurianual.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Controlar la presencia de residuos y sus niveles en productos vegetales, en el momento de su puesta en circulación.

- Control de los principales sectores de frutas, verduras y hortalizas por su importancia comercial, el volumen de producción, es decir plátanos y tomates.

SECTORES DE ACTUACIÓN PRIORITARIOS PARA EL AÑO 2017:

–Sector del Plátano.

–Frutas y hortalizas frescas.

–Quesos.

–Resto de productos lácteos.

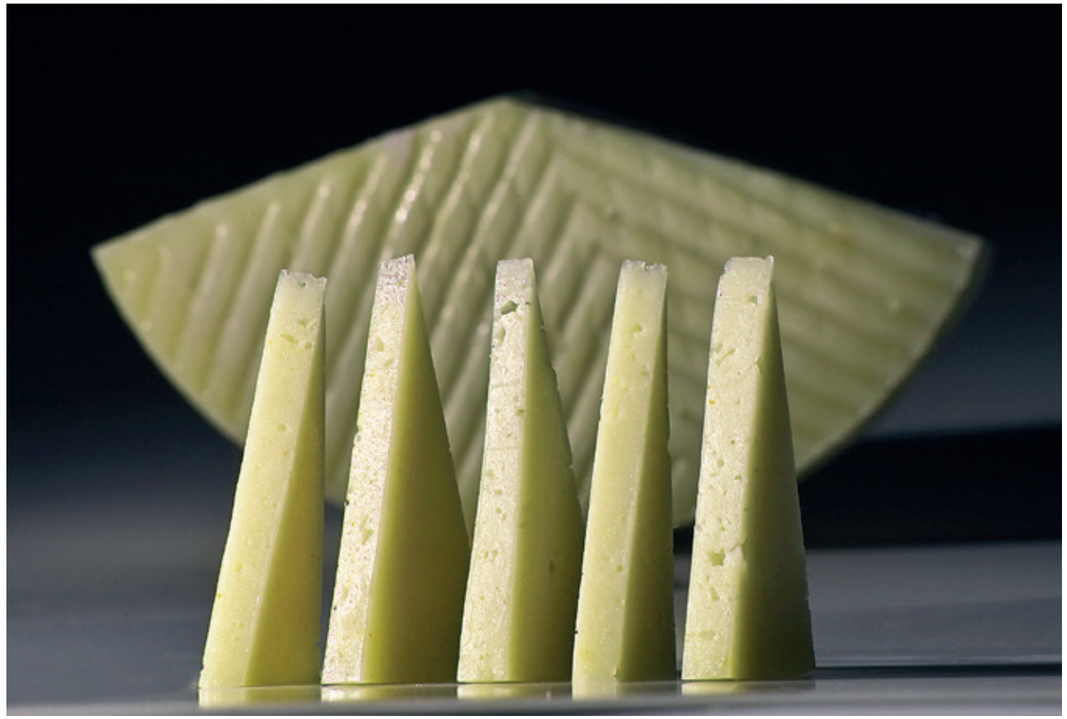
–Huevos.

–Bebidas alcohólicas: Vino, Cerveza y Bebidas espirituosas.

–Harinas, Gofio.

–Aceite de oliva.

–Miel.



2. RESUMEN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL DE LA CALIDAD COMERCIAL ALIMENTARIA REALIZADAS EN EL AÑO 2017

SECTOR ALIMENTARIO	PRODUCTO	OBJETIVO	Nº DE CONTROLES	Nº DE MUESTRAS
CÁRNICOS	Derivados cárnicos	Control de otras especies distintas de vacuno, en derivados cárnicos	6	6
	Preparados de carne	Control de información alimentaria al consumidor de preparados carne		
	Carne de ave	Control de información alimentaria al consumidor de carne de de ave		
HUEVOS	Huevos	Inspección en establecimientos productores y envasadores comprobando el cumplimiento de la Norma de Comercialización, Control de contenido efectivo, y etiquetado en huevos producidos y distribuidos en Canarias.	8	8
PRODUCTOS LÁCTEOS	Queso	Investigación el fraude de elaborar queso con leche en polvo	21	19
		Investigar posibles fraudes en quesos que se comercialicen on line		
	Leche	Control de calidad de la leche comercilizada en Canarias con procedencia exterior: Etiquetado, presentación, publicidad, composición, aguado.		
ACEITE	Aceite de oliva virgen	Control de etiquetado, presentación, publicidad y parámetros FQ establecidos en las normas de comercialización del aceite de oliva. (Producto identificado con un riesgo elevado de fraude alimentario)	14	28
HARINAS	Gofio	Control de información suministrada al consumidor (Etiquetado, presentación y publicidad)	8	8
	Bollería, pastas, galletas, cereales, etc	Control de información suministrada al consumidor (Etiquetado, presentación y publicidad) especialmente la veracidad de los ingredientes informados.	7	5
EDULCORANTES	Miel	Control de etiquetado, presentación, publicidad y composición, para detectar el origen y la composición, especialmente la coincidencia del origen de la miel con lo que consta en el etiquetado.	6	12
	Azúcar	Control de la correcta denominación de venta en la comercialización de azúcar moreno	2	2

SECTOR ALIMENTARIO	PRODUCTO	OBJETIVO	Nº DE CONTROLES	Nº DE MUESTRAS
CONDIMENTOS Y ESPECIAS	Mojos	Control general de este tipo de productos Control general de este tipo de productos	11	11
	Salsas de mesa, vinagre			
DERIVADOS DE LOS TUBÉRCULOS	Papas fritas y otros aperitivos	Control general de este tipo de productos	4	4
FRUTOS SECOS	Frutos secos	Control general y contenido efectivo	4	3
CONSERVAS	Mermeladas	Control general de este tipo de productos	2	2
BEBIDAS ESTIMULANTES	Café	Control de información suministrada al consumidor (Etiquetado, presentación y publicidad). Control de contenido efectivo en café comercializado en Canarias de procedencia exterior.	2	2
HELADOS	Helados	Control de etiquetado y materias primas	2	2
BEBIDAS ALCOHÓLICAS	Vinos sin DOP	Control de registros de forma telemática	19	10
		Control de bodegas de vino sin D.O.P: Control de Materias primas, practicas enológicas, gestión registros de entrada y salida, control de aforos, declaración de existencias, etiquetado, Toma Oficial de Muestras para determinar parámetros de calidad.		
	B. Espirituosas	Control de practicas de envejecimiento	8	3
	Cerveza	Control del proceso productivo y el correcto etiquetado de las cervezas artesanales producidas en Canarias y de las industriales que indica, en su etiquetado, una forma de elaboración artesanal.		
FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	Plátanos	Control del cumplimiento del Reglamento de Ejecución (UE) Nº 1333/2011 de la Comisión por el que se fijan las normas de comercialización para los plátanos, las reglas para el control de la aplicación de dichas normas de comercialización y los requisitos aplicables a las notificaciones en el sector del plátano. Control de residuos.	45	86
	Tomates. Frutas y hortalizas frescas reguladas por el RTO 543/2011	Objetivo: Cumplimiento del Reglamento de Ejecución (UE) Nº 543/2011 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1234/2011del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas, en tomates. Control de residuos.	9	9

SECTOR ALIMENTARIO	PRODUCTO	OBJETIVO	Nº DE CONTROLES	Nº DE MUESTRAS
	Resto de frutas y hortalizas frescas reguladas por el RTO 543/2011	Control de residuos y etiquetado	49	49
	Aguacates	Control de cumplimiento de etiquetado y características mínimas en la comercialización, en centros de distribución y comercios mayoristas	35	12
ALIMENTOS EN GENERAL		Control del etiquetado, la presentación y la publicidad de los alimentos en las grandes superficies	15	0
		Etiquetado y Publicidad en Internet	15	0
TOTAL			**292**	**281**



2.1. Resultados del programa de control del cumplimiento del Reglamento de Ejecución (UE) Nº 1333/2011 de la Comisión por el que se fijan las normas de comercialización para los plátanos, las reglas para el control de la aplicación de dichas normas de comercialización y los requisitos aplicables a las notificaciones en el sector del plátano.

Nº CONTROLES EFECTUADOS PARA DETERMINAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMA CALIDAD	90
Nº INCUMPLIMIENTOS DETECTADOS	3
% DE INCUMPLIMIENTOS DETECTADOS	3,3%

2.2. Resultados del programa de control de residuos de plaguicidas realizados en el sector del plátano.

Nº MUESTRAS EN LAS QUE SE HA INVESTIGADO RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	86
Nº DE RESIDUOS INVESTIGADOS POR CADA MUESTRA	158
Nº MUESTRAS CON PRESENCIA DE RESIDUOS CON VALORES SUPERIORES AL LMR	0
Nº DE DETERMINACIONES REALIZADAS	13.588
Nº DE MATERIAS ACTIVAS > LMR	0

2.3. Resultado del programa de control del cumplimiento del Reglamento de Ejecución (UE) Nº 543/2011 en el sector del tomate.

Nº DE INSPECCIONES REALIZADAS	Nº DE LOTES COMPROBADOS	Nº DE LOTES CON INCUMPLIMIENTOS
9	9	0

CONCLUSIÓN: Este sector no presenta incumplimientos en el año 2017 ni en los inmediatamente anteriores. Se comprueba que cada año se reduce la producción de tomates.

2.4. Resultados del programa de vigilancia de residuos de plaguicidas en tomates

Nº MUESTRAS ANALIZADAS	Nº ANALITOS INVESTIGADOS POR MUESTRA	Nº MUESTRAS < LMR
9	158	0

CONCLUSIÓN: No se han detectado muestras con residuos de plaguicidas superiores al LMR en el año 2017 ni en los inmediatamente anteriores.

2.5. Resultados del programa de vigilancia de residuos de plaguicidas en frutas, verduras y hortalizas distintos de tomates

Nº MUESTRAS ANALIZADAS		Nº ANALITOS INVESTIGADOS	MUESTRAS CON RESIDUOS >LMR	Nº RESIDUOS DISTINTOS DETECTADOS
Berros	10	158	3	3
Acelgas	10	158	3	3
Espinacas	9	158	1	1
Zanahoria	10	158	2	2
Peras	10	158	0	-
Aguacates	12	158	0	-
Total	**61**			

CONCLUSIÓN: Se ha comprobado la presencia de residuos de plaguicidas en concentraciones que superara el LMR en un número significativo de muestras.
Las medidas adoptadas son las siguientes:
- Se han incoado los correspondientes expedientes sancionadores
- Se ha notificado a la Dirección General de Salud Pública para recabar informe sobre la significación toxicológica de cada caso
- Se ha trasladado la información a la Dirección General de Agricultura a efectos de que se adopten las medidas oportunas.
- Se ha programado par el año 2018 nuevas actuaciones en este grupo de vegetales

2.6. Programa de control en el sector del aguacate.

El Instituto ha iniciado en el año 2017 una serie de actuaciones de control, en el sector del aguacate, que tenían los siguientes objetivos:

- Realizar el control de conformidad del producto e su fase de comercialización
- Control de información presentada al consumidor (etiquetado, presentación y publicidad)
- Control de grado de madurez
- Control de la presencia de residuos de plaguicidas

El programa de control de aguacates también tenía como objetivo adquirir conocimiento suficiente del sector de aguacates para poder realizar las actuaciones de control eficazmente. A tal efecto se han realizado las siguientes acciones:

- Se ha elaborado el Procedimiento Normalizado de Inspección de Aguacates (SILI/SCI/LP/27/01/17) con el objetivo de sistematizar las actividades de control y unificar los criterios de actuación entre los inspectores. ç2. Se han realizado sesiones formativas y de entrenamiento práctico en el control de la clasificación de aguacates, destinados a la formación de las inspectoras de calidad del ICCA, organizadas en colaboración de técnicos de los cabildos de Tenerife, Gran Canaria y empresas del sector.

- Se ha elaborado y validado un procedimiento normalizado de análisis y determinación del grado de madurez en aguacates mediante el método indirecto de la determinación de extracto seco. PNT-ANA-40. Por el que se determina el extracto seco en aguacates.

- Se han realizado actuaciones encaminadas a conocer la realizad del sector, dimensión, elementos que lo componen, forma de operar, forma de etiquetar, forma de clasificar. Estas comprobaciones se han realizado mediante comprobaciones documentales (sobre las bases de datos de OPFH de la consejería de agricultura), mediante visitas de inspección a operadores, y recabando información de otras administraciones (Cabildos de Gran Canaria y Tenerife).

Resumen de las actuaciones de control realizadas

Nº INSPECCIONES: Control de conformidad / control de etiquetado, presentación y publicidad / control de trazabilidad / control de mercado	35
Nº DE CONTROLES DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	12

3. FORMACIÓN EN MATERIA DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

3.1. FORMACIÓN IMPARTIDA

Durante el año 2017, el Servicio de Inspección ha impartido las siguientes acciones formativas. Estas tienen por objeto la formación, información y la divulgación de la normativa alimentaria. Sirven como actividad complementaria a la actividad de control oficial que se ejerce desde el servicio.

Resumen de las acciones formativas impartidas u organizadas por el servicio de inspección, laboratorio e informes:

- Jornadas en Tenerife para transmitir conocimientos adquiridos en el Better TRaining for Safer Food “PDO, PGI & TSG in the field of agricultural products and foodstuffs” destinada al personal del Instituto que realiza funciones de control oficial y al personal del la Secretaría con funciones de instrucción de expedientes sancionadores.

- Jornada de Formación sobre etiquetado de vinos, en Tenerife. El objetivo has sido informar y formar a los asistentes sobre el correcto etiquetado de los vinos (tanto de los vinos con D.O.P. como de los vinos sin D.O.P.) y resto de obligaciones que se han de cumplir en el sector vitivinícola.

- La jornada estuvo destinada principalmente a Técnicos de los Consejos Reguladores de Vinos, Técnicos de las Oficinas de Extensión Agraria, Técnicos del propio Instituto, técnicos de otras Administraciones así como a empresas de consultaría y asesoría en materia agroalimentaria.

- Jornada de Formación sobre etiquetado de vinos, en Gran Canaria. El objetivo has sido informar y formar a los asistentes sobre el correcto etiquetado de los vinos (tanto de los vinos con D.O.P. como de los vinos sin D.O.P.) y resto de obligaciones que se han de cumplir en el sector vitivinícola.

- Ponencia sobre “Etiquetado de quesos”, impartida por Inspectoras de calidad del Servicio de Inspección en la Escuela de capacitación Agraria de Tacoronte, a productores, elaboradores y comercializadores de quesos.

- Ponencia sobre “Etiquetado en productos ecológicos “ impartida por Inspectoras de calidad del Servicio de Inspección a los alumnos de la Escuela de capacitación Agraria de Tacoronte.

- Ponencia “Etiquetado de Frutas y Hortalizas. Trazabilidad” impartida en la Escuela de Capacitación Agraria de Arucas a productores, envasadores, comercializadores, etc.

- Ponencia “Normativa a la importación de uva de vinificación para la elaboración de vinos. Usos permitidos” en la Jornada: ANALISIS DE LA PRODUCCIÓN DE VINO DE MESA EN TENERIFE. Impartido en la Victoria de Acentejo.

- Jornada “ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS” Esta jornada tuvo por objeto introducir a los asistentes al concepto de análisis sensorial de los alimentos, su utilidad y procedimiento de realización.
Dirigida a los inspectores y técnicos de los organismos y centros directivos de la Administración Autonómica responsables del control oficial de los alimentos y los técnicos de los Cabildos Insulares que desarrollan funciones de promoción de la calidad alimentaria.

3.2. Actualización formativa en la que ha participado el personal del Servicio

El Reglamento 882/2004, establece que el personal que realice el control oficial cuente con la cualificación y experiencia adecuadas, para poder llevar a cabo con eficacia los controles oficiales y las funciones de control. Para ello es necesario que este personal actualice continuamente su formación y entrenamiento.

Ha tal efecto durante el año 2017 el personal del Servicio de Inspección ha participado en las siguientes actividades formativas de actualización:

Resumen de las acciones formativas en las que ha participado como discente el personal del servicio de inspección

- Jornada “Cultivo de aguacates” impartido en la Agencia de extensión agraria de La Orotava. Cabildo Insular de Tenerife

- Curso “producción y elaboración de aceite de oliva” impartido en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte. Consesería de Agricultura, ganadería, Pesca y Aguas. Gobierno de Canarias.

- Jornada de “Análisis Sensorial de los Alimentos”. Organizadas por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y dirigida a los inspectores y técnicos de los organismos y centros directivos de la Administración Autonómica responsables del control oficial de los alimentos y los técnicos de los Cabildos Insulares que desarrollan funciones de promoción de la calidad alimentaria.

- Jornada “Agricultura sostenible y seguridad alimentaria. PPERVEMAC II”. Santa Cruz de Tenerife. Jornada que tenía por objetico informar sobre el programa de vigilancia de residuos de plaguicidas en vegetales PERVEMAC II

- “Curso de formación sobre cata de aceites” organizado por el Cabildo Insular de Gran Canaria.





4. PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS COMPETENCIA DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN LABORATORIO E INFORMES

Los procedimientos administrativos gestionados por el Servicio de Inspección, Laboratorio e Informes durante el año 2016 han sido los siguientes:

PROCEDIMIENTO

- Inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas.
- Cancelación de la Inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas.
- Modificación de la Inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas.
- Autorización a los inscritos en el R.E. para embotellar por encargo.
- Autorización para llevar los registros obligatorios en el sector vitivinícola mediante una aplicación informática.
- Exención del control de conformidad con las normas de calidad en el sector del plátano.
- Aprobación y registro del pliego de condiciones para el uso del etiquetado facultativo de huevos.
- Autorización para colocar la etiqueta cuyo modelo figura en el anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) Nº 543/2011 y/o firmar el certificado de conformidad contemplado en el artículo 14 del citado Reglamento.
- Autorización para la mención de las indicaciones facultativas relativas a la variedad o variedades de uva o al año de cosecha en los vinos sin Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida.
- Validación de los documentos de acompañamiento al transporte de productos vitivinícolas.
- Diligencia y remisión de los Libros de registros obligatorios en el sector vitivinícola

5. INFORME DE LA ACTIVIDAD DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE CANARIAS.

El laboratorio agroalimentario es un laboratorio oficial, cuyo principal cometido es la realización de análisis para el Control Oficial de los Alimentos. Existen dos tipos de usuarios, los que usan los análisis para realizar <<Control Oficial>> y los que los utilizan para realizar <<Autocontrol>>. En el ANEXO I se recoge la relación de usuarios.

La actividad del laboratorio responde a los siguientes objetivos fundamentales.

1. Mantener una relación amplia de usuarios y ofertar los servicios que estos demandan, de acuerdo con la dimensión y recursos del laboratorio. En el siguiente enlace se pude consultar el catalogo de servicios del laboratorio.

http://www.gobcan.es/agricultura/icca/temas/laboratorio/

2. Mantener el sistema de acreditación. En el siguiente enlace se pude consultar el Anexo Técnico acreditado por E.N.A.C para el Laboratorio Agroalimentario de Canarias.

http://www.gobcan.es/agricultura/icca/temas/laboratorio/

Durante el año 2017 el laboratorio se sometió a una auditoría interna y una auditoría de E.N.A.C., en la que se amplió el alcance del laboratorio en 5 nuevos parámetros, que se indican continuación:

Ampliación del alcance del laboratorio obtenido durante el año 2017

PARÁMETRO	TÉCNICA ANALÍTICA	MATRIZ
Cobre	Absorción atómica	Vino
Hierro	Absorción atómica	Vino
Zinc	Absorción atómica	Vino
Azúcares Reductores	Espectroscopía infrarroja por transformada de Fourrier (FTIR)	Vino
pH	Phmetría	Queso

Además el laboratorio realiza una importante labor formativa. Durante el año 2017 se han recibido alumnos en prácticas de Institutos de Enseñanza Secundaria, Escuela de Capacitación Agraria y Universidad de la Laguna.

ANEXO I

USARIOS DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO
Usuarios de los servicios de análisis para el Control Oficial:
▪ ICCA / SERVICIO DE FOMENTO Y PROMOCIÓN
▪ ICCA /SERVICIO DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN
▪ ICCA /SERVICIO DE INSPECCIÓN, LABORATORIO E INFORMES
▪ SERVICIO CANARIO DE SALUD / DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
▪ SERVICIO CANARIO DE SALUD / ÁREAS DE SALUD
▪ DIRECCIÓN GENERAL DE COMERCIO Y CONSUMO
Usuarios de los servicios de análisis para el autocontrol:
▪ CRDO TACORORONTE-ACENTEJO
▪ CRDO GÜIMAR
▪ CRDO ABONA
▪ CRDO LA OROTAVA
▪ CRDO YCODEN DAUTE ISORA
▪ CRDO LA GOMERA
▪ CRDO LA PALMA
▪ CRDO GRAN CANARIA
▪ FUNDACIÓN CANARIA DE LA VIÑA Y EL VINO
▪ DOP VINOS DE CALIDAD DE LAS ISLAS CANARIAS
▪ CABILDO DE LANZAROTE-LABORATORIO ENOLÓGICO
▪ CRDO QUESO PALMERO
▪ CRDO QUESO MAJORERO
▪ ICIA-INSTITUTO CANARIO DE INVESTIGACIONES AGRARIAS

ANEXO II

Anexo Técnico acreditado por E.N.A.C para el Laboratorio Agroalimentario de Canarias.
http://www.gobcan.es/agricultura/icca/temas/laboratorio/

ENAC
Entidad Nacional de Acreditación

Acreditación nº 788/LE1648
Anexo Técnico Rev. 4
Fecha 06/10/17
Hoja 1 de 2

ANEXO TÉCNICO
ACREDITACIÓN Nº 778/LE1648

Entidad: LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE CANARIAS

Dirección: Ctra. La Cuesta-Taco nº 94, La Cuesta; 38320 San Cristóbal de La Laguna (Santa Cruz de Tenerife)

Norma de referencia: UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005

Título: Ensayos físico-químicos de vinos y quesos

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vinos	Grado alcohólico por densimetría electrónica	Método de análisis OIV OIV-MA-AS312-01
	Masa volúmica por densimetría electrónica	Procedimiento interno PNT-ANA-07

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vinos	pH por potenciometría *(2,00 - 5,00 unidades de pH)*	Método de análisis OIV OIV-MA-E-AS313-15

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vinos	Acidez total por volumetría *(≥ 2,0 g/l* en ácido tartárico)	Procedimiento interno PNT-ANA-03
	Azúcares reductores por volumetría *(≥ 3,0 g/l)*	Procedimiento interno PNT-ANA-04
	Acidez volátil por volumetría *(≥ 0,20 g/l* en ácido acético)	Método de análisis OIV OIV-MA-AS313-02
	Dióxido de azufre libre y total por volumetría Dióxido de azufre libre: *(≥ 10 mg/l)* Dióxido de azufre total: *(≥ 10 mg/l)*	Procedimiento interno PNT-ANA-1[illegible]
Quesos	Nitrógeno/Proteína por volumetría (método Kjeldahl)	Procedimiento interno PNT-ANA-[illegible]

ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN ENAC

Código Validación Electrónica: 1kZco575cM1N4lQ3kD
El presente anexo técnico está sujeto a posibles modificaciones. La vigencia de la acreditación y del presente anexo técnico puede confirmarse en http://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica o haciendo clic **aquí**

ENAC
Entidad Nacional de Acreditación

Acreditación nº 788/LE1648
Anexo Técnico Rev. 4
Fecha 06/10/17
Hoja 2 de 2

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Quesos	Materia seca por gravimetría	Procedimiento interno PNT-ANA-30
	Grasa por gravimetría	Procedimiento interno PNT-ANA-32
	pH por potenciometría *(4,50 - 6,50 unidades de pH)*	Procedimiento interno PNT-ANA-34

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vinos secos, semisecos y semidulces	Grado alcohólico adquirido por espectroscopia infrarroja	Procedimiento interno PNT-ANA- 10
Vinos secos y semisecos (hasta 6 g/l de azúcares reductores)	pH por espectroscopia infrarroja	Procedimiento interno PNT-ANA- 09
	Acidez total por espectroscopia infrarroja	
	Acidez volátil por espectroscopia infrarroja	
	Azúcares reductores por espectroscopia infrarroja	

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia de infrarrojo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vinos	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) *(≥ 0,5 g/l)*	Procedimiento interno PNT-ANA-12
	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) *(≥ 0,20 g/l)*	Procedimiento interno PNT-ANA-13
	Ácido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) *(≥ 0,2 g/l)*	Procedimiento interno PNT-ANA-14
	Ácido sórbico por espectrofotometría UV-VIS *(≥ 20 mg/l)*	Métodos de análisis OIV OIV-MA-AS313-14

Código Validación Electrónica: 1kZoo575cM1N4lQ3kD
El presente anexo técnico está sujeto a posibles modificaciones. La vigencia de la acreditación y del presente anexo técnico puede confirmarse en http://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica o haciendo clic **aquí**

ENAC
Entidad Nacional de Acreditación

Acreditación nº 788/LE1648
Anexo Técnico Rev. 4
Fecha 06/10/17
Hoja 3 de 2

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vinos secos y semisecos (hasta 12 g/l de azúcares reductores)	Cobre por espectrofotometría de absorción atómica de llama *(≥ 0,20 mg/l)*	Procedimiento interno PNT-ANA-16
	Hierro por espectrofotometría de absorción atómica de llama *(≥ 1,0 mg/l)*	Procedimiento interno PNT-ANA-17
	Zinc por espectrofotometría de absorción atómica de llama *(≥ 0,4 mg/l)*	Procedimiento interno PNT-ANA-19

Código Validación Electrónica: 1kZoo575cM1N4lQ3kD
El presente anexo técnico está sujeto a posibles modificaciones. La vigencia de la acreditación y del presente anexo técnico puede confirmarse en http://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica o haciendo clic **aquí**

SERVICIO DE FOMENTO Y PROMOCIÓN



1. RESUMEN DE FUNCIONES

El servicio de fomento y promoción del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria tiene encomendadas, entre otras, las siguientes funciones:

-Aplicar las normativas en materia de calidad agroalimentaria y velar por su cumplimiento.

-Fomentar las producciones agrarias de calidad.

-Promocionar los productos agrarios y agroalimentarios de calidad.

-Promover la investigación aplicada a la calidad agroalimentaria.

2. OBJETIVOS PLANTEADOS PARA EL AÑO 2016 Y ACTIVIDADES DESARROLLADAS

En primer lugar hay que indicar que el año 2017, se llevaron a cabo gran número de actividades que a continuación se describen:

A) En materia de subvenciones:

• Gestión, control, certificación y pago de todas las solicitudes de ayudas del Programa de Desarrollo Rural destinadas a apoyar a los agricultores que participan en programas relativos a la calidad de los alimentos (Medida 132 del PDR) y a apoyar a las agrupaciones de productores que realicen actividades de información y promoción de productos en el marco de programas relativos a la calidad de los alimentos (Medida 133 del PDR).

Se elaboraron asimismo las bases reguladoras específicas para la convocatoria anticipada del nuevo programa de desarrollo rural 2018.

• Gestión y control de todas las solicitudes de ayudas de las Acciones I.6 y I.7 contempladas en el Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI), en concreto, ayuda a la transformación y embotellado de vinos DOP producidos en Canarias y ayuda para la mejora de la competitividad en la comercialización exterior de los vinos DOP de Canarias.

- Para la acción 1.6 se tramitaron 145 expedientes que corresponden a un total de 4.750.687,97 litros de vino certificado y embotellado.

- Para la acción 1.7 se tramitaron 30 expedientes para un total de 219.581,25 litros de vino certificados que se comercializaron fuera de Canarias.

• Gestión y control de todas las solicitudes de ayudas para la promoción de vinos en mercados de terceros países, en el marco de la OCM para la aplicación de las medidas del programa de apoyo al sector vitivinícola español.

- Se gestionó el expediente correspondiente a una solicitud de subvención y el importe de la ayuda finalmente concedida ascendió a 2.212,38 euros.

• Gestión, control y pago de la subvención para el reparto de frutas y hortalizas en los colegios para el curso 2016-2017.

- Durante el ejercicio 2017 Se atendieron un total de 54.836 niños correspondientes a 212 colegios durante trece semanas con entrega de dos-tres piezas por cada niño entre tres y doce años. Se repartieron 266.459,89 kilos de fruta: plátano, fresa, naranja, tomate cherry, papaya, sandía, melón.

- Se iniciaron las gestiones para atender el programa correspondiente al curso 2017/2018, convocando a todos los colegios de Canarias a participar en el proyecto y convocando a las empresas suministradoras de frutas hortalizas y leche para que suministraran los productos a los colegios.

B) En materia de promoción de productos canarios de calidad

• Asistencia y participación Feria World Travel Market 2017. Londres

• Organización de stand y Asistencia a Feria FITUR. Madrid.

• Organización de stand y Asistencia a Feria ITB. Berlín.

• Organización y desarrollo del II Encuentro de Agroenoturismo de Canarias. Temerife.

• Organización y desarrollo del Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2017.

• Organización y desarrollo del Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2017

• Organización y desarrollo del primer Concurso de Aceites de Oliva virgen extra Agrocanarias 2017.

• Participación en la feria FEAGA, de Fuerteventura.

• Organización y desarrollo del segundo Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias 2017.

• Organización del acto de Entrega de los Premios de los Concursos Agrocanarias.

• Participación en los Actos de San Andrés 2017 en la Casa del Vino

• Participación de las Jornadas técnicas y Feria de la Miel de Tenerife.

• Participación en Gastrocanarias, con la realización de varios talleres de distintos productos de calidad.

• Desarrollo de la acción promocional Canarias Sabe, con edición de material promocional. Esta campaña tuvo una repercusión importante, ya que incluía promoción en televisión y radio durante la campaña navideña. Se promocionaron los productos de cada isla con un concurso de recetas con la participación de todas las islas, premiando a los ganadores del concurso con una cesta de productos específicos de calidad diferenciada propios de nuestras islas. No solo se promocionaron productos, sino que además se hizo divulgación del conocimiento acerca de las figuras de calidad, que aun se mantiene en la página web creada a tal efecto: http//www.canariassabe.es

• Continuación del proyecto para el desarrollo del sector agroenoturístico de Canarias “Crecer Juntos”.

• Colaboración en concursos de vinos (Alhóndiga, Gran Canaria...).

• Colaboración en concursos de quesos (Gourmets, Pinolere, Tabefe, World Cheese Awards, Maridaje en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte.)

• Curso de cata de gofios impartido en el Ayuntamiento de Garafía.

• Colaboración en II Festival del Cochino Negro La Laguna. Tenerife.

• Colaboración en Jornada de Productos de Calidad Santa Úrsula.

• Colaboración en actividades promocionales de Saborea Lanzarote en Teguise.

• Colaboración con la unidad de valorización del Cabildo de Tenerife en la cata de gofio.

• Participación en Foro Innovagro Canarias 2017

• Encuentro Ecocomedores

• Se continúa con la preparación de herramientas informática, página web y app, de la oferta Agroenoturística de Canarias.

La información detallada sobre cada uno de los Concursos Agrocanarias, eventos y jornadas, pueden encontrarla en el siguiente link:

http://www.gobcan.es/agricultura/icca/temas/promocion/

C) En materia de investigación aplicada

• Estudio del potencial enológico de las variedades de vid autorizadas en Canarias.

• Colaboración con el ICIA en los proyectos enológicos que tiene en estudio.

• Elaboración de una página web que pone a disposición de cualquier interesado los datos correspondientes a investigaciones realizadas sobre las variedades de vid de canarias. La información que se ofrece incluye datos geneticos y ampelográficos. Igualmente, pueden ser solicitados los servicios del Instituto de Enfermedades Tropicales para estudios particulares dirigidos a identificar determinadas variedades. Este página ha sido creada gracias a la colaboración desinteresada de la Universidad de La Laguna y de Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA). La página es la siguiente: *http://www.vitiscanarias.com*

D) En materia de divulgación :

En diciembre se celebraron unas jornadas informativas sobre las figuras de calidad diferenciada. Fueron dirigidas a personal de las administraciones públicas con competencia en la inspección alimentaria.

E) Símbolo gráfico, declaraciones y tratamiento estadistico de datos:

• Gestión administrativa de autorización del Símbolo Gráfico de las Regiones Ultraperiféricas.
Se tramitaron 5 nuevas solicitudes de autorización del símbolo gráfico de las Regiones ultraperiféricas y se procedió a la renovación de 11 expedientes ya autorizados.

• Tratamiento estadístico para la elaboración de informes relativos a los productos agroalimentarios de calidad.

• En este servicio se ha llevado a cabo, el control de las 285 instalaciones inscritas en el REOVI que están obligadas a realizar las declaraciones INFOVI. Del total de instalaciones, 20 se consideran grandes (más de 1.000 Hl/año de producción), y por tanto han tenido que declarar mensualmente.

Este Servicio, en calidad de órgano receptor y gestor de toda las declaraciones del sector vitivinícola ha trabajado resolviendo las dudas y consultas realizadas por los operadores del sector .



La normativa aplicable para la declaración obligatoria, sufrió modificaciones que obligaron a realizar ajustes en el programa informático para el tratamiento de los datos, que se concluyó este año.

A partir de la información facilitada por el sector se han elaborado los informes que han permitido establecer una aproximación a la situación y actividad vitivinícola del Archipiélago y constituir una base sólida junto con otros estudios, para un diagnóstico acertado de las fortalezas y debilidades del sector, además de permitir elaborar previsiones de cosecha, de producción, informes de vendimia, etc.

En el apartado siguiente se ofrecen los informes correspondientes a las citadas declaraciones.

F) En materia de agricultura ecológica*

Dado que el fomento y la promoción de la agricultura ecológica supone uno de los objetivos de esta legislatura, se han realizado muchísimas actividades destinadas a impulsar los métodos de producción y fomentar el consumo de los productos ecológicos, creando conciencia de sostenibilidad y de respeto al medio ambiente. Por ello, en este apartado, se hace un desarrollo mas exhaustivo que para el resto de actividades de este servicio.



Plan de Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica en Canarias

1. Introducción.

Las acciones que se proponen cada año se apoyan en un marco general que es el “Plan de Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica en Canarias” (PADPEC).

El objetivo general del Plan es establecer, en función del diagnóstico y criterios definidos por los/as operadores/as del sector ecológico, las líneas de actuación a implementar a corto-medio plazo para fomentar la agricultura y ganadería ecológica en Canarias.

Los objetivos estratégicos sobre los que se propone actuar el Plan son:

- Objetivo 1. Articular un tejido asociativo que atienda las necesidades del sector ecológico.
- Objetivo 2. Mejorar los canales de comercialización de los alimentos ecológicos.
- Objetivo 3. Desarrollar la ganadería ecológica.
- Objetivo 4. Promover un aumento planificado de la oferta ecológica.

Estos objetivos estratégicos se materializan en tres ejes, pudiendo estos ser entendidos como objetivos específicos:

- Eje 1: Promover el asociacionismo y la coordinación del sector ecológico.
- Eje 2: Potenciar la formación de los/as agentes que intervienen en el sector primario ecológico y la investigación.
- Eje 3: Informar y facilitar el acceso a los/as consumidores/as.

Cada eje se desarrolla a través de una serie de medidas de actuación y cada medida se desarrolla a través de acciones generales. Se han definido también los agentes responsables de llevarlas a cabo.

2.Actividades de fomento y promoción de la producción ecológica 2017.

A) Con relación al Eje 1 : “Promover el asociacionismo y la coordinación del sector ecológico”:

- Celebración de dos reuniones de coordinación de la Mesa de seguimiento del PADPEC.
- Celebración de una reunión de coordinación de la mesa de técnicos/as del PADPEC.
- Desarrollo de una sesión de trabajo en Gran Canaria con agricultoras/es de Gran Canaria y representantes de las demás islas.
- 2 Encuentros provinciales de Ecocomedores de Canarias.

B) Con relación al Eje 2: “Potenciar la formación de los/as agentes que intervienen en el sector primario ecológico y la investigación”.

- Coorganización de las I Jornadas sobre la comercialización de la producción ecológica en Canarias.
- Coordinación del Debate ¿Sabemos lo que comemos? En el marco de la FICMEC, Garachico.
- Colaboración en el curso “ABC de la agricultura orgánica y cromatografía de suelos”, organizado por la Asociación Las Palmita, Gran Canaria.
- Participación en el Seminario “Retos para los sistemas alimentarios localizados desde una perspectiva ecológica, organizado por la Universidad Pablo de Olavide, Sevilla.
- Participación en las I Jornadas internacionales sobre scomedores escolares saludables y sostenibles, organizada por Cooperativa Garúa, FUHEM y Fundación Daniel y Nina Carasso, Madrid.
- Participación en las jornadas Arico resiliente, organizadas por la ULL, Observatorio para una cultura por la sostenibilidad, GeriaSostenibilidad y Colegio de geógrafos de Canarias.
- Participación en la jornada formativa organizada por el PFAE CULTIVA BUENAVISTA.

C) Con relación al Eje 3: “Informar y facilitar el acceso a los consumidores”.

- Participación en la Charla coloquio “Ecocomedores: mejorando la alimentación de la infancia, favoreciendo la agricultura de nuestra zona”, organizada por el Ateneo Tajinaste, Candelaria.
- Participación en el Foro Invoagro Canarias. ICIA, Valle Guerra.
- Participación en las jornadas de la Red Terrae “Agroecología desde el municipalismo y la insularidad”, San Juan de la Rambla. Colaboración en la III Agrofiesta de La Palma.
- Coordinación del mercado ecológico en la Feria Natura y Salud 2017.
- Colaboración en la VIII Feria de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife y VI de Canarias.
- Colaboración en la campaña “¿Calabacín o Bubango? Aprende a diferenciarlos”, diseñada por la Red Canaria de Semillas.
- Colaboración en el proyecto “Lasos: Laboratorio de Agroecología y biodiversidad”.
- Coordinación del Programa Ecocomedores de Canarias.

Ecocomedores es un programa que promueve y coordina el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), en colaboración con la Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa, y la Agencia Canaria de Calidad Universitaria y Evaluación Educativa del Gobierno de Canarias, que desarrolla un conjunto de líneas estratégicas dirigidas a:

1. Potenciar el desarrollo de la producción agraria ecológica.
2. Mejorar la calidad de la alimentación de la población.
3.Favorecer la incorporación de productos ecológicos, frescos, locales y de temporada en el menú de comedores escolares y sociosanitarios.
4. Establecer colaboraciones institucionales que refuercen los objetivos establecidos.

Por otro lado, Ecocomedores es un programa abierto y dinámico, en constante evolución en todas sus vertientes, en el que la propia experiencia va mostrando el camino a seguir.

La evolución de los centros educativos públicos adscritos al programa Ecocomedores de Canarias ha sido progresiva y, aunque empezaron siendo siete centros elegidos para desarrollar la experiencia piloto en el curso escolar 2013-2014, en la actualidad son 44 los centros educativos públicos con comedores de gestión directa en la Comunidad Canaria, que representan el 30 % de los centros docentes públicos con comedor de gestión directa. Además se han incorporado 3 centros de enseñanza privada, 2 escuelas infantiles y las 3 escuelas de Capacitación Agraria, resultando un total de 51 ecocomedores y 10.762 comensales.

La evolución de los productores/as se pone de manifiesto en la cohesión de los grupos participantes. En este momento participan en el programa 101 productoras/es reunidos en 11 “grupos de interés común (GIC)”, entre los que hay 2 cooperativas, 1 S.A.T. constituida y otra en proceso de constitución, y 2 asociaciones.

Para dar soporte a este trabajo, desde el programa se han creado las Mesas de trabajo de planificación y coordinación: 1) Planificación coordinada de cultivos, coordinación logística, gestión de pedidos y asesoramiento agronómico, y 2) Coordinación entre los agentes implicados, desarrollo de la estrategia y evaluación de resultados; sensibilización y nutrición.
Los servicios que se abordaron durante 2017 para dar apoyo al programa son:

1. Asesoramiento técnico (planificación coordinada de cultivos, apoyo agronómico, coordinación con los ecocomedores).
2. Asesoramiento nutricional (evaluación y revisión de menús).
3. 1ª Reunión con centros de referencia del Programa Ecocomedores Escolares de Canarias para para iniciar la estrategia de sensibilización.
4. Comunicación, diseño y maquetación (creación de foros y correos, mantenimiento de la web, redes sociales, materiales didácticos, carteles de difusión).
5. Creación de nueva imágen y nueva web.
6. App para la gestión de pedidos.
7. Elaboración de Indicadores.
8. Revisión y actualización de los siguientes documentos:

a) Mesa de Producción.

- Herramienta para la planificación de cultivos.
- Manual para la aplicación de la gestión de pedidos.
- Estimación del consumo por cada 100 comensales.
- Protocolo de calidad de los productos y ficha de control de la calidad.
- Criterios para el cálculo de los costes de producción.
- Criterios para el cálculo de los costes de distribución y facturación.

b) Mesa de Nutrición.

- Protocolo de evaluación de menús.
- Criterios para la valoración de menús.

c) Mesa de Sensibilización.

- Propuesta metodológica para la estrategia de intervención educativa.
- 1ª Acta de la Mesa de Sensibilización de Ecocomedores de Canarias (2017).
- Propuesta de contenidos para el Plan de Formación del personal de cocina y comedor (2018).

9. Colaboraciones.
Además de contar con un equipo técnico especializado para el desarrollo del trabajo y asesoramiento a los distintos colectivos, ecocomedores ha establecido líneas de colaboración importantes con diferentes departamentos de investigadores y profesores de la Universidad de La Laguna (ULL).
Las líneas de trabajo que se han abordado en el marco de esta colaboración van desde la participación en la tutela de alumnos de la escuela de Ingeniería Técnica Agrícola en prácticas, la co-tutorización para la realización del Trabajo de Fin de Grado (TFG) de alumnos de Administración y Dirección de Empresa, colaboración en las prácticas de los alumnos de 2º curso de Sociología y Antropología, así como colaboración directa en la realización de los siguientes estudios:

- “Estimación de costes de producción de cultivos ecológicos en Canarias”. El objetivo general del estudio es estimar el coste final del producto ecológico, analizando cómo actúa cada elemento del proceso de producción en la generación del coste. Facultad de Economía, Empresa y Turismo y Sección de Ingeniería Agraria de la Escuela Politécnica Superior de Ingeniería (EPSIA) de la ULL.

- “Costes de distribución y logística desde los centros de producción hasta los de consumo participantes en el programa Ecocomedores en Tenerife e identificación de potenciales plataformas de logística”. Facultad de Economía, Empresa y Turismo, TFG.

- “Análisis sobre valoración del nivel de conocimiento e implicación de las familias en el programa Ecocomedores”. Trabajo de prácticas de la asignatura Población y Territorio de 2º curso de Sociología y Antropología.

- “Preparación de un modelo de contrato tipo para facilitar la incorporación de otro tipo de comedores (no escolares de gestión directa) al programa”. Facultad de Derecho y facultad de Economía, Empresa y Turismo.

- Desarrollo de una aplicación móvil (App) para la evaluación del menú. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Informática (ETSII) de la Universidad de La Laguna.

10.Reconocimiento.
La metodología y desarrollo de Ecocomedores destaca como un elemento innovador en el impulso de cambios en el modelo de producción, distribución y consumo de alimentos localmente.

Esta metodología, innovadora en todos los aspectos, ha sido reconocida en distintos ámbitos, tanto a nivel local/regional, como nacional. Así se ha invitado a presentar Ecocomedores en diversos seminarios y jornadas y, sin duda, el hito que corrobora este hecho ha sido el reconocimiento a Ecocomedores en la XIX Edición de los Premios nacionales Andrés Núñez de Prado con el premio otorgado al ICCA por la Defensa y Fomento en Producción Ecológica.



3. ESTADISTICAS DE INTERÉS

3.1. DATOS DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS VINOS DOP DE CANARIAS

DATOS DEFINITIVOS CAMPAÑA 2016-2017

DENOMINACIONES DE ORIGEN			DOPL	DOPTA	DOPLP	DOPYDI	DOPVO	DOPEH	DOPVG	DOPLG	DOPA	DOPGC	DOPICA	TOTAL CANARIAS
I. DATOS REGISTRALES (A 31-07-17)	Nº TOTAL DE VITICULTORES INSCRITOS		1.797,00	1.906,00	1.076,00	439,00	608,00	238,00	319,00	272,00	1.311,00	356,00	489,00	8.811,00
	Nº TOTAL DE BODEGAS INSCRITAS	No embotelladoras	1,00	2,00	0,00	1,00	35,00	4,00	0,00	0,00	0,00	25,00	0,00	68,00
		Embotelladoras	13,00	39,00	18,00	12,00	16,00	7,00	14,00	19,00	18,00	46,00	55,00	257,00
		TOTAL	14,00	41,00	18,00	13,00	51,00	11,00	14,00	19,00	18,00	71,00	55,00	**325,00**
II. SUPERFICIE INSCRITA (Ha) (31-07-17)			1.848,77	1.017,03	585,00	161,00	329,00	126,15	160,00	125,00	897,86	231,44	493,24	**5.974,49**
III. PRODUCCIÓN OBTENIDA EN LA VENDIMIA DE 2016 (Hl.) (A 31-07-17)	VOLUMEN DE VINO CALIFICADO		4.330,08	6.500,78	2.980,53	1.169,57	2.140,00	1.734,47	3.238,54	468,90	5.607,57	2.204,64	5.364,20	**35.739,28**
	VOLUMEN DE VINO AÚN NO PRESENTADO A CALIFICACIÓN		1.354,68	1.526,40	2.737,17	1.938,00	2.637,00	588,06	1.103,00	104,71	1.269,68	1.371,35	1.313,80	**15.943,85**
	VOLUMEN DE VINO DESCALIFICADO		0,00	0,00	26,03	0,00	0,00	7,80	0,00	0,00	57,75	0,00	0,00	**91,58**
	PRODUCCIÓN OBTENIDA SOBRE SUPERFICIE INSCRITA (Hl)		5.684,76	8.027,18	5.743,73	3.107,57	4.777,00	2.330,33	2.552,00	573,61	6.935,00	3.575,99	6.678,00	**49.985,17**
IV.COMERCIALIZACIÓN	IV.I. MERCADO INTERIOR	BLANCOS	11.375,85	1.183,37	1.595,90	969,87	1.038,70	896,19	1.569,54	320,90	3.650,00	589,20	3.581,24	26.770,76
		ROSADOS	903,00	271,82	284,12	10,00	185,35	11,88	67,69	0,00	600,00	103,80	275,84	2.713,50
		TINTOS	1.688,33	7.426,91	1.076,03	189,70	1.557,05	734,16	108,00	148,00	1.250,00	1.307,56	1.507,12	16.992,86
		DE LICOR	20,00	73,70		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	93,70
		ESPUMOSOS	85,05	0,00		0,00	13,88	0,00	45,00	0,00	0,00	0,00	0,00	143,93
		DE AGUJA	0,00	0,00		0,00	3,38	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,38
		TOTAL	14.072,23	8.955,80	2.956,05	1.169,57	2.798,36	1.642,23	1.790,23	468,90	5.500,00	2.000,56	5.364,20	46.718,13
	VALOR ECONÓMICO TOTAL (euros)		14.072.230	6.567.583	60.568,00	954.626	2.238.690	492.669		343.860	3.300.000		4.377.187	**32.407.413**
	V.II. MERCADO EXTERIOR	BLANCOS	31,59	0,00	16,11	63,88	73,80	16,11		0,00	0,00	0,00	189,62	391,11
		ROSADOS	148,67	0,00	5,88	0,00	8,25	5,88		0,00	0,00	0,00	12,92	181,60
		TINTOS	0,00	11,34	23,55	93,37	408,37	23,55		0,00	0,00	70,20	131,72	762,10
		DE LICOR	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		ESPUMOSOS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		DE AGUJA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		TOTAL	180,26	11,34	45,54	157,25	490,42	45,54		0,00	0,00	70,20	334,26	**1.334,81**
	VALOR ECONÓMICO TOTAL (euros)		180.255	18.240	60.568	135.137	392.401	10.800		0	0	46.451	263.030	**1.106.882**
V. EXISTENCIAS EN BODEGA (HL) A 31-07-17		BLANCOS	2.763,89	403,49	1.504,71	744,03	1.530,00	554,24	373,00	396,39	499,00	869,02	923,72	10.561,49
		ROSADOS	150,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00	24,23	0,00	174,23
		TINTOS	4.037,87	5.081,07	3.096,33	1.174,56		2.024,87	702,00	118,18	1.680,93	2.718,87	1.881,62	22.516,30
		DE LICOR	581,25	0,00	0,00	0,00	2.144,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.725,25
		ESPUMOSOS	375,89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	90,00	0,00	84,30	0,00	0,00	550,19
		DE AGUJA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		TOTAL	7.908,90	5.484,56	4.601,04	1.918,59	3.674,00	2.579,11	1.165,00	514,57	2.264,23	3.612,12	2.805,34	**36.527,46**

Fuente: Consejos Reguladores de las DOP. DOPL: Lanzarote; DOPTA: Tacoronte-Acentejo; DOPLP: La Palma; DOPYDI: Ycoden-Daute-Isora; DOPVO: Valle de la Orotava; DOPEH: El Hierro; DOPVG: Valle de Güimar; DOPA: Abona; DOPGC: Gran Canaria; DOPLG: La Gomera; DOPIC: Islas Canarias.

3.2. DATOS DE PRODUCCIÓN DE VINOS POR VARIEDADES

Variedades		Producción controlada (Kg)											
VENDIMIA 2017		D.O. TACORONTE-ACENTEJO	D.O. VALLE DE LA OROTAVA	D.O. YCODEN DAUTE ISORA	D.O. ABONA	D.O. VALLE DE GÜIMAR	D.O. LA GOMERA	D.O. EL HIERRO	D.O. LA PALMA	D.O. GRAN CANARIA	D.O. LANZAROTE	D.O.P ISLAS CANARIAS	TOTALES
Blancas	Albillo	1.275,00	6.542,00	513,00	28.838,00	4.651,00			102.581,00	7.009,00			151.409,00
	Bermejuela, Marmajuelo	6.616,00	10.344,00	32.799,00	7.429,00	4.381,00	1.379,00	4.425,00	979,00	12.148,00		41.910,00	122.410,00
	Forastera blanca, Doradilla	96,00	510,00				51.648,00					10.966,00	63.220,00
	Gual	2.928,00	128,00	7.583,00	392,00	3.548,00		2.274,00	718,00			10.242,00	27.813,00
	Malvasía (M. aromática DOLP)	4.733,00	354,00	8.531,00	36.700,00	7.455,00	140,00	2.637,00	23.909,00	51.038,00		43.532,00	179.029,00
	Moscatel de Alejandría (B)	4.863,00	1.206,00	2.184,00	20.811,00	43.245,00		639,00	150,00	23.816,00	202.007,00	10.654,00	309.575,00
	Sabro	0,00							3.369,00				3.369,00
	Verdello	369,00		2.453,00	1.947,00	1.260,00		249,00	836,00	5.027,00		5.575,00	17.716,00
	Vijariego, Diego, Bujariego	153,00	397,00	7.782,00	513,00	396,00		61.306,00	18.326,00	9.200,00	93.805,00	13.201,00	205.079,00
	Bastardo Blanco, Baboso Blanco	0,00			3.078,00			976,00	93,00	1.600,00		247,00	5.994,00
	Breval	0,00											0,00
	Burrablanca	0,00						128,00			330,00		458,00
	Listan blanco	91.589,00	362.421,00	266.107,00	559.782,00	209.060,00	13.186,00	57.362,00	298.557,50	17.076,00	182.788,00	486.272,00	2.544.200,50
	Pedro Ximénez	233,00	104,00	531,00				834,00		714,00			2.416,00
	Torrontés	0,00											0,00
	Mezcla Variedades	1.758,00				263,00			2.783,00	29.635,00		26.381,00	60.820,00
	Malvasía Volcánica					300,00	19,00		378,00		1.946.899,00	2.520,00	1.950.116,00
	(*)VIDUEÑOS								2.869,00				2.869,00
Tintas	Castellana negra	5.780,00	9.902,00		2.082,00	2.144,00	140,00		23.986,10	2.844,00	565.614,00	5.007,00	617.499,10
	Listán negro, Almuñeco	956.955,00	440.649,00	158.369,00	233.677,00	68.947,00	14.400,00	42.269,00	100.849,00	217.694,00	600,00	459.440,00	2.693.849,00
	Malvasía rosada	0,00	81,00								1.909,00		1.990,00
	Negramoll, Mulata	32.930,00	36,00	4.775,00	117,00	740,00	506,00	264,00	251.929,50	4.261,00	3.020,00	24.131,00	322.709,50
	Tintilla	1.194,00	1.788,00	12.274,00		3.535,00	1.235,00	169,00	4.052,00	10.413,00	700,00	18.553,00	53.913,00
	Bastardo Negro, Baboso Negro	9.518,00	982,00	7.299,00	9.097,00		570,00	2.638,00	4.045,50	3.889,00		9.480,00	47.518,50
	Moscatel (N)	0,00				100,00				3.900,00			4.000,00
	Prieto	340,00		15.694,00	15.889,00				51.999,00	2.170,00		3.070,00	89.162,00
	Vijariego negro, Diego	7.693,00	15.627,00	4.952,00	11.664,00	1.422,00		18.890,00	21.429,00	9.274,00	929,00	32.130,00	124.010,00
	Cabernet Sauvignon	6.387,00			4.417,00	125,00	156,00				470,00	1.894,00	13.449,00
	Merlot	18.464,00			8.249,00	9.827,00						3.302,00	39.842,00
	Ruby Cabernet	50.605,00	720,00		43.805,00	438,00	508,00				33.841,00	5.509,00	135.426,00
	Syrah	36.744,00	1.235,00		27.654,00	6.120,00	605,00				3.433,00	21.147,00	96.938,00
	Tempranillo	34.359,00	3.135,00		29.232,00	7.177,00	983,00					31.983,00	106.869,00
	Mezcla Variedades	60.627,00	1.081,00			4.692,00			31.585,00	49.000,00		23.008,00	169.993,00
Total:		1.336.209,00	857.242,00	531.846,00	1.045.373,00	379.826,00	85.475,00	195.060,00	945.423,60	460.708,00	3.036.345,00	1.290.154,00	10.163.661,60

3.3. DATOS DEL SECTOR VITIVINÍCOLA SEGÚN DECLARACIONES OBLIGATORIAS

3.3.1. EXISTENCIAS

Informe de las Declaraciones de Existencias Presentadas.
Campaña 2017.

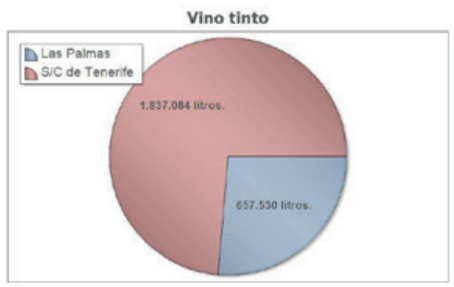
TOTALES EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA. 2017.

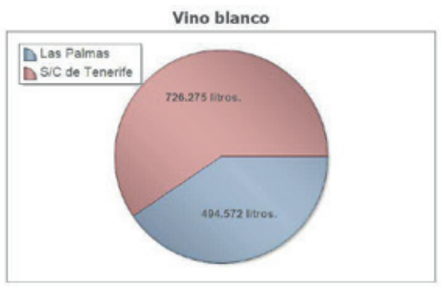
Nº declaraciones	Vino Tinto Lts.	Vino Blanco Lts	Total Vino Lts	Total Mosto Lts
230	2.494.613,55	1.220.846,86	3.715.460,41	0,00

RESUMEN DE LAS EXISTENCIAS POR PROVINCIAS. 2017.

Provincia	Nº declaraciones	Vino Tinto Lts.	Vino Blanco Lts.	Total Vino Lts.	Total Mosto Lts.
Las Palmas	67	657.529,75	494.572,00	1.152.101,75	0,00
S/C de Tenerife	163	1.837.083,80	726.274,86	2.563.358,66	0,00
TOTAL	**230**	**2.494.613,55**	**1.220.846,86**	**3.715.460,41**	**0,00**



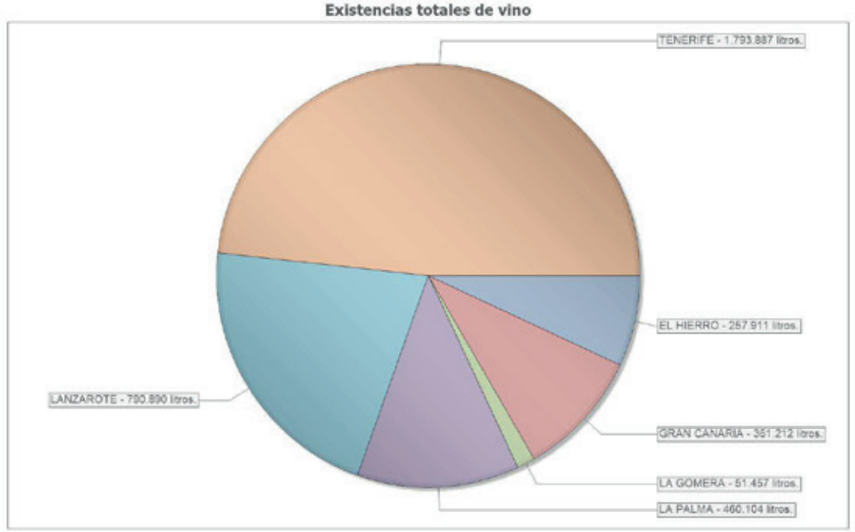




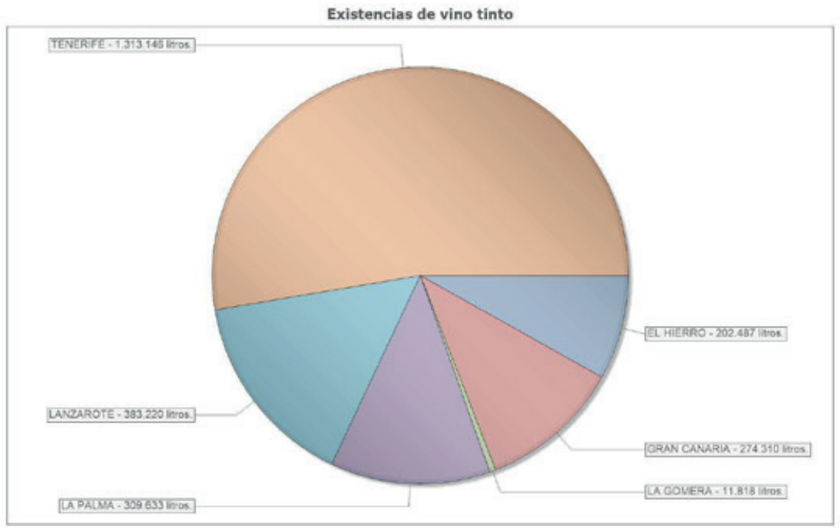
Informe de las Declaraciones de Existencias Presentadas.
Campaña 2017.

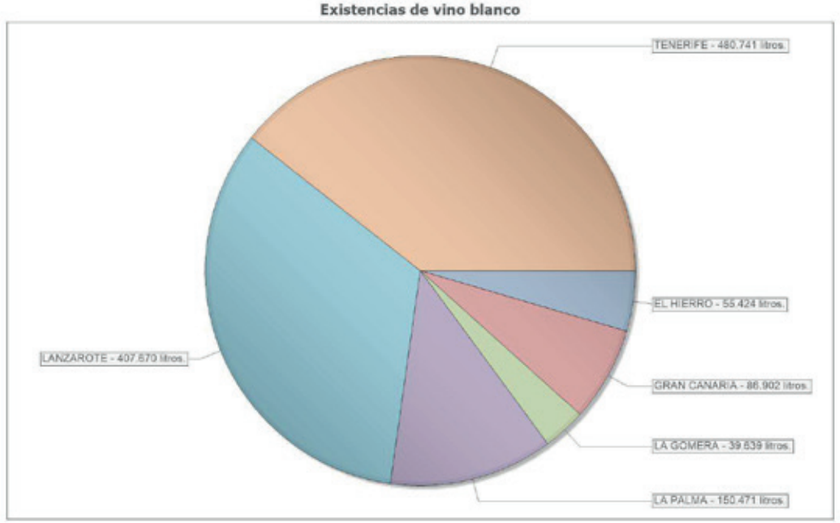
RESUMEN DE LAS EXISTENCIAS POR ISLAS. 2017.

Isla	Nº dec.	Vino Tinto Lts.	Vino Blanco Lts.	Total Vino Lts.	Total Mosto Lts.
EL HIERRO	9	202.487,00	55.423,75	257.910,75	0,00
GRAN CANARIA	53	274.310,00	86.902,00	361.212,00	0,00
LA GOMERA	19	11.818,00	39.639,00	51.457,00	0,00
LA PALMA	18	309.633,00	150.471,00	460.104,00	0,00
LANZAROTE	14	383.219,75	407.670,00	790.889,75	0,00
TENERIFE	117	1.313.145,80	480.741,11	1.793.886,91	0,00
TOTAL	**230**	**2.494.613,55**	**1.220.846,86**	**3.715.460,41**	**0,00**



Informe de las Declaraciones de Existencias Presentadas.
Campaña 2017.

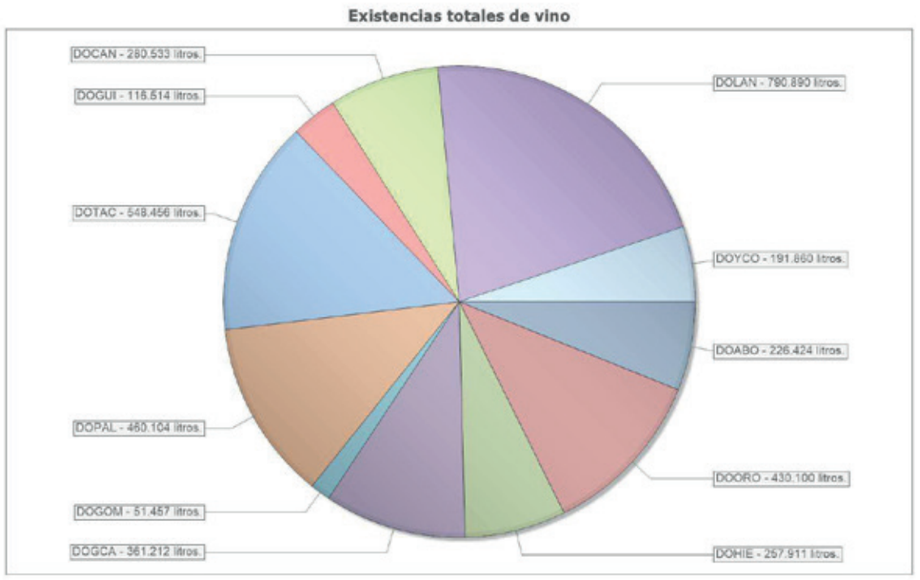




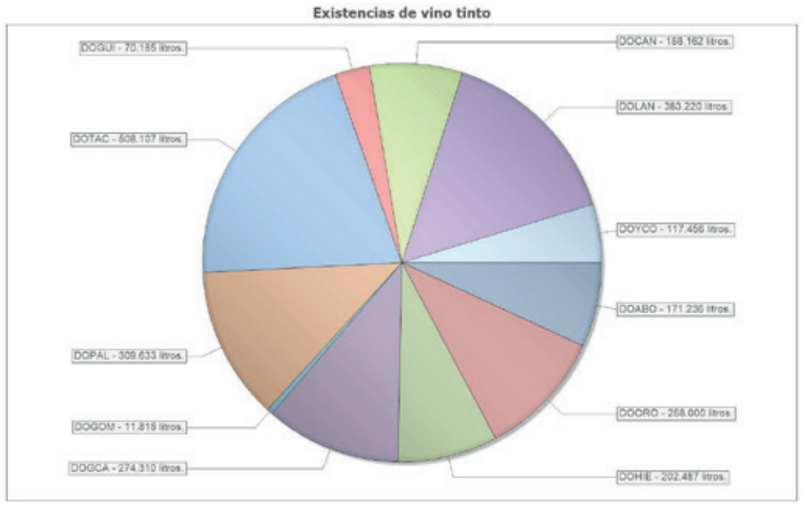
Informe de las Declaraciones de Existencias Presentadas.
Campaña 2017.

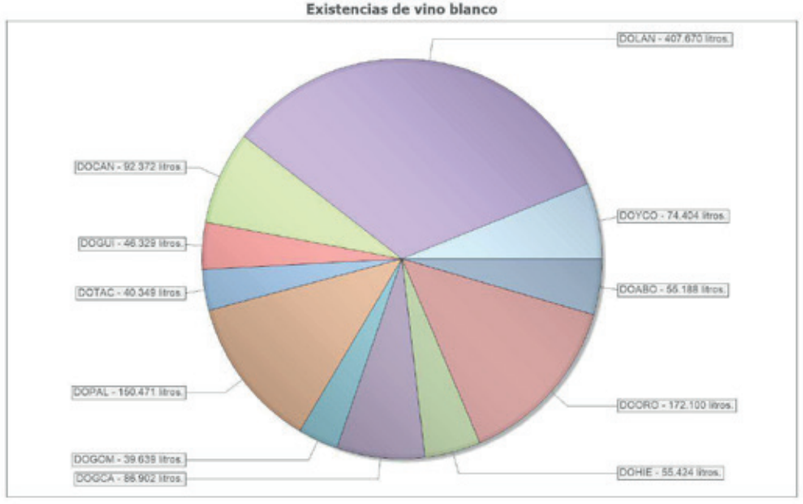
RESUMEN DE LAS EXISTENCIAS POR ORGANISMOS. 2017.

Organismo	Nº dec	Vino Tinto Lts	Vino Blanco Lts	Total Vino Lts	Total Mosto Lts
ABONA	13	171.236,00	55.188,00	226.424,00	0,00
DO VALLE DE LA OROTAVA	18	258.000,00	172.100,00	430.100,00	0,00
EL HIERRO	9	202.487,00	55.423,75	257.910,75	0,00
GRAN CANARIA	53	274.310,00	86.902,00	361.212,00	0,00
LA GOMERA	19	11.818,00	39.639,00	51.457,00	0,00
LA PALMA	18	309.633,00	150.471,00	460.104,00	0,00
TACORONTE-ACENTEJO	42	508.107,00	40.349,00	548.456,00	0,00
VALLE DE GUIMAR	13	70.185,00	46.329,00	116.514,00	0,00
VINOS DE CALIDAD DE CANARIAS	20	188.161,50	92.371,50	280.533,00	0,00
VINOS DE LANZAROTE	14	383.219,75	407.670,00	790.889,75	0,00
YCODEN DAUTE ISORA	11	117.456,30	74.403,61	191.859,91	0,00
TOTAL	**230**	**2.494.613,55**	**1.220.846,86**	**3.715.460,41**	**0,00**



Informe de las Declaraciones de Existencias Presentadas.
Campaña 2017.

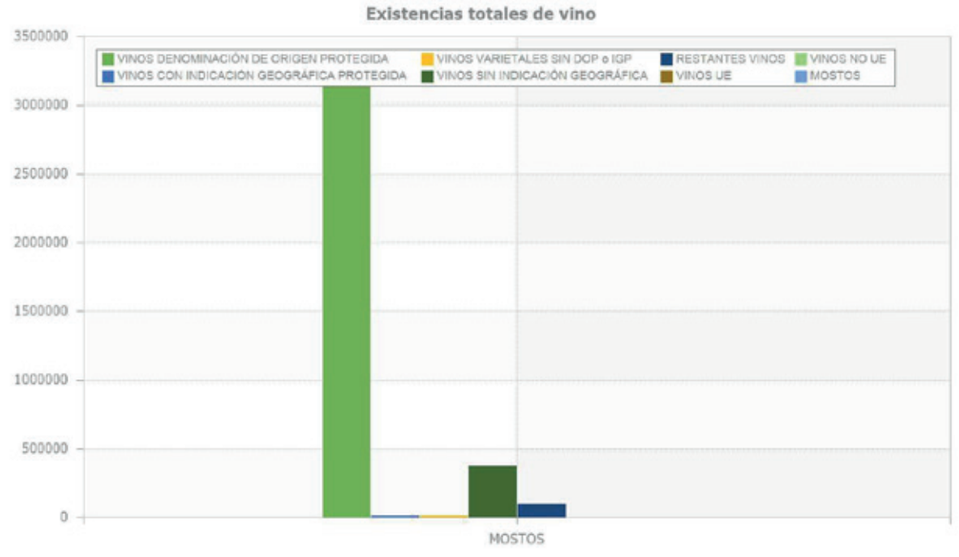




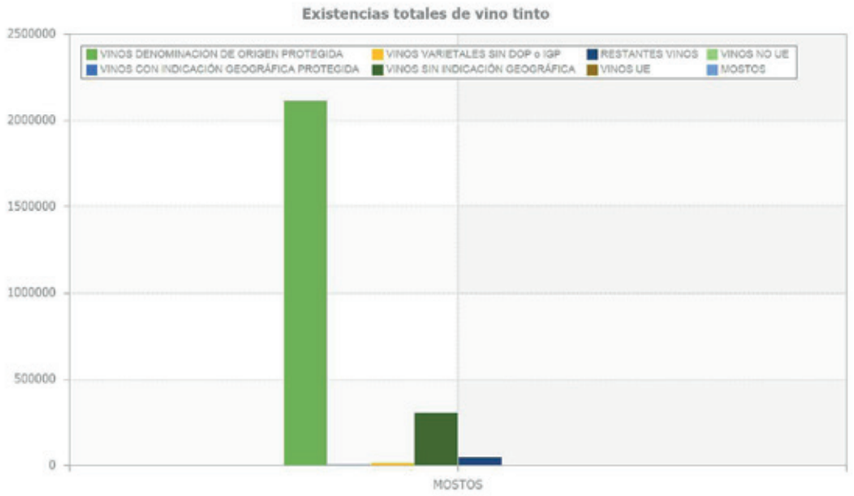
Informe de las Declaraciones de Existencias Presentadas.
Campaña 2017.

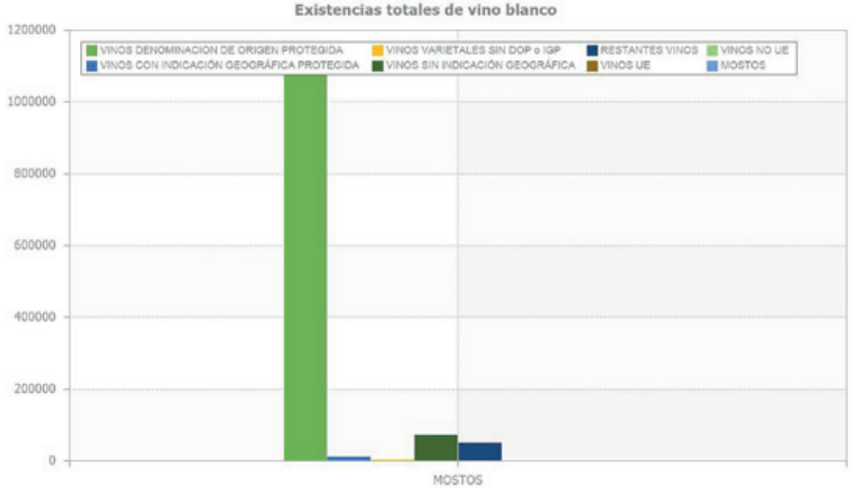
RESUMEN DE LAS EXISTENCIAS POR TIPOS DE VINOS. 2017.

Productos	Totales Lts.	Tinto Lts.	Blanco Lts.
VINOS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA	3.193.930,41	2.114.894,55	1.079.035,86
VINOS CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA	17.501,00	5.200,00	12.301,00
VINOS VARIETALES SIN DOP o IGP	20.650,00	16.750,00	3.900,00
VINOS SIN INDICACIÓN GEOGRÁFICA	381.279,00	307.709,00	73.570,00
RESTANTES VINOS	102.100,00	50.060,00	52.040,00
VINOS DE PAISES UE	0,00	0,00	0,00
VINOS DE PAISES NO UE	0,00	0,00	0,00
Totales	**3.715.460,41**	**2.494.613,55**	**1.220.846,86**
MOSTOS	0,00	0,00	0,00
Totales con mostos	**3.715.460,41**	**2.494.613,55**	**1.220.846,86**



Informe de las Declaraciones de Existencias Presentadas.
Campaña 2017.





Informe de las Declaraciones de Existencias Presentadas.
Campaña 2017.

Las Palmas

PRODUCTOS	EXISTENCIAS TOTALES HL	TINTOS Y/O ROSADOS HL	BLANCOS HL	OBSERVACIONES
VINOS A GRANEL Y ENVASADOS				
1. EXISTENCIAS EN PODER DE PRODUCTORES				
1.1 Vinos con Denominación de Origen Protegida	10.961,33	6.511,20	4.450,13	
1.2 Vinos con Indicación Geográfica Protegida	36,01	0,00	36,01	
1.3 Vinos varietales sin DOP o IGP	0,00	0,00	0,00	
1.4 Vinos sin Indicación Geográfica	256,52	64,10	192,42	
1.5 Otros vinos	267,16	0,00	267,16	
TOTAL	**11.521,02**	**6.575,30**	**4.945,72**	
2. EXISTENCIAS EN PODER DE ALMACENISTAS				
2.1 Vinos procedentes de la UE	0,00	0,00	0,00	
2.1.1 Vinos con Denominación de Origen Protegida	0,00	0,00	0,00	
2.1.2 Vinos con Indicación Geográfica Protegida	0,00	0,00	0,00	
2.1.3 Vinos varietales sin DOP o IGP	0,00	0,00	0,00	
2.1.4 Vinos sin Indicación Geográfica	0,00	0,00	0,00	
2.1.5 Otros vinos	0,00	0,00	0,00	
2.2 Vinos procedentes de países no pertenecientes a la UE	0,00	0,00	0,00	
3. TOTAL (1+2)	**11.521,02**	**6.575,30**	**4.945,72**	
MOSTOS DE UVA				
1. EXISTENCIAS EN PODER DE PRODUCTORES				
1.1 Mosto concentrado	0,00	0,00	0,00	
1.2 Mosto concentrado rectificado	0,00	0,00	0,00	
1.3 Otros mostos	0,00	0,00	0,00	
TOTAL	**0,00**	**0,00**	**0,00**	
2. EXISTENCIAS EN PODER DE ALMACENISTAS				
2.1 Mosto concentrado	0,00	0,00	0,00	
2.2 Mosto concentrado rectificado	0,00	0,00	0,00	
2.3 Otros mostos	0,00	0,00	0,00	
3. TOTAL (1+2)	**0,00**	**0,00**	**0,00**	

S/C de Tenerife

PRODUCTOS	EXISTENCIAS TOTALES HL	TINTOS Y/O ROSADOS HL	BLANCOS HL	OBSERVACIONES
VINOS A GRANEL Y ENVASADOS				
1. EXISTENCIAS EN PODER DE PRODUCTORES				
1.1 Vinos con Denominación de Origen Protegida	20.977,98	14.637,75	6.340,23	
1.2 Vinos con Indicación Geográfica Protegida	139,00	52,00	87,00	
1.3 Vinos varietales sin DOP o IGP	206,50	0,00	0,00	
1.4 Vinos sin Indicación Geográfica	3.556,27	3.012,99	543,28	
1.5 Otros vinos	753,84	500,60	253,24	
TOTAL	**25.633,59**	**18.370,84**	**7.262,75**	
2. EXISTENCIAS EN PODER DE ALMACENISTAS				
2.1 Vinos procedentes de la UE	0,00	0,00	0,00	
2.1.1 Vinos con Denominación de Origen Protegida	0,00	0,00	0,00	
2.1.2 Vinos con Indicación Geográfica Protegida	0,00	0,00	0,00	
2.1.3 Vinos varietales sin DOP o IGP	0,00	0,00	0,00	
2.1.4 Vinos sin Indicación Geográfica	0,00	0,00	0,00	
2.1.5 Otros vinos	0,00	0,00	0,00	
2.2 Vinos procedentes de países no pertenecientes a la UE	0,00	0,00	0,00	
3. TOTAL (1+2)	**25.633,59**	**18.370,84**	**7.262,75**	
MOSTOS DE UVA				
1. EXISTENCIAS EN PODER DE PRODUCTORES				
1.1 Mosto concentrado	0,00	0,00	0,00	
1.2 Mosto concentrado rectificado	0,00	0,00	0,00	
1.3 Otros mostos	0,00	0,00	0,00	
TOTAL	**0,00**	**0,00**	**0,00**	
2. EXISTENCIAS EN PODER DE ALMACENISTAS				
2.1 Mosto concentrado	0,00	0,00	0,00	
2.2 Mosto concentrado rectificado	0,00	0,00	0,00	
2.3 Otros mostos	0,00	0,00	0,00	
3. TOTAL (1+2)	**0,00**	**0,00**	**0,00**	

Informe de las Declaraciones de Existencias Presentadas.
Campaña 2017.

Canarias

PRODUCTOS	EXISTENCIAS TOTALES HL	TINTOS Y/O ROSADOS HL	BLANCOS HL	OBSERVACIONES
VINOS A GRANEL Y ENVASADOS				
1. EXISTENCIAS EN PODER DE PRODUCTORES				
1.1 Vinos con Denominación de Origen Protegida	31.939,30	21.148,95	10.790,36	
1.2 Vinos con Indicación Geográfica Protegida	175,01	52,00	123,01	
1.3 Vinos varietales sin DOP o IGP	206,50	0,00	0,00	
1.4 Vinos sin Indicación Geográfica	3.812,79	3.077,09	735,70	
1.5 Otros vinos	1.021,00	500,60	520,40	
TOTAL	**37.154,60**	**24.946,14**	**12.208,47**	
2. EXISTENCIAS EN PODER DE ALMACENISTAS				
2.1 Vinos procedentes de la UE	0,00	0,00	0,00	
2.1.1 Vinos con Denominación de Origen Protegida	0,00	0,00	0,00	
2.1.2 Vinos con Indicación Geográfica Protegida	0,00	0,00	0,00	
2.1.3 Vinos varietales sin DOP o IGP	0,00	0,00	0,00	
2.1.4 Vinos sin Indicación Geográfica	0,00	0,00	0,00	
2.1.5 Otros vinos	0,00	0,00	0,00	
2.2 Vinos procedentes de países no pertenecientes a la UE	0,00	0,00	0,00	
3. TOTAL (1+2)	**37.154,60**	**24.946,14**	**12.208,47**	
MOSTOS DE UVA				
1. EXISTENCIAS EN PODER DE PRODUCTORES				
1.1 Mosto concentrado	0,00	0,00	0,00	
1.2 Mosto concentrado rectificado	0,00	0,00	0,00	
1.3 Otros mostos	0,00	0,00	0,00	
TOTAL	**0,00**	**0,00**	**0,00**	
2. EXISTENCIAS EN PODER DE ALMACENISTAS				
2.1 Mosto concentrado	0,00	0,00	0,00	
2.2 Mosto concentrado rectificado	0,00	0,00	0,00	
2.3 Otros mostos	0,00	0,00	0,00	
3. TOTAL (1+2)	**0,00**	**0,00**	**0,00**	

3.3.2. COSECHA

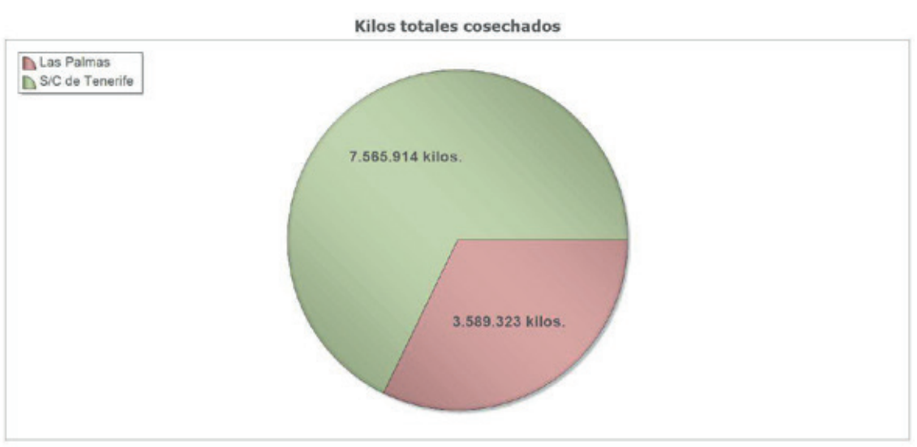
Informe de las Declaraciones de Cosechas Presentadas.
Campaña 2017.

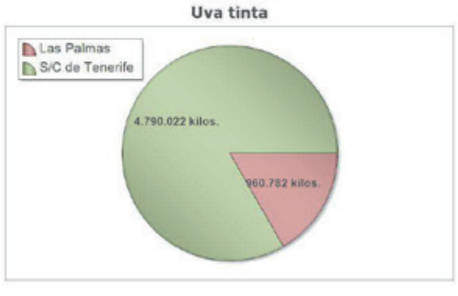
TOTALES EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA. 2017.

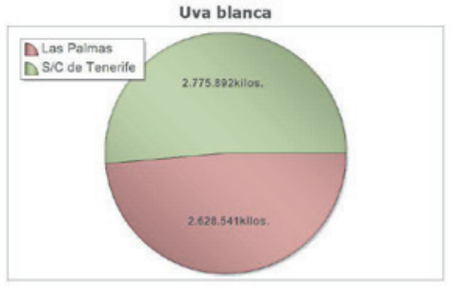
Nº declaraciones	Superficie Has	Tinta Kgs	Blanca Kgs	Total Kgs	Rendimiento Kg/Ha
4257	3.889,64	5.750.804,13	5.404.432,20	11.155.236,33	2.867,94

RESUMEN DE LA COSECHA POR PROVINCIAS. 2017.

Provincia	Nº declaraciones	Superficie Has.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.	Rendimiento Kg/Ha
	1	4,47	0,00	0,00	0,00	0,00
Las Palmas	1407	1.686,46	960.782,10	2.628.540,50	3.589.322,60	2.128,32
S/C de Tenerife	2849	2.198,71	4.790.022,03	2.775.891,70	7.565.913,73	1.726,00
TOTAL	**4257**	**3.889,64**	**5.750.804,13**	**5.404.432,20**	**11.155.236,33**	**1.284,77**





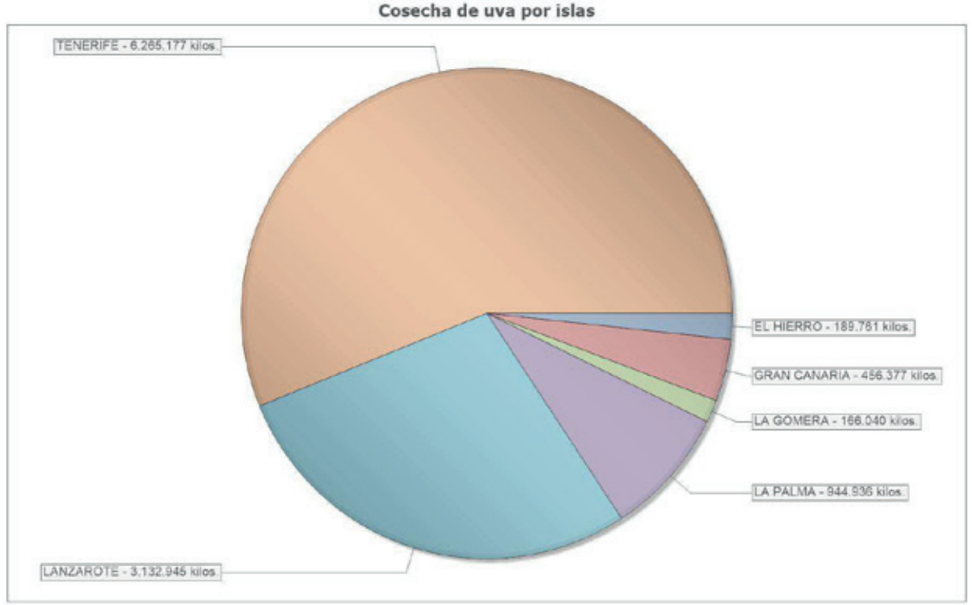


Informe de las Declaraciones de Cosechas Presentadas.
Campaña 2017.

RESUMEN DE LAS COSECHAS POR ISLAS. 2017.

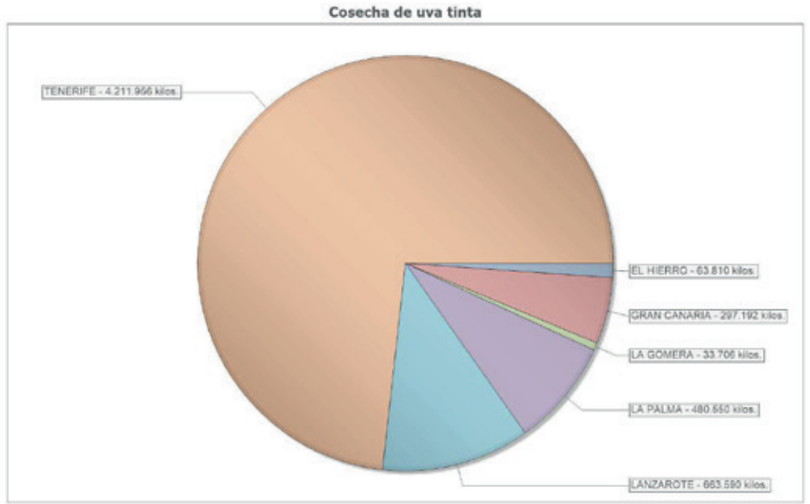
Isla	Nº dec.	Sup. Has.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.	Rend. Kg/Ha
EL HIERRO	145	84,18	63.810,00	125.951,00	189.761,00	2.254,19
GRAN CANARIA	125	118,51	297.192,10	159.185,10	456.377,20	3.851,05
LA GOMERA	142	72,22	33.706,00	132.333,75	166.039,75	2.299,06
LA PALMA	659	430,59	480.550,10	464.385,50	944.935,60	2.194,53
LANZAROTE	1282	1.567,95	663.590,00	2.469.355,40	3.132.945,40	1.998,12
TENERIFE	1904	1.616,19	4.211.955,93	2.053.221,45	6.265.177,38	1.952,06
TOTAL	**4257**	**3.889,64**	**5.750.804,13**	**5.404.432,20**	**11.155.236,33**	**2.424,84**

Cosecha de uva por islas

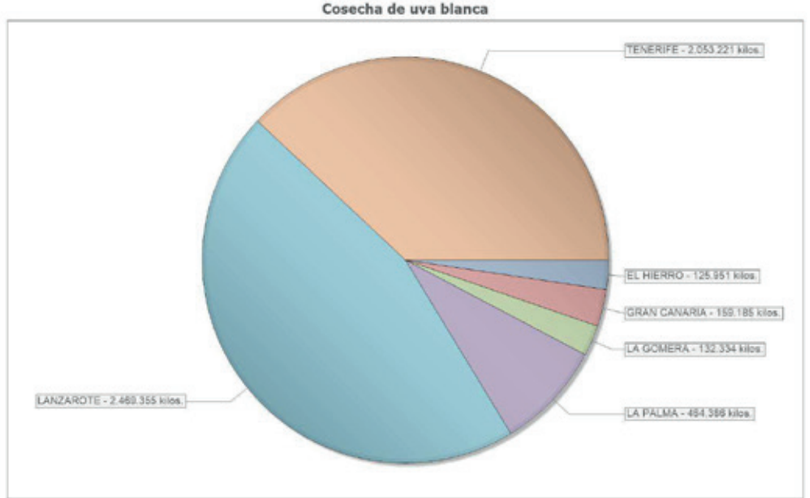


Informe de las Declaraciones de Cosechas Presentadas.
Campaña 2017.

Cosecha de uva tinta



Cosecha de uva blanca



Informe de las Declaraciones de Cosechas Presentadas.
Campaña 2017.

RESUMEN DE LAS COSECHAS POR TIPO ORGANISMOS. 2017.

Tipo organismo	Nº dec.	Sup. Has.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.	Rend. Kg/Ha
CONSEJOS REGULADORES	4221	3.878,20	5.750.804,13	5.404.432,20	11.155.236,33	2.876,39
AGENCIAS DE EA	36	11,43	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL	**4257**	**3.889,64**	**5.750.804,13**	**5.404.432,20**	**11.155.236,33**	**1.438,20**



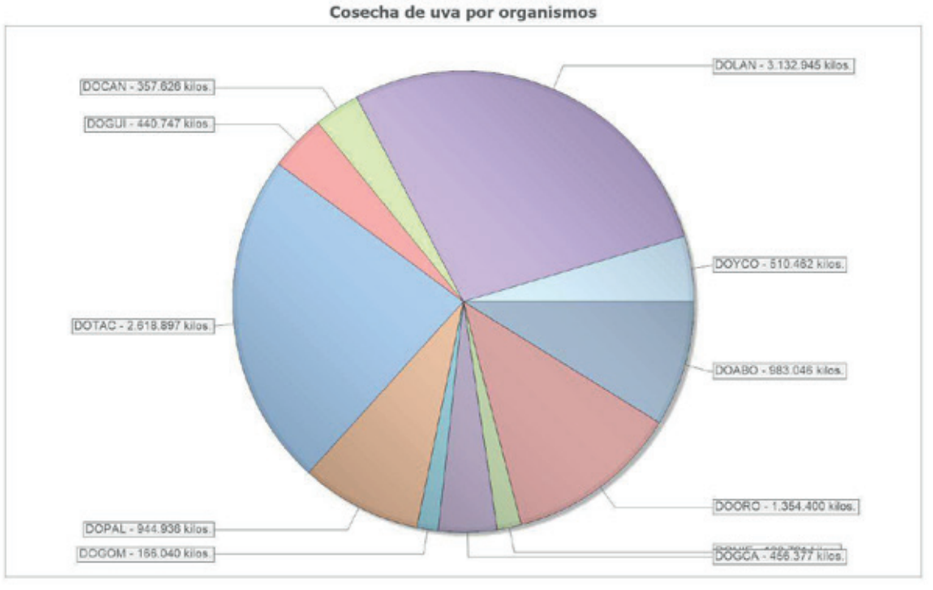




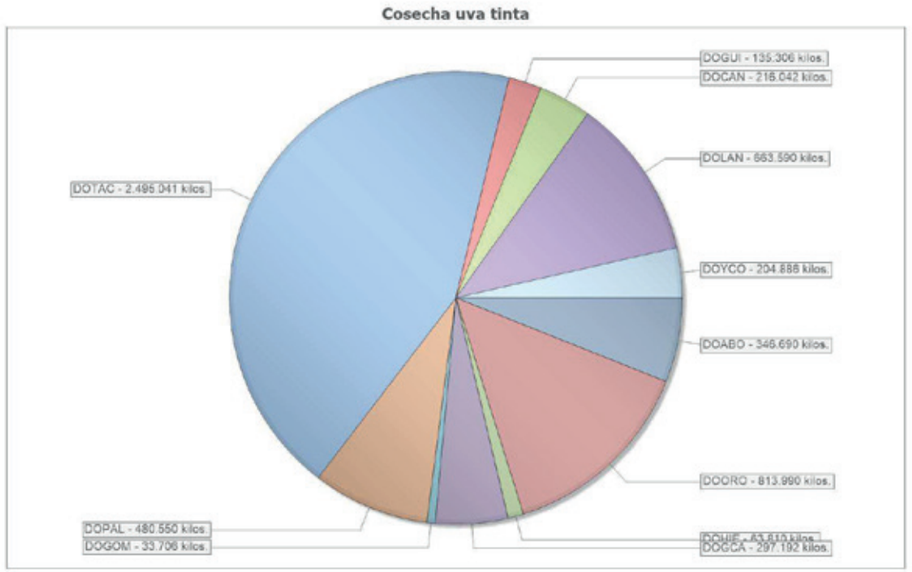
Informe de las Declaraciones de Cosechas Presentadas.
Campaña 2017.

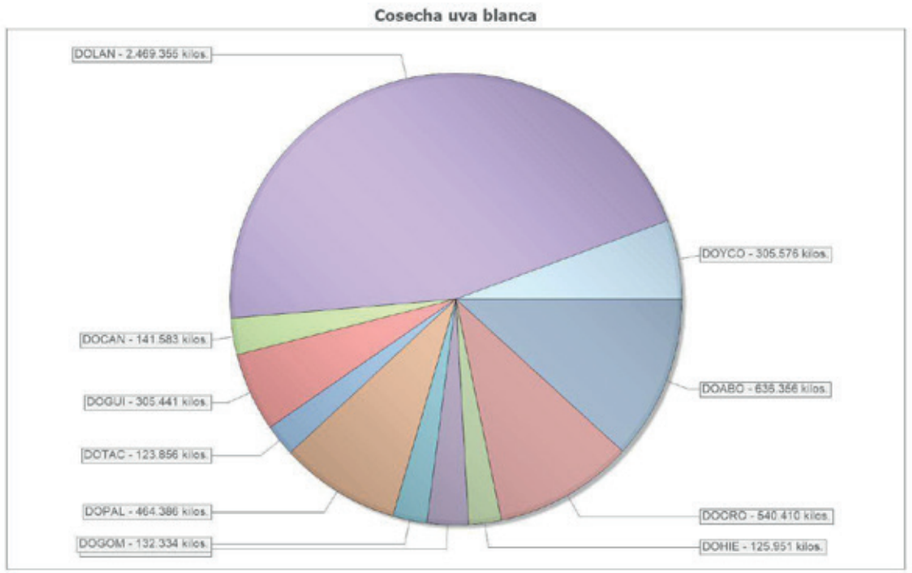
RESUMEN DE LAS COSECHAS POR ORGANISMOS. 2017.

Tipo organismo	Nº dec.	Sup. Has.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.	Rend. Kg/H
ABONA	337	488,64	346.690,19	636.355,77	983.045,96	2.011,8
DO VALLE DE LA OROTAVA	305	185,69	813.989,94	540.409,91	1.354.399,85	7.294,0
EL HIERRO	145	84,18	63.810,00	125.951,00	189.761,00	2.254,1
GRAN CANARIA	125	118,51	297.192,10	159.185,10	456.377,20	3.851,0
LA GOMERA	142	72,22	33.706,00	132.333,75	166.039,75	2.299,0
LA PALMA	659	430,59	480.550,10	464.385,50	944.935,60	2.194,5
TACORONTE-ACENTEJO	775	600,16	2.495.040,67	123.855,91	2.618.896,58	4.363,6
VALLE DE GUIMAR	185	122,25	135.306,46	305.440,52	440.746,98	3.605,3
VINOS DE CALIDAD DE CANARIAS	77	106,82	216.042,46	141.583,40	357.625,86	3.347,9
VINOS DE LANZAROTE	1282	1.567,95	663.590,00	2.469.355,40	3.132.945,40	1.998,1
YCODEN DAUTE ISORA	189	101,20	204.886,21	305.575,94	510.462,15	5.043,9
AGENCIAS DE EA	36	11,43	0,00	0,00	0,00	0,0
TOTAL	**4257**	**3.889,64**	**5.750.804,13**	**5.404.432,20**	**11.155.236,33**	**3.188,6**



Informe de las Declaraciones de Cosechas Presentadas.
Campaña 2017.

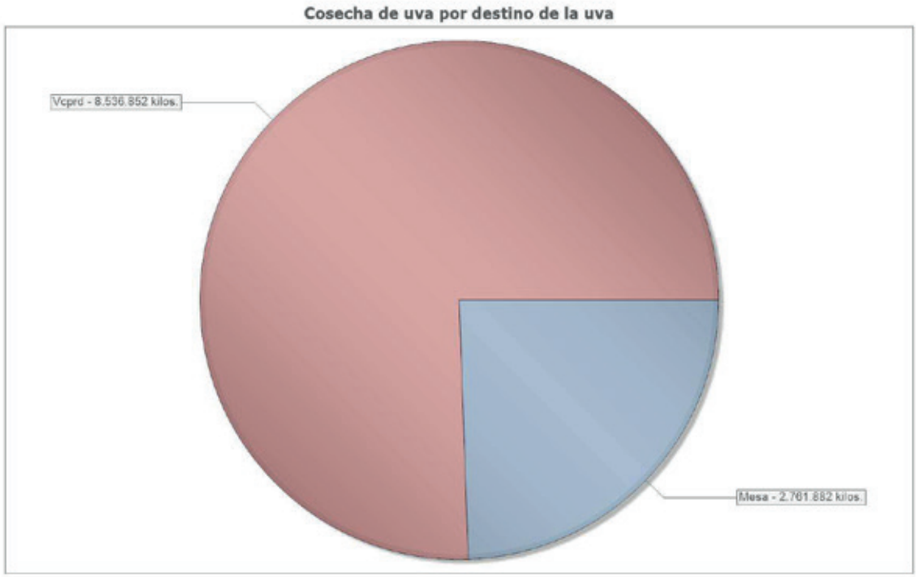




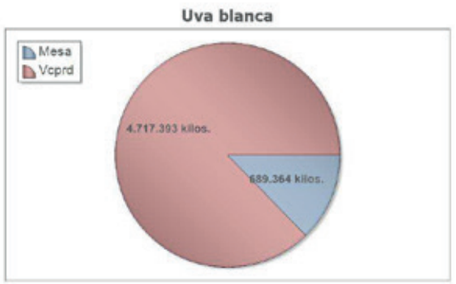
Informe de las Declaraciones de Cosechas Presentadas.
Campaña 2017.

RESUMEN DE LAS COSECHAS POR DESTINO DE LA UVA. 2017.

Destino	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.
Mesa	2.072.517,80	689.364,40	2.761.882,20
Vcprd	3.819.459,33	4.717.392,80	8.536.852,13
TOTAL	**5.891.977,13**	**5.406.757,20**	**11.298.734,33**



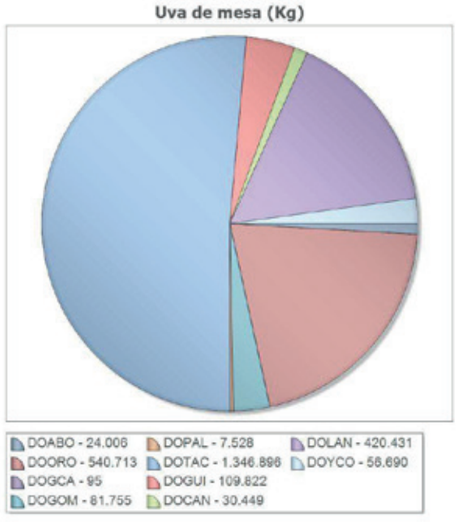


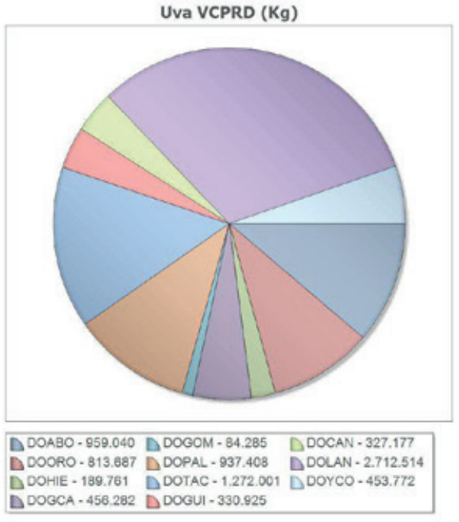


Informe de las Declaraciones de Cosechas Presentadas.
Campaña 2017.

RESUMEN DE LAS COSECHAS POR DESTINO DE LA UVA EN LOS CONSEJOS REGULADORES. 2017.

Organismo	Destino de la uva (Kg)		
	Mesa	Vcprd	Total
ABONA	24.006,00	959.039,96	983.045,96
DO VALLE DE LA OROTAVA	540.713,20	813.686,65	1.354.399,85
EL HIERRO		189.761,00	189.761,00
GRAN CANARIA	95,00	456.282,20	456.377,20
LA GOMERA	81.755,00	84.284,75	166.039,75
LA PALMA	7.527,50	937.408,10	944.935,60
TACORONTE-ACENTEJO	1.346.896,00	1.272.000,58	2.618.896,58
VALLE DE GUIMAR	109.821,50	330.925,48	440.746,98
VINOS DE CALIDAD DE CANARIAS	30.449,00	327.176,86	357.625,86
VINOS DE LANZAROTE	420.431,00	2.712.514,40	3.132.945,40
YCODEN DAUTE ISORA	56.690,00	453.772,15	510.462,15
Total	**2.618.384,20**	**8.536.852,13**	**11.155.236,33**

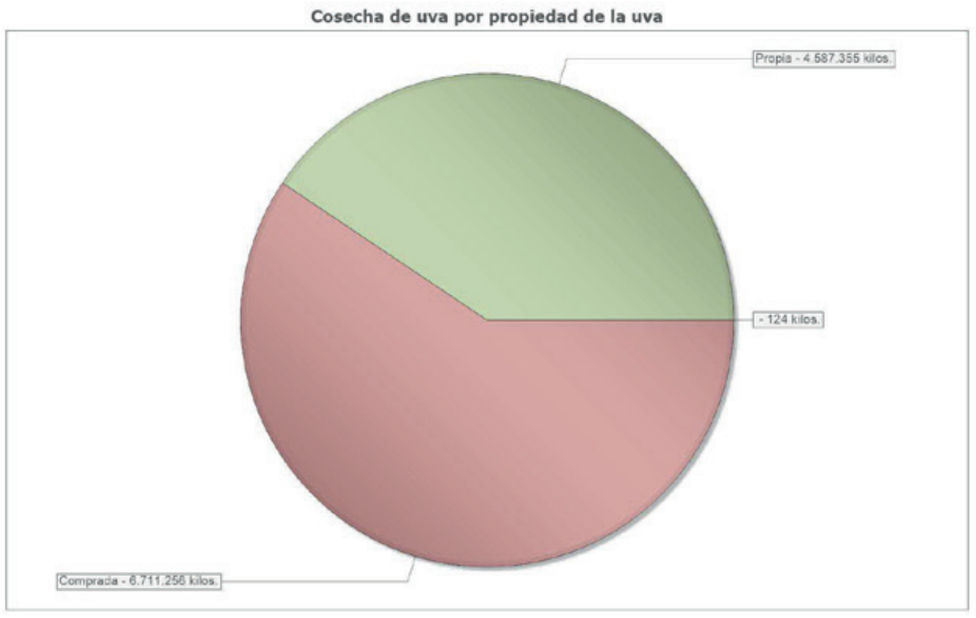


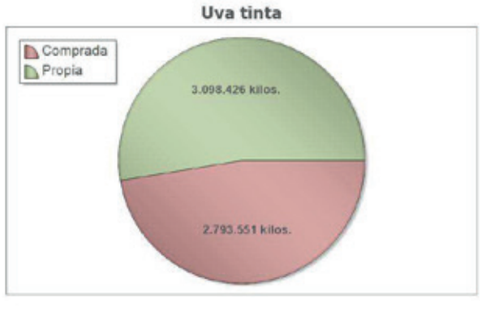


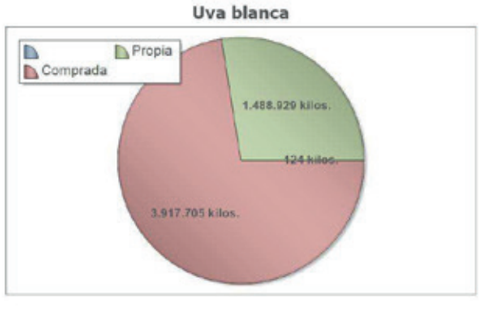
Informe de las Declaraciones de Cosechas Presentadas.
Campaña 2017.

RESUMEN DE LAS COSECHAS POR PROPIEDAD DE LA UVA. 2017.

Destino	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.
	0,00	123,50	123,50
Comprada	2.793.551,20	3.917.704,75	6.711.255,95
Propia	3.098.425,93	1.488.928,95	4.587.354,88
TOTAL	**5.891.977,13**	**5.406.757,20**	**11.298.734,33**



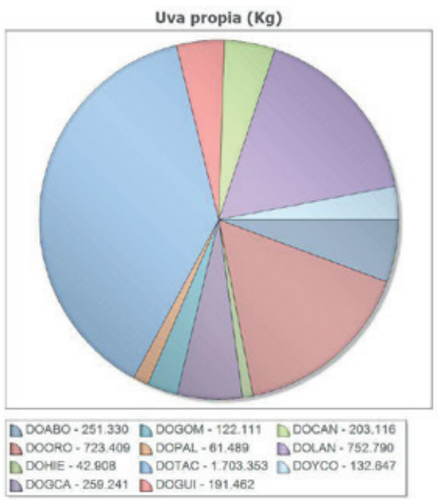


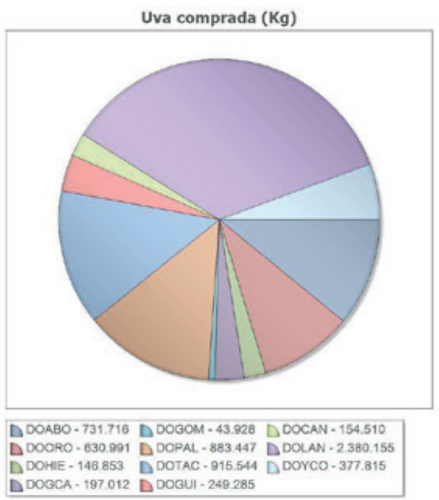


Informe de las Declaraciones de Cosechas Presentadas.
Campaña 2017.

RESUMEN DE LAS COSECHAS POR PROPIEDAD DE LA UVA EN LOS CONSEJOS REGULADORES. 2017.

Organismo	Propiedad de la uva (Kg)			Propiedad de la uva (Kg)
		Comprada	Propia	Total
ABONA		731.715,90	251.330,06	983.045,96
DO VALLE DE LA OROTAVA		630.990,58	723.409,27	1.354.399,85
EL HIERRO		146.853,00	42.908,00	189.761,00
GRAN CANARIA	123,50	197.012,30	259.241,40	456.377,20
LA GOMERA		43.928,30	122.111,45	166.039,75
LA PALMA		883.446,60	61.489,00	944.935,60
TACORONTE-ACENTEJO		915.543,59	1.703.352,99	2.618.896,58
VALLE DE GUIMAR		249.285,48	191.461,50	440.746,98
VINOS DE CALIDAD DE CANARIAS		154.510,18	203.115,68	357.625,86
VINOS DE LANZAROTE		2.380.155,00	752.790,40	3.132.945,40
YCODEN DAUTE ISORA		377.815,02	132.647,13	510.462,15
Total	**123,50**	**6.711.255,95**	**4.443.856,88**	**11.155.236,33**





Informe de las Declaraciones de Cosechas Presentadas.
Campaña 2017.

RESUMEN DE LAS COSECHAS POR MUNICIPIOS. 2017.

Municipio	Sup. Has.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.	Rend. Kg/Ha
ADEJE	7,58	14.869,86	8.955,10	23.824,96	3.142,35
AGAETE	2,10	0,00	23.800,00	23.800,00	11.333,33
AGUIMES	2,32	3.080,00	2.866,20	5.946,20	2.562,35
AGULO	4,69	982,95	9.059,25	10.042,20	2.142,43
ALAJERÓ	3,39	3.280,30	11.803,11	15.083,41	4.445,58
ARAFO	20,83	28.327,47	66.432,52	94.759,99	4.549,49
ARICO	74,86	70.947,35	69.662,63	140.609,98	1.878,26
ARONA	43,07	47.359,34	91.324,62	138.683,96	3.220,06
ARRECIFE	0,57	230,00	650,00	880,00	1.538,19
ARTENARA	2,26	5.209,65	1.593,42	6.803,07	3.016,48
BARLOVENTO	0,95	513,13	259,00	772,13	816,46
BREÑA ALTA	1,18	3,89	212,69	216,58	183,84
BREÑA BAJA	8,03	7.459,33	3.554,27	11.013,60	1.370,72
BUENAVISTA DEL NORTE	17,11	70.600,40	27.694,54	98.294,94	5.746,33
CANDELARIA	15,48	40.611,40	22.785,99	63.397,39	4.094,80
EL PASO	36,38	21.257,46	26.710,16	47.967,62	1.318,67
EL PINAR	30,85	46.023,95	27.771,56	73.795,51	2.391,73
EL ROSARIO	6,80	19.546,63	196,95	19.743,58	2.903,94
EL SAUZAL	101,75	316.604,67	8.725,32	325.329,99	3.197,21
EL TANQUE	0,05	150,00	100,00	250,00	5.000,00
FASNIA	13,64	24.954,00	56.824,60	81.778,60	5.997,57
FRONTERA	43,20	17.246,09	82.197,52	99.443,61	2.301,75
FUENCALIENTE	95,41	40.972,77	149.255,88	190.228,65	1.993,74
GÁLDAR	4,27	7.442,50	6.923,50	14.366,00	3.361,33
GARACHICO	8,57	4.600,17	29.085,18	33.685,35	3.931,03
GARAFÍA	64,97	150.731,99	112.392,18	263.124,17	4.050,06
GRANADILLA	102,10	45.777,67	116.314,94	162.092,61	1.587,63
GUIA DE ISORA	18,86	21.962,93	50.961,09	72.924,02	3.865,88
GUÍMAR	78,02	64.325,50	200.428,78	264.754,28	3.393,21
HARÍA	116,17	72.131,60	153.847,04	225.978,64	1.945,27

Informe de las Declaraciones de Cosechas Presentadas.
Campaña 2017.

RESUMEN DE LAS COSECHAS POR MUNICIPIOS. 2017.

Municipio	Sup. Has.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.	Rend. Kg/Ha
HERMIGUA	4,10	4.708,07	5.388,96	10.097,03	2.459,93
ICOD DE LOS VINOS	40,79	61.673,81	182.421,36	244.095,17	5.984,41
INGENIO	0,71	630,00	200,00	830,00	1.173,31
LA GUANCHA	4,69	9.751,51	15.365,00	25.116,51	5.356,47
LA LAGUNA	77,46	226.769,95	23.037,03	249.806,98	3.225,05
LA MATANZA DE ACENTEJO	56,56	318.054,06	11.979,62	330.033,68	5.835,09
LA OLIVA	0,60	2.140,00	900,00	3.040,00	5.066,67
LA OROTAVA	141,69	790.727,21	173.673,04	964.400,25	6.806,27
LA VICTORIA DE ACENTEJO	63,33	417.590,65	15.240,88	432.831,53	6.834,56
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	16,16	35.667,00	4.848,00	40.515,00	2.506,45
LOS LLANOS DE ARIDANE	15,57	8.072,20	6.452,56	14.524,76	932,89
LOS REALEJOS	57,31	52.518,06	396.310,92	448.828,98	7.831,85
LOS SILOS	3,79	5.658,24	2.319,54	7.977,78	2.107,51
MOYA	1,04	0,00	0,00	0,00	0,00
PUERTO DE LA CRUZ	0,63	0,00	800,00	800,00	1.265,22
PUNTAGORDA	79,16	126.580,72	76.438,16	203.018,88	2.564,63
PUNTALLANA	3,58	2.297,00	100,00	2.397,00	668,92
S/C DE TENERIFE	10,49	13.596,00	5.668,00	19.264,00	1.837,06
SAN ANDRÉS Y SAUCES	0,39	0,00	0,00	0,00	0,00
SAN BARTOLOMÉ	242,31	78.939,90	392.054,49	470.994,39	1.943,74
SAN BARTOLOMÉ DE TIRAJANA	15,36	13.753,50	61.473,00	75.226,50	4.897,11
SAN JUAN DE LA RAMBLA	4,85	8.239,51	10.329,58	18.569,09	3.825,76
SAN MIGUEL	6,58	4.807,19	29.834,49	34.641,68	5.268,14
SAN SEBASTIÁN DE LA GOMER	0,98	418,69	547,39	966,08	987,41
SANTA BRÍGIDA	36,98	68.630,25	36.866,00	105.496,25	2.852,68
SANTA CRUZ DE LA PALMA	0,55	2.642,00	800,00	3.442,00	6.299,41
SANTA LUCÍA DE TIRAJANA	0,63	2.703,00	621,00	3.324,00	5.268,66
SANTA ÚRSULA	110,55	548.940,44	21.760,04	570.700,48	5.162,44
SANTIAGO DEL TEIDE	17,58	45.687,41	41.032,23	86.719,64	4.934,12
TACORONTE	142,95	425.234,52	24.922,83	450.157,35	3.149,11

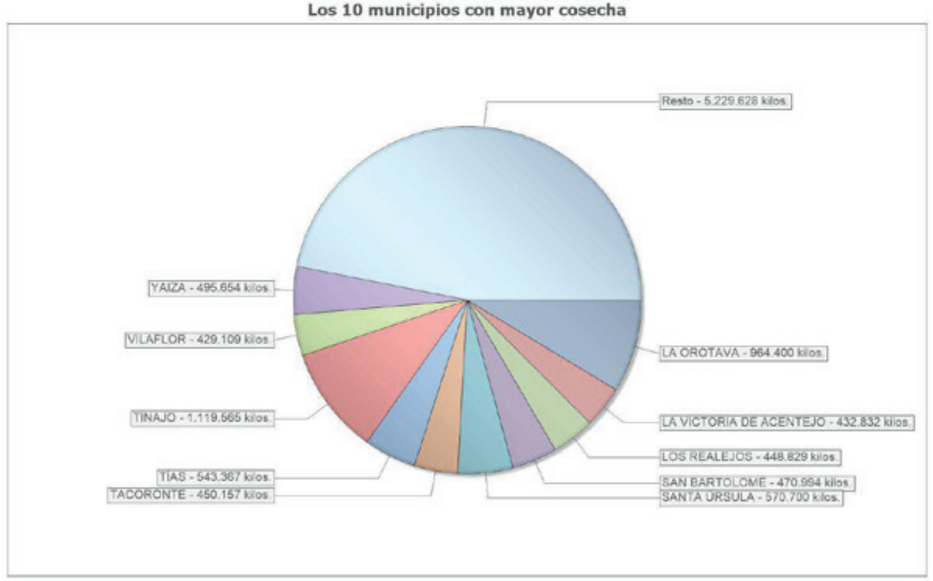
Informe de las Declaraciones de Cosechas Presentadas.
Campaña 2017.

RESUMEN DE LAS COSECHAS POR MUNICIPIOS. 2017.

Municipio	Sup. Has.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.	Rend. Kg/Ha
TEGUESTE	103,48	332.207,19	45.403,80	377.610,99	3.649,14
TEGUISE	92,75	81.935,76	194.570,76	276.506,52	2.981,36
TEJEDA	9,94	12.197,97	3.551,58	15.749,55	1.584,46
TELDE	6,00	12.722,25	2.583,00	15.305,25	2.548,84
TEROR	2,63	5.718,00	587,00	6.305,00	2.398,80
TÍAS	331,34	80.813,13	462.554,02	543.367,15	1.639,88
TIJARAFE	76,15	72.490,52	36.545,64	109.036,16	1.431,95
TINAJO	364,49	239.236,49	880.328,37	1.119.564,86	3.071,56
VALLE GRAN REY	15,15	5.032,85	21.162,35	26.195,20	1.729,43
VALLE HERMOSO	46,80	22.720,14	87.682,69	110.402,83	2.359,10
VALSEQUILLO	3,29	13.532,91	5.545,14	19.078,05	5.797,57
VALVERDE	14,56	9.285,25	16.600,00	25.885,25	1.777,91
VEGA DE SAN MATEO	22,49	130.967,17	19.884,86	150.852,03	6.708,62
VILAFLOR	256,42	144.876,16	284.233,05	429.109,21	1.673,44
VILLA DE MAZO	51,70	53.131,32	54.077,06	107.208,38	2.073,76
YAIZA	420,31	110.303,13	385.350,72	495.653,85	1.179,25
TOTAL	**3.900,33**	**5.750.804,13**	**5.404.432,20**	**11.155.236,33**	**3.249,07**

**Informe de las Declaraciones de Cosechas Presentadas.
Campaña 2017.**

Los 10 municipios con mayor cosecha

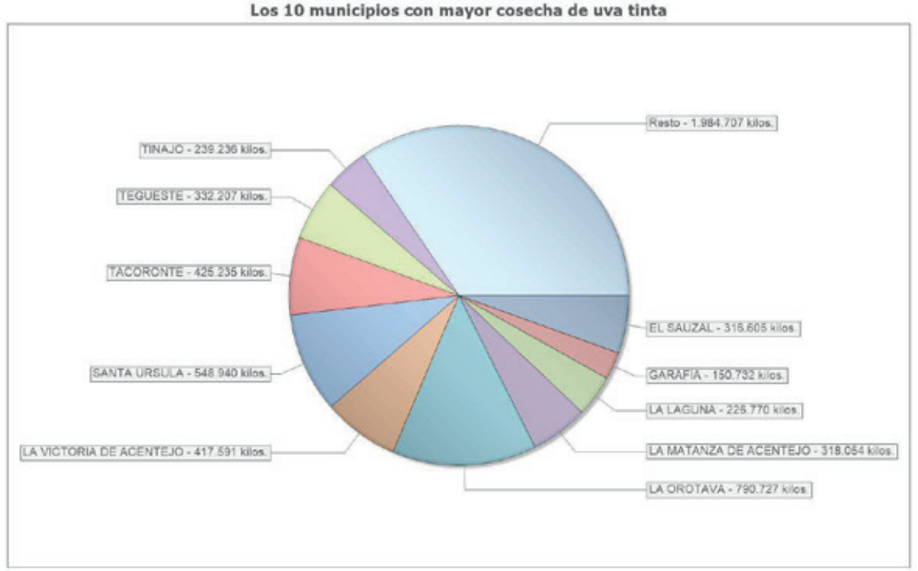


Los 10 municipios con mayor rendimiento

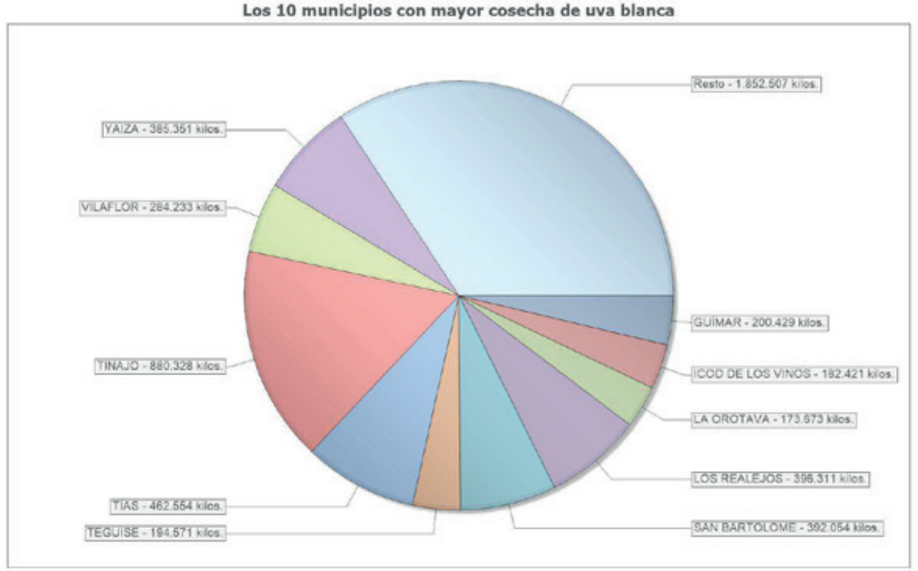


**Informe de las Declaraciones de Cosechas Presentadas.
Campaña 2017.**

Los 10 municipios con mayor cosecha de uva tinta



Los 10 municipios con mayor cosecha de uva blanca



3.3.3. PRODUCCIÓN

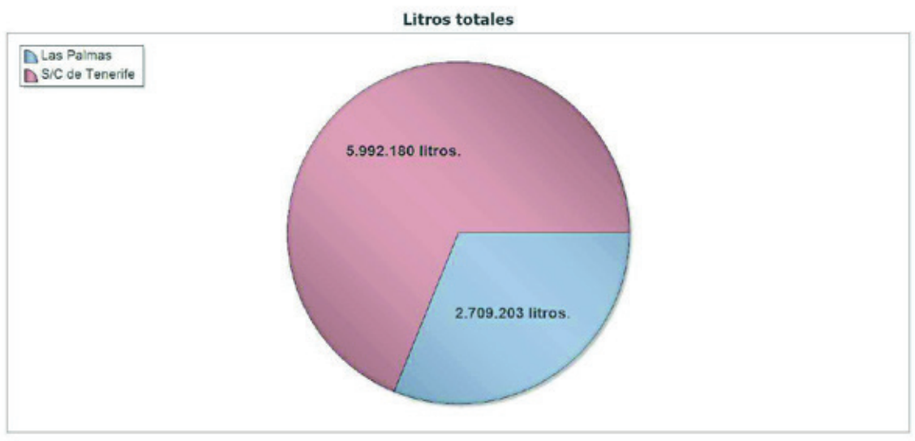
Informe de las Declaraciones de Producción Presentadas.
Campaña 2017.

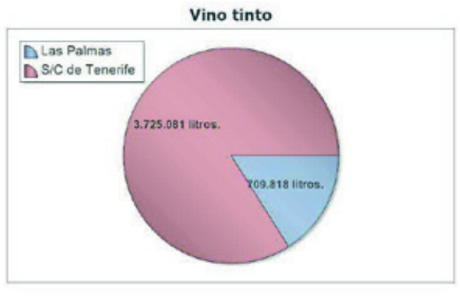
TOTALES EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA. 2017.

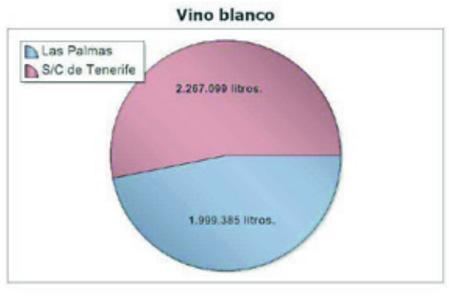
Nº declaraciones	Tinto Lts.	Blanco Lts.	Total Lts.
815	4.434.898,59	4.266.484,46	8.701.383,04

RESUMEN DE LA PRODUCCIÓN POR PROVINCIAS. 2017.

Provincia	Nº declaraciones	Tinto Lts.	Blanco Lts.	Total Lts.
Las Palmas	126	709.817,63	1.999.385,08	2.709.202,71
S/C de Tenerife	689	3.725.080,96	2.267.099,37	5.992.180,33
TOTAL	**815**	**4.434.898,59**	**4.266.484,46**	**8.701.383,04**



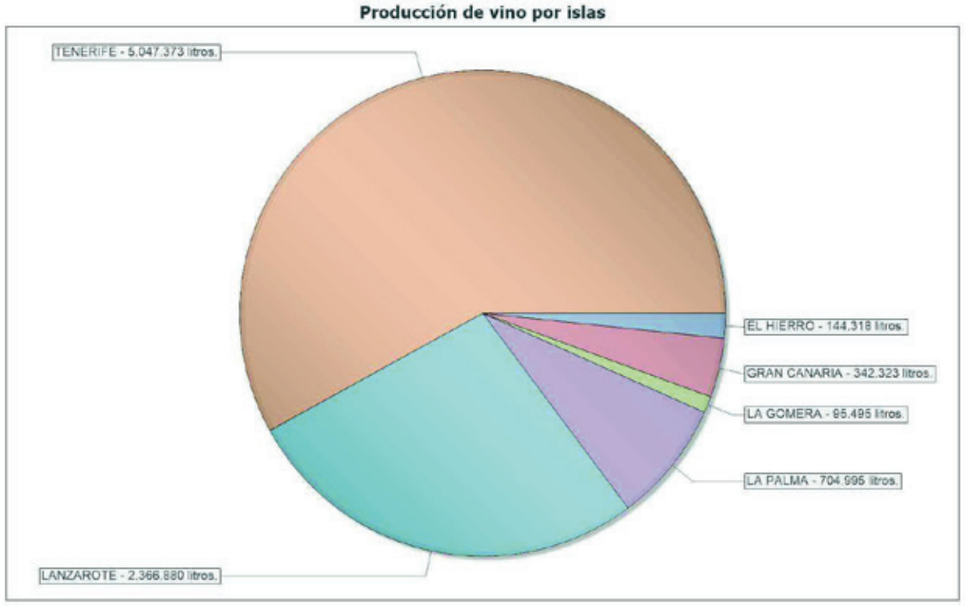




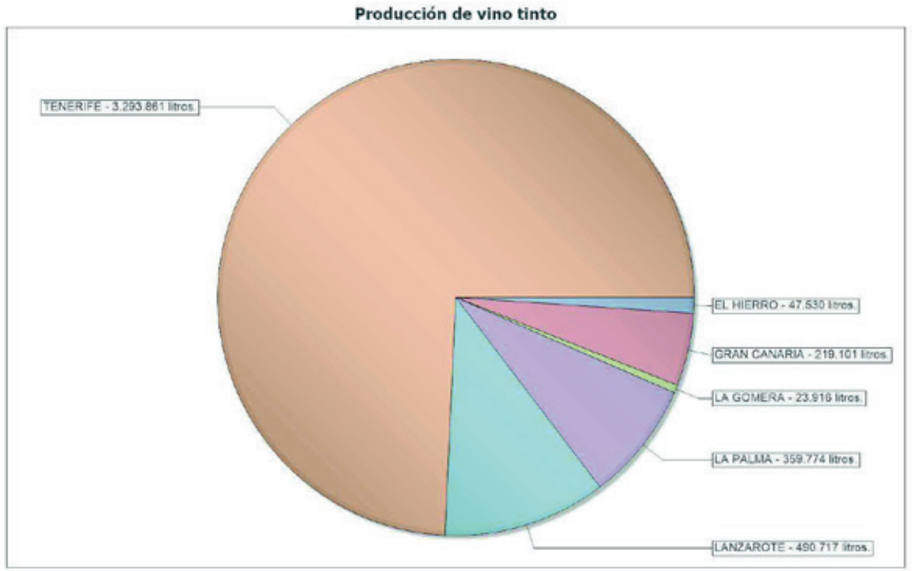
Informe de las Declaraciones de Producción Presentadas.
Campaña 2017.

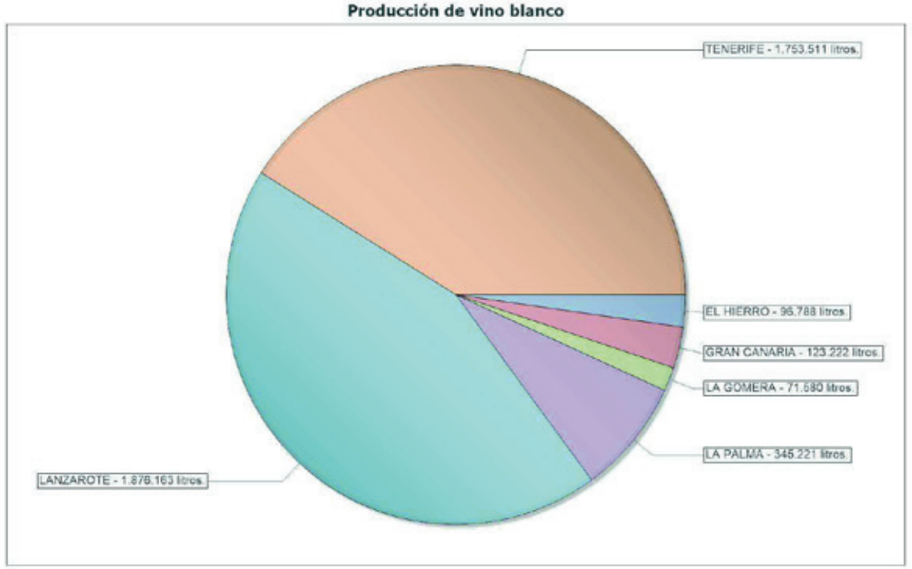
RESUMEN DE LA PRODUCCIÓN POR ISLAS. 2017.

Isla	Nº dec.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.
EL HIERRO	8	47.530,20	96.787,56	144.317,76
GRAN CANARIA	47	219.100,68	123.222,06	342.322,75
LA GOMERA	36	23.915,69	71.579,61	95.495,30
LA PALMA	20	359.774,02	345.220,73	704.994,75
LANZAROTE	79	490.716,95	1.876.163,02	2.366.879,97
TENERIFE	625	3.293.861,05	1.753.511,47	5.047.372,51
TOTAL	**815**	**4.434.898,59**	**4.266.484,46**	**8.701.383,04**



Informe de las Declaraciones de Producción Presentadas.
Campaña 2017.

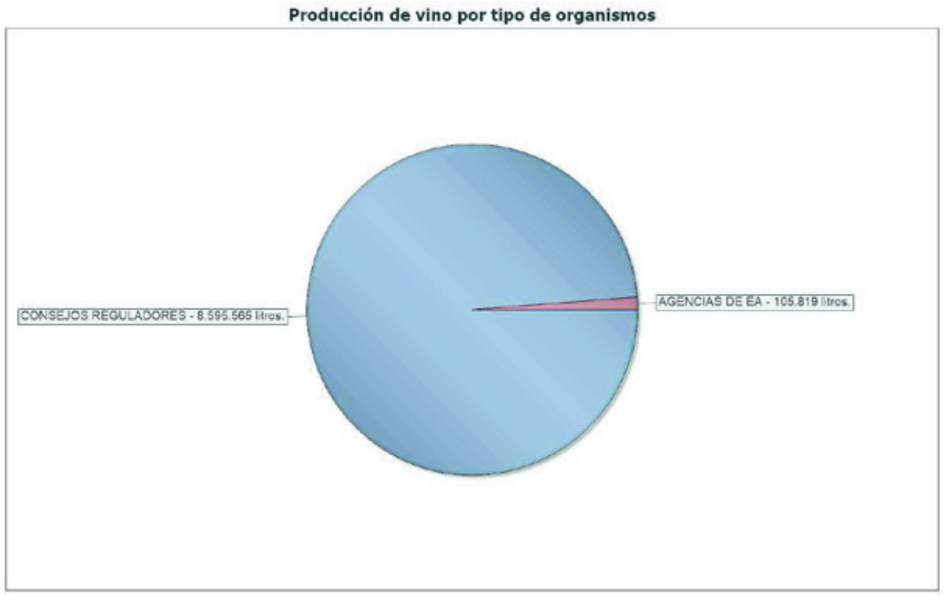




Informe de las Declaraciones de Cosechas Presentadas.
Campaña 2017.

RESUMEN DE LAS COSECHAS POR TIPO ORGANISMOS. 2017.

Tipo organismo	Nº dec.	Tinto Lts.	Blanco Lts.	Total Lts.
CONSEJOS REGULADORES	780	4.330.800,56	4.264.763,96	8.595.564,52
AGENCIAS DE EA	35	104.098,02	1.720,50	105.818,52
TOTAL	**815**	**4.434.898,59**	**4.266.484,46**	**8.701.383,04**





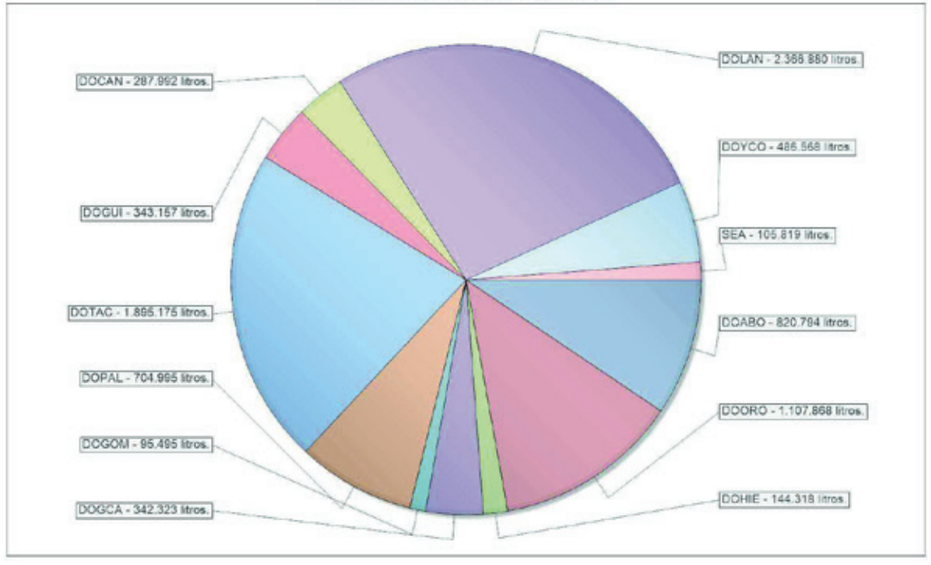


Informe de las Declaraciones de Producción Presentadas.
Campaña 2017.

RESUMEN DE LAS PRODUCCIÓN POR ORGANISMOS. 2017.

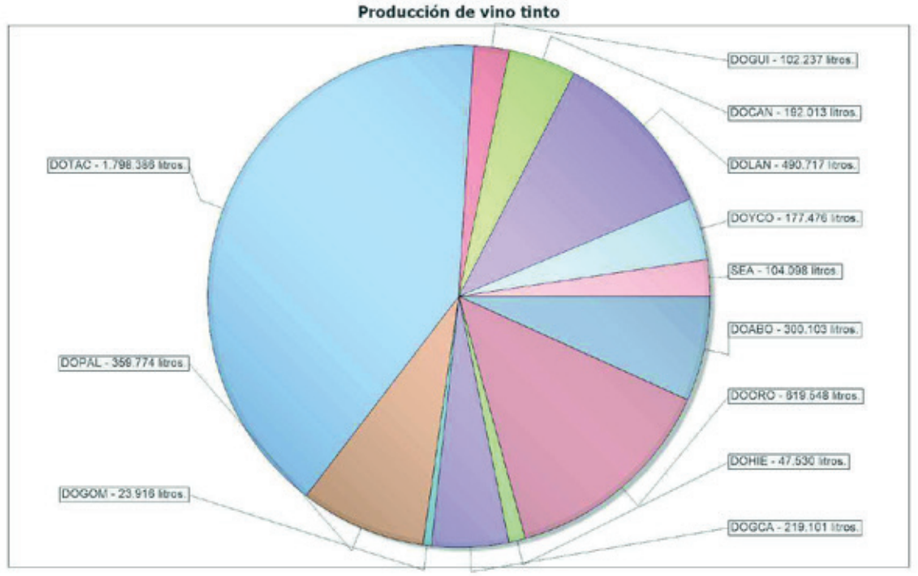
Tipo organismo	Nº dec.	Tinto Lts.	Blanco Lts.	Total Lts.
ABONA	20	300.103,29	520.690,91	820.794,19
DO VALLE DE LA OROTAVA	135	619.547,94	488.320,32	1.107.868,26
EL HIERRO	8	47.530,20	96.787,56	144.317,76
GRAN CANARIA	47	219.100,68	123.222,06	342.322,75
LA GOMERA	36	23.915,69	71.579,61	95.495,30
LA PALMA	20	359.774,02	345.220,73	704.994,75
TACORONTE-ACENTEJO	352	1.798.386,41	96.788,18	1.895.174,58
VALLE DE GUIMAR	31	102.236,77	240.920,41	343.157,19
VINOS DE CALIDAD DE CANARIAS	28	192.013,03	95.979,03	287.992,06
VINOS DE LANZAROTE	79	490.716,95	1.876.163,02	2.366.879,97
YCODEN DAUTE ISORA	24	177.475,59	309.092,12	486.567,71
AGENCIAS DE EA	35	104.098,02	1.720,50	105.818,52
TOTAL	**815**	**4.434.898,59**	**4.266.484,46**	**8.701.383,04**

Producción de vino por organismos

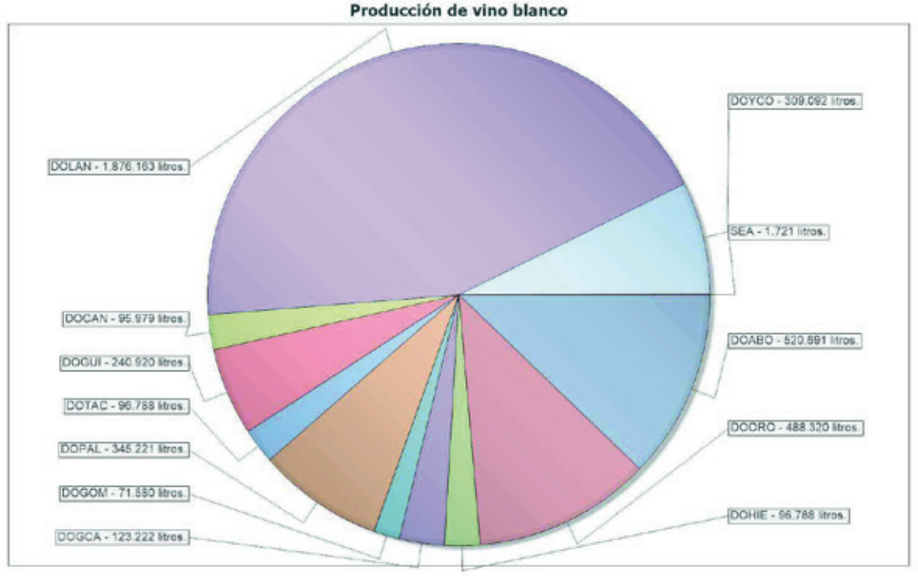


Informe de las Declaraciones de Producción Presentadas.
Campaña 2017.

Producción de vino tinto



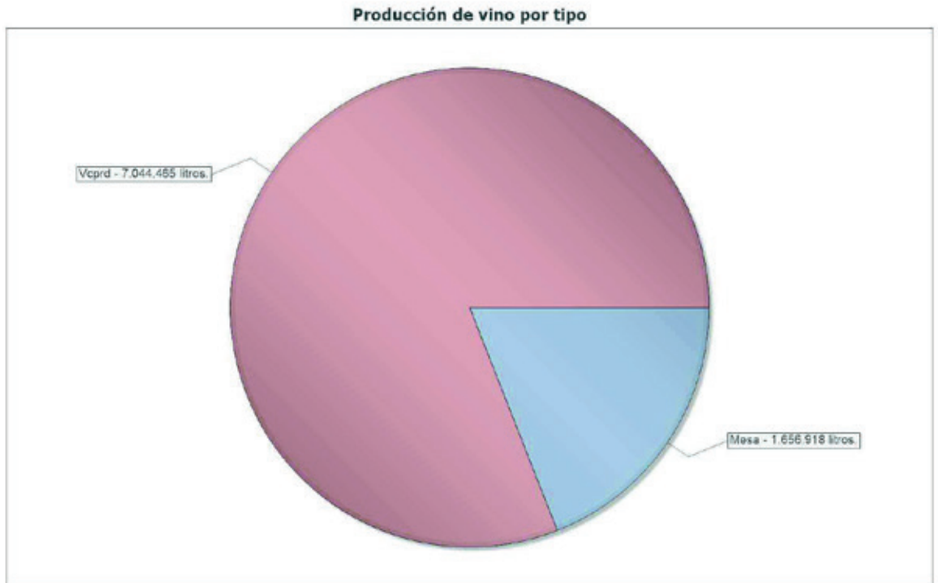
Producción de vino blanco

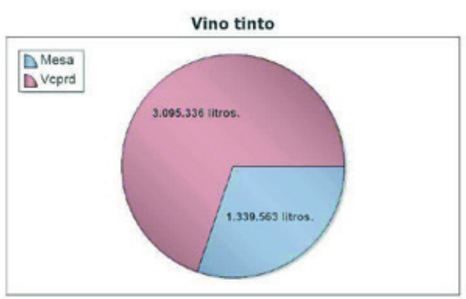


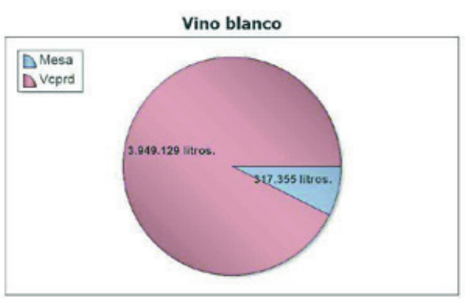
Informe de las Declaraciones de Producción Presentadas.
Campaña 2017.

RESUMEN DE LAS PRODUCCIÓN POR TIPO DE VINO. 2017.

Tipo de vino	Tinto Lts.	Blanco Lts.	Total Lts.
Mesa	1.339.562,67	317.355,22	1.656.917,89
Vcprd	3.095.335,92	3.949.129,24	7.044.465,15
TOTAL	**4.434.898,59**	**4.266.484,46**	**8.701.383,04**



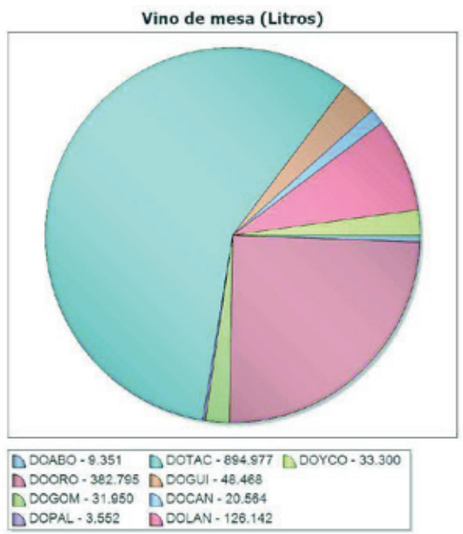


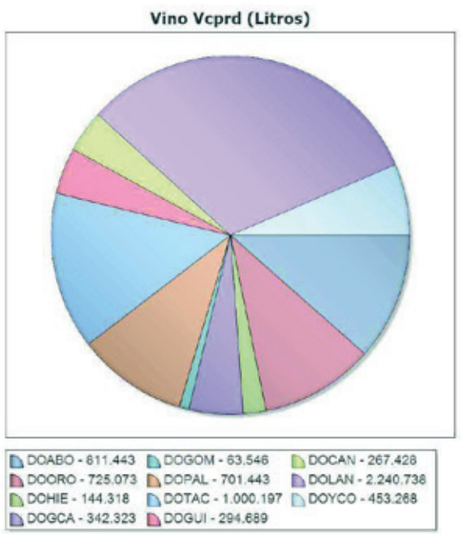


Informe de las Declaraciones de Producción Presentadas.
Campaña 2017.

RESUMEN DE LA PRODUCCIÓN POR TIPO DE VINO EN LOS CONSEJOS REGULADORES. 2017.

Organismo	Tipo de vino (Lts)		
	Mesa	Vcprd	Total
ABONA	9.351,38	811.442,81	820.794,19
DO VALLE DE LA OROTAVA	382.795,49	725.072,77	1.107.868,26
EL HIERRO		144.317,76	144.317,76
GRAN CANARIA		342.322,75	342.322,75
LA GOMERA	31.949,50	63.545,80	95.495,30
LA PALMA	3.552,00	701.442,75	704.994,75
TACORONTE-ACENTEJO	894.977,47	1.000.197,11	1.895.174,58
VALLE DE GUIMAR	48.467,78	294.689,40	343.157,19
VINOS DE CALIDAD DE CANARIAS	20.563,86	267.428,20	287.992,06
VINOS DE LANZAROTE	126.141,88	2.240.738,08	2.366.879,97
YCODEN DAUTE ISORA	33.300,00	453.267,71	486.567,71
Total	**1.551.099,37**	**7.044.465,15**	**8.595.564,52**



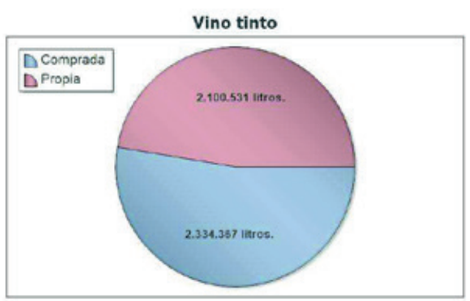


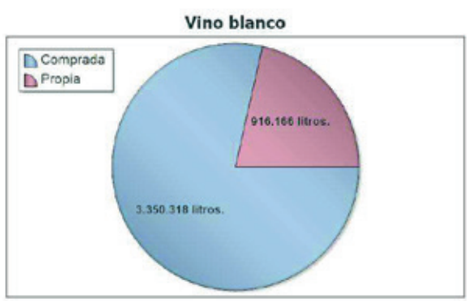
Informe de las Declaraciones de Producción Presentadas.
Campaña 2017.

RESUMEN DE LA PRODUCCIÓN POR PROPIEDAD DE LA UVA. 2017.

Propiedad	Tinto Lts.	Blanco Lts.	Total Lts.
Comprada	2.334.367,21	3.350.318,42	5.684.685,62
Propia	2.100.531,38	916.166,04	3.016.697,42
TOTAL	**4.434.898,59**	**4.266.484,46**	**8.701.383,04**



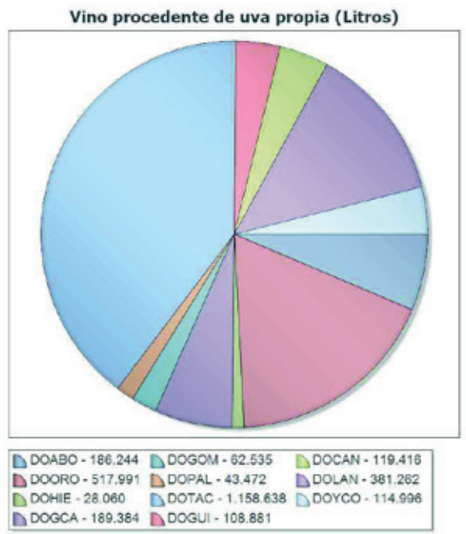


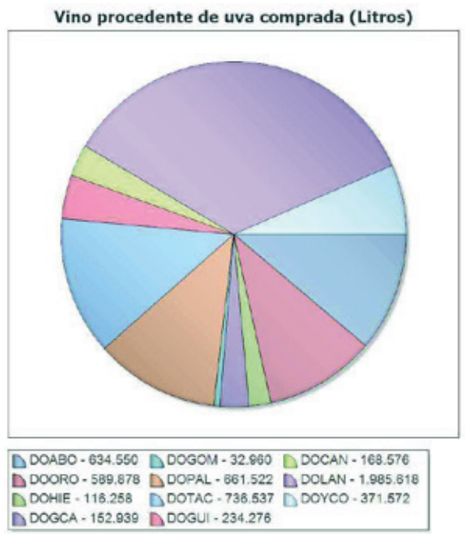


Informe de las Declaraciones de Producción Presentadas.
Campaña 2017.

RESUMEN DE LA PRODUCCIÓN POR PROPIEDAD DE LA UVA EN LOS CONSEJOS REGULADORES. 2017.

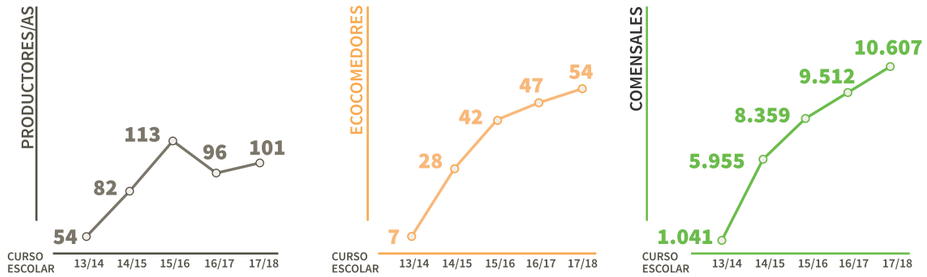
Organismo	Propiedad de la uva (Lts)		
	Comprada	Propia	Total
ABONA	634.550,21	186.243,99	820.794,19
DO VALLE DE LA OROTAVA	589.877,67	517.990,59	1.107.868,26
EL HIERRO	116.257,70	28.060,06	144.317,76
GRAN CANARIA	152.938,69	189.384,06	342.322,75
LA GOMERA	32.960,34	62.534,96	95.495,30
LA PALMA	661.522,34	43.472,41	704.994,75
TACORONTE-ACENTEJO	736.536,83	1.158.637,75	1.895.174,58
VALLE DE GUIMAR	234.275,80	108.881,38	343.157,19
VINOS DE CALIDAD DE CANARIAS	168.576,15	119.415,91	287.992,06
VINOS DE LANZAROTE	1.985.618,35	381.261,62	2.366.879,97
YCODEN DAUTE ISORA	371.571,54	114.996,17	486.567,71
Total	**5.684.685,62**	**2.910.878,90**	**8.595.564,52**





3.4.DATOS DE EVOLUCIÓN DE LA PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA DE ECOCOMEDORES

EVOLUCIÓN DEL PROGRAMA ECOCOMEDORES





4. GALERÍA DE IMÁGENES



ASISTENCIA A FERIA DE NATURA Y SALUD



ASISTENCIA A FERIA **CANARIAS SABE**



FORO INNOVAGRO CANARIAS



FORO INNOVAGRO CANARIAS



ENCUENTRO ECOCOMEDORES



II ENCUENTRO DE AGROENOTURISMO



SANTA ÚRSULA CALIDAD



CONCURSO DE ACEITE 2017



CONCURSO DE GOFIO 2017



CONCURSO DE GOFIO 2017



CONCURSO DE QUESOS 2017



CONCURSO DE QUESOS 2017



CONCURSO VINOS AGROCANARIAS 2017



CONCURSO VINOS AGROCANARIAS 2017



CONCURSO VINOS AGROCANARIAS 2017



CONCURSO VINOS AGROCANARIAS 2017

Gobierno de Canarias

INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA