INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

Gobierno de Canarias

ÍNDICE

3 INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

- INTRODUCCIÓN
- FUNCIONES: (ART 2.2 LEY DE CREACIÓN DEL ICCA)
- ESTRUCTURA DEL INSTITUTO
- SITUACIÓN DE RECURSOS HUMANOS DEL INSTITUTO
- INFORME ÁREA JURÍDICO-ADMINISTRATIVA

8 SECRETARÍA

- GESTIÓN JURÍDICO-ADMINISTRATIVA
- OBJETIVOS DE LA LEGISLATURA 2015-2019

16 SERVICIO DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN

- RESUMEN DE FUNCIONES
- OBJETIVOS PLANTEADOS PARA EL AÑO 2018
- ACTUACIONES REALIZADAS

26 SERVICIO DE INSPECCIÓN, LABORATORIO E INFORMES

- INTRODUCCIÓN
- RESUMEN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL DE LA CALIDAD COMERCIAL ALIMENTARIA REALIZADAS EN EL AÑO 2018
- FORMACIÓN EN MATERIA DE CALIDAD AGROALIMENTARIA
- PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS COMPETENCIA DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN LABORATORIO E INFORMES
- RELACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN MEDIANTE LOS QUE SE REALIZA EL CONTROL OFICIAL
- INFORME DE LA ACTIVIDAD DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE CANARIAS

62 SERVICIO DE FOMENTO Y PROMOCIÓN

- RESUMEN DE FUNCIONES
- OBJETIVOS PLANTEADOS PARA EL AÑO 2018 Y ACTIVIDADES DESARROLLADAS
- ESTADISTICAS DE INTERÉS
- DATOS DEL SECTOR VITIVINICOLA SEGÚN DECLARACIONES OBLIGATORIAS
- GALERÍA DE IMÁGENES

104 AGRICULTURA ECOLÓGICA

- INTRODUCCIÓN

108 OBJETIVOS Y LOGROS DE LA LEGISLATURA 2015-2019



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 Autónomos 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)
C1	Jefe Negociado (en Asuntos Generales y RRHH)
C1	Jefe Negociado (en Gran Canaria)
C2	Jefe 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 Contencioso-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, deberán ser abiertos para su provisión, a licenciados/as en veterinaria en las especialidades de veterinaria asistencial (VVA), veterinaria 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 verificación 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 2018, 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 marzo de 2018, se convocaron elecciones a vocales representativos de los sectores ganadero, quesero y de locales de maduración para conformar el Pleno del Consejo Regulador del Queso Palmero.

- Con fecha 20 de septiembre de 2018 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 ‘La Palma’, ‘Valle de La Orotava’, ‘Abona’, ‘ y ‘El Hierro’.

- 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 25 de abril , uno extraordinario el 29 de mayo y el 18 de diciembre de 2018. La sesión extraordinaria convocada para el 29 de mayo de 2018, por la importancia de los asuntos incluidos en el orden del día, de conformidad con el art. 5.1. del Reglamento de Organización y Funcionamiento del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria,constatada la existencia de quórum para la válida constitución del órgano en segunda convocatoria se adoptan los siguientes acuerdos:

1. Delegación en el Director del Instituto el ejercicio de las atribuciones prevista en el artículo 5.2 a) de la ley 1/2005, de 22 de abril, de creación del Instituto Canario de Calidad Agralimentaria: “Aprobar las bases de las convocatorias de ayudas y subvenciones”.
2. Convalidación de las bases de las convocatorias y ayudas realizadas por el Director de este Instituto (bases reguladoras de la concesión de las subvenciones destinadas a apoyar los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios -medida 3- previstas en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Canarias, para el periodo de programación 2014-2020; y las bases reguladoras de las convocatorias de ayudas de los programas europeos para la distribución de frutas y hortalizas.
3. Autorización del gasto plurianual correspondiente a la contratación de los servicios que dan soporte a las mesas de trabajo de producción, nutrición, sensibilización y coordinación del programa ecocomedores de Canarias.
4. Autorización del gasto plurianual correspondiente a la contratación de la prestación de servicios estrategia y plan de medios para la campaña de difusión del logo RUP.

- 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 el 2018 se celebró una sesión el 13 de junio, con el siguiente orden del día:

  1. Lectura acta anterior (13 de diciembre de 2017)
  2. Presentación del Proyecto Maravitia
  3. Situación actual del proceso electoral de los órganos de gobierno de los Consejos Reguladores
  4. Situación de subvenciones: Posei, PDR y gastos corrientes y de funcionamiento de los Consejos Reguladores
  5. Campaña de inspección de venta de vinos a granel
  6. Concurso Agrocanarias de vinos
  7. 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 2018 se presentaron ante la Oficina Española de Patentes y Marcas dependiente del Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital un total de 47 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 2018 se iniciaron 38 procedimientos sancionadores de los cuales 23 corresponden a la provincia de Santa Cruz de Tenerife y 15 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” y “APITEN “,órgano de gestión de la DOP “Miel de Tenerife para financiar parcialmente sus actividades durante el ejercicio de 2018.

- Gestión de preguntas parlamentarias. (aplicación Hipatia). Se han tramitado 50 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 justificó 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).

El 27 de diciembre y 19 de enero, respectivamente tienen entrada las observaciones realizadas por el Instituto Canario de Estadística y por la Consejería de Sanidad.

Una vez que el Consejo de Gobierno se pronunció positivamente, la Secretaría General Técnica de la Consejería, de conformidad con lo dispuesto en el apartado 1 letras a), b) y e) de la norma tercera del citado Decreto 15/2016, remitió el anteproyecto junto con la documentación correspondiente, a las instituciones, administraciones, entidades y órganos que deban informar la iniciativa, a la Dirección General de Planificación y Presupuesto y, a todos los departamentos.

El 27 de marzo tiene entrada en este organismo escrito de la Dirección General de Planificación y Presupuesto solicitando "*una evaluación económica de la disposición proyectada en los términos expresados en los apartados anteriores, junto con el pronunciamiento del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de las Consejerías que puedan resultar afectadas, así como el de sus correspondientes Oficinas Presupuestarias*", al que **se da respuesta el 28 de marzo**.



El 16 de abril tiene entrada en este organismo el **informe de la Dirección General de Planificación y Presupuesto** al APL, que concluye en el siguiente sentido: "*De conformidad con cuanto antecede, este centro directivo emite informe* ***FAVORABLE*** *respecto del anteproyecto de ley relacionado en el encabezamiento supeditado al cumplimiento de los extremos recogidos en los fundamentos undécimo a decimosexto*".

El día 5 de marzo la Secretaría General Técnica remite a este organismo, al objeto de que dé cumplida respuesta a las observaciones que al APL formularon, Presidencia de Gobierno; la Consejería de Empleo, Políticas Sociales y Vivienda; la Consejería de Hacienda; el Cabido Insular de Gran Canaria, el Cabido Insular de La Palma y el Cabido Insular de Tenerife.

Con fecha 12 de marzo se recibe oficio de dicha Secretaría remitiendo las observaciones presentadas por el Cabildo Insular de La Gomera el 5 de marzo.

Se da respuesta a todas estas observaciones mediante informe de 30 de abril.

Se otorgó **trámite de audiencia** a las organizaciones agrarias de Canarias, a los Consejos Reguladores de las denominaciones de origen protegidas de vinos y quesos, a las asociaciones autorizadas como órganos de gestión de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas (DOP/IGP) de productos vínicos y no vínicos, y a las agrupaciones solicitantes de éstas y otras indicaciones geográficas, en tanto que representantes legales de los sectores afectados, a los efectos de que realizaran las observaciones que consideraran oportunas.

En concreto se remitió a las siguientes entidades:

a) Organizaciones agrarias más representativas:
1. Asociación de agricultores y ganaderos de Canarias (ASAGA-Canarias)
2. Unión de agricultores y ganaderos de Canarias (COAG-Canarias)
3. Unión de pequeños agricultores (UPA)
4. Plataforma agraria libre de Canarias (PALCA)
5. Asociación palmera de agricultores y ganaderos (ASPA)
6. Unión de Cooperativas Agrarias (UCA)

b) Consejos Reguladores:
1. CR de la denominación de origen protegida de vinos "Abona"
2. CR de la denominación de origen protegida de vinos "El Hierro"
3. CR de la denominación de origen protegida de vinos "Gran Canaria"
4. CR de la denominación de origen protegida de vinos "La Gomera"
5. CR de la denominación de origen protegida de vinos "Lanzarote"
6. CR de la denominación de origen protegida de vinos "La Palma"
7. CR de la denominación de origen protegida de vinos "Tacoronte-Acentejo"
8. CR de la denominación de origen protegida de vinos "Valle de Güimar"
9. CR de la denominación de origen protegida de vinos "Valle de La Orotava"
10. CR de la denominación de origen protegida de vinos "Ycoden- Daute-Isora"
11. CR de la denominación de origen protegida "Queso Majorero"
12. CR de la denominación de origen protegida "Queso Palmero"

c) Asociaciones autorizadas como órganos de gestión de DOP/IGP:
1. Asociación de viticultores y bodegueros (AVIBO), órgano de gestión de la DOP "Islas Canarias"
2. Asociación de organizaciones de productores de plátanos de Canarias (ASPROCAN), órgano de gestión de la IGP "Plátano de Canarias"
3. Asociación de Apicultores de Tenerife (APITEN), órgano de gestión de la DOP "Miel de Tenerife"

d) Agrupaciones solicitantes de reconocimiento de una DOP/IGP o indicación geográfica:
1. Asociación de productores de queso artesanal del noroeste (PROQUENOR), como agrupación solicitante de la DOP "Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía/ Queso de Guía"
2. Asociación de Industrial de Canarias (ASINCA), como agrupación solicitante de la indicación geográfica "Ronmiel de Canarias"
3. Asociación de productores de Gofio, como agrupación solicitante de la IGP "Gofio de Canarias"
4. Asociación de papas Antiguas de Canarias y Asociación de cosecheros de papas antiguas



de Canarias, como agrupaciones solicitantes de la DOP “Papas Antiguas de Canarias”.

Igualmente, se sustanció una **consulta pública a través del portal web** de la administración, al objeto de recabar la opinión de la ciudadanía y especialmente de los sujetos potencialmente afectados por la futura norma, en este trámite se publicó en el portal web la lisa de evaluación y el texto del APL **abriendo plazo del 22 de enero a 12 de febrero** para que realizaran las aportaciones oportunas. El 13 de julio se emitió informe de resultados de dicha consulta.

En este trámite, a través del portal web, se recibieron aportaciones de las siguientes entidades y personas físicas:

- COPLACA Sociedad Cooperativa.
- Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria (AIDER Gran Canaria)
- Consejo Regulador IGP Cítricos Valencianos
- Consejo Regulador DOP Kaki Ribera del Xúquer
- Consejo Regulador DOP Peras Rincón de Soto
- Asociación de de supermercados de las Islas Canarias (ASUICAN)
- Doña N. Ilenia Carrillo Pérez
- Además de estas alegaciones mediante registro electrónico tuvieron entrada, alegaciones de las siguientes entidades:
- Asociación de Ganaderos y Queseros de Moya (MOYAQUEAGA)
- Asociación de Queseros Artesanos de Gran Canaria (ASOQUEGRAN)
- Asociación Española de Denominaciones Origen (ORIGEN-ESPAÑA)
- SAT nº 405/05 EUROPLÁTANO

Con fecha 30 de abril se dio respuesta a las alegaciones presentadas por los sectores afectados.

El 13 de julio se emitió informe de resultados de la participación pública a través de la plataforma de transparencia.

La Viceconsejería de los Servicios Jurídicos del Gobierno emitió informe el 25 de mayo, dichas observaciones fueron objeto de consideración por el ICCA en informe de 29 de mayo.

Se solicitó informe al Consejo Económico y Social el 24 de febrero, no emitiéndose en plazo, el citado informe, se dio por cumplido el trámite. El 2 de agosto emite el informe solicitado.

El 4 de junio, el Gobierno toma en consideración el APL y solicita informe urgente del Consejo Consultivo.

El 26 de junio el Consejo Consultivo emite su Dictamen n.º 301/2018, de 26 de junio, que es objeto de consideración en informe del ICCA de 9 de julio.

El 19 de julio de 2018 el Gobierno Acuerda aprobar el proyecto de Ley de Calidad Agroalimentaria y remitir al Parlamento el citado proyecto de Ley.

El PL tiene entrada en el Parlamento el 23/7/2018.

La Mesa del Parlamento en reunión celebrada el 25/7/2018 acordó admitir a trámite el PL, ordenando su publicación en el BOP y abrir plazo para presentación de enmiendas a la totalidad.

En el BOP n.º 353 de 13 de agosto se publica dicho Acuerdo y el PL.

En el plazo otorgado para presentación de enmiendas, ningún grupo parlamentario las presentó.



Los días 25 y 26 de septiembre se celebró el Debate de primera lectura del PL.

El día 4 de octubre la Mesa del Parlamento, una vez concluido el debate de primera lectura, acuerda el envío del PL a la Comisión de Agricultura, y la apertura de plazo para presentación de enmiendas al articulado. Dicho Acuerdo fue publicado en el BOP n.º 399 de 8 de octubre.

El plazo de presentación de enmiendas al articulado fue prorrogado varias veces, finalizando el día 23 de noviembre a las 10.00 horas.

La Mesa en reunión del día 28 de noviembre, acordó el nombramiento de la Ponencia y la admisión a trámite de las enmiendas presentadas por los distintos grupos parlamentarios, que fue publicado en el BOP n.º 516, de 3 de diciembre.

Diversas reuniones de la Ponencia.

Aprobado en Pleno el 12 de marzo de 2019

Publicado en BOC el 22 de abril de 2019

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 “Vino de Calidad de las Islas Canarias”

DOP “Vino de Calidad de las Islas Canarias”: en el caso de esta denominación de origen, el control está delegado en entidades acreditadas en la norma UNE EN 17065. En 2018 dos empresas.

- 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 2018

Producción ecológica: a 31 de diciembre de 2017, habían inscritos un total de 1550 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 2018) eran los siguientes:

TIPO OPERADOR	N.º DE VISITAS
Productores agrarios (incluye productores que también son elaboradores y/o comercializadores)	1207
Transformadores (incluye elaboradores que también comercializan, e importadores)	180
Importadores	4
Comercializadores	159
Total	**1550**

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. El número de visitas planificadas para realizar en 2018 era de 1698.

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 bodega	Bodegas de más de 100.000 litros de capacidad	10
	Bodegas de 40.000 litros>cap.>100.000 litros	10
	Bodegas de Cap. < 40.000 litros	30
Toma de muestras de vino		**15**

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

  - DOP Quesos:
    1. “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.
    2. “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 2018 el objetivo consistía en la redacción de los procedimientos normalizados de trabajo, junto 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 2018 se realizaron un total de 1737 visitas de seguimiento (un 34% más que el año anterior), por lo que se sobrepasó el cumplimiento del mínimo exigido por la normativa europea. No obstante lo anterior, muchas de estas visitas se deben a nuevas incorporaciones a la producción ecológica, por lo que se trataría de visitas no planificadas, fuera del universo objetivo inicial.

TIPO OPERADOR	N.º DE VISITAS
Productores agrarios	1385
Transformadores	180
Importadores	4
Comercializadores	168
Total	**1737**

Como consecuencia de la actividad inspectora se abrieron 14 expedientes, de los cuales 2 expedientes dieron lugar a la descalificación de lotes, y los restantes dieron lugar a expedientes sancionadores.

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 79 (un 27 % más que el año anterior). En dos de estas muestras, se detectaron sustancias no autorizadas, iniciándose los correspondientes expedientes.

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).

3.2. DO VÍNICAS

Se realizaron auditorías, aforos y tomas de muestra. El número de controles realizados en 2018 es el siguiente:

TIPO CONTROL	TIPOLOGÍA	Nº CONTROLES REALIZADOS
AUDITORÍAS	grandes	14
	medianas	3
	pequeñas	33
	Visitas a parcelas	9

Se tomaron un total de 10 tomas de muestras.

De las inspecciones realizadas, se propuso la incoación de un total de un total de **8 expedientes sancionadores**.

Asimismo, se calificaron mediante Resolución un total de **1217 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.

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. DOPS 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)	5
Examen organoléptico	6 muestras
Examen físico-químico	6 muestras

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

TIPO DE 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.

Por último, se

DOP "Queso Majorero"

Se realizaron dos inspecciones de quesos puestos en el mercado, en respuesta a denuncias.

DOP "Queso Palmero"

Se realizó una inspección en esta DOP.

DOP Papas antiguas de Canarias

Actualmente hay 19 productores de papas inscritos, de los cuales solo 1 presenta declaraciones de siembra, y 4 plantas envasadoras de papas, de las cuales solo 1 envasa.

Se visitó a 3 operadores, y a 1 planta envasadora.

DOP Miel de Tenerife

Figuran inscritos:
- 153 explotaciones apícolas.
- 35 locales de extracción.
- 9 locales de envasado.

Se realizaron un total de 4 visitas de inspección a locales de envasado.

DOP "Cochinilla de Canarias"

A finales del año 2016 se inscribió un operador, y otro más en 2018, pero durante el año 2018 no hubo producción (tampoco en 2017) ni, por tanto, auditoría para verificar el cumplimiento del pliego de condiciones.



3.4. IGP DE PRODUCTOS NO VÍNICOS

IGP Gofio canario

En total, figuran únicamente 9 molinos inscritos. En 2018 se realizaron 5 auditorías para verificar el cumplimiento del pliego de condiciones.

IG Ronmiel de Canarias

Es la única Indicación Geográfica de bebidas espirituosas en Canarias. De un total de cuatro operadores inscritos, se realizó una visita de auditoría a tres de ellos en 2018.

3.5. OTRAS ACTUACIONES

Auditorías sobre controles delegados

Se realizaron controles documentales sobre dos expedientes de control de las entidades certificadoras.

Propuestas normativas

Se colaboró en la redacción del proyecto de Ley de Calidad Agroalimentaria de Canarias.

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 controles de la calidad diferenciada y vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas, antes de su comercialización.

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.

Colaboración con otros servicios del Instituto

Toma de muestras de aceite para el concurso Agrocanarias de Aceite.

Recepción de los quesos presentados en el concurso Agrocanarias de Quesos.





SERVICIO DE INSPECCIÓN, LABORATORIO E INFORMES



1. INTRODUCCIÓN

Esta memoria describe las actuaciones de control de la Calidad Comercial realizadas por el Servicio de Inspección Laboratorio e Informes durante el año 2018, que corresponden a los siguientes planes, documentos o disposiciones normativas:

- Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA)
- Plan de Control Oficial para el año 2018, 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.
- Reglamento (CE) nº 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- Reglamento (CE) Nº 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios
- Reglamento (CE) Nº 882/2004, sobre controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales
- Decisión de la Comisión de 24 de julio de 2008 sobre directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros a elaborar el informe anual relativo al plan nacional de control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) nº 882/2004 del
- Reglamento (UE) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (ce) No 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
- Reglamento (CE) n° 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal
- Ley 1/2005, 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
- Ley 28/2015, para la defensa de la calidad alimentaria.

En esta programación se establecieron los siguientes objetivos específicos y se definieron sectores de actuación prioritarios en la C. A. de Canarias.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

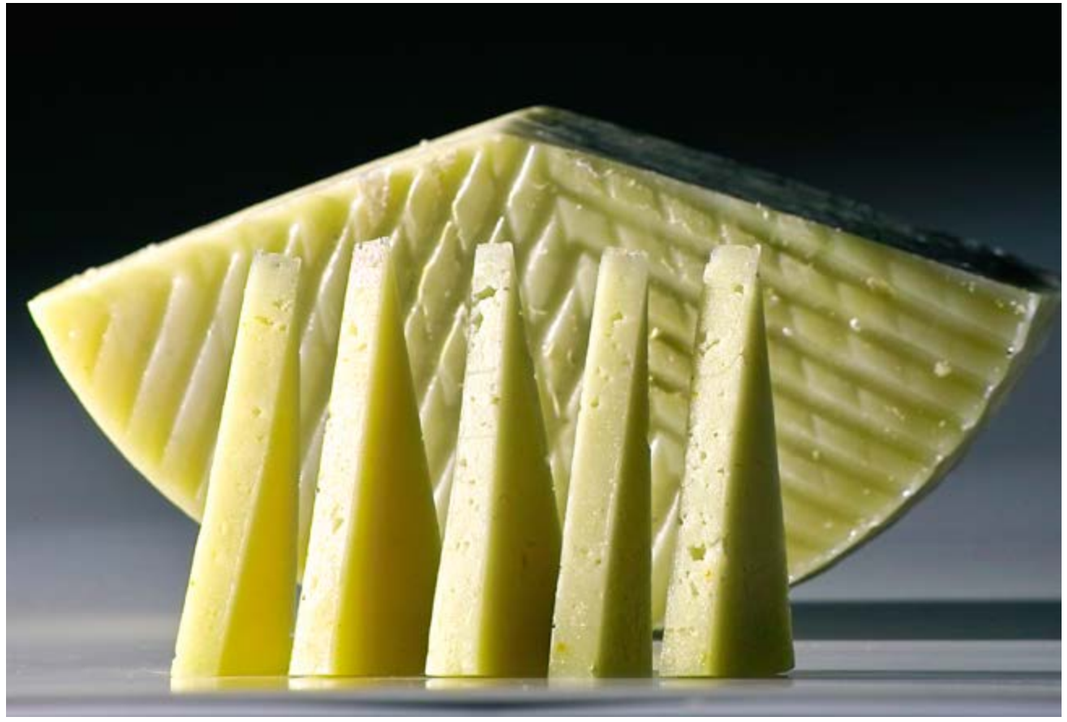
- Controlar la presencia de residuos y sus niveles en productos vegetales, en el momento de su puesta en circulación.

- Control de los principales sectores de frutas, verduras y hortalizas por su importancia comercial y socio-económica: Plátanos y tomates.

SECTORES DE ACTUACIÓN PRIORITARIOS EN LA C.A. DE CANARIAS

Los sectores de actuación prioritarios de la Comunidad Autónoma de Canarias, en relación a su importancia socio-económica son los siguientes:

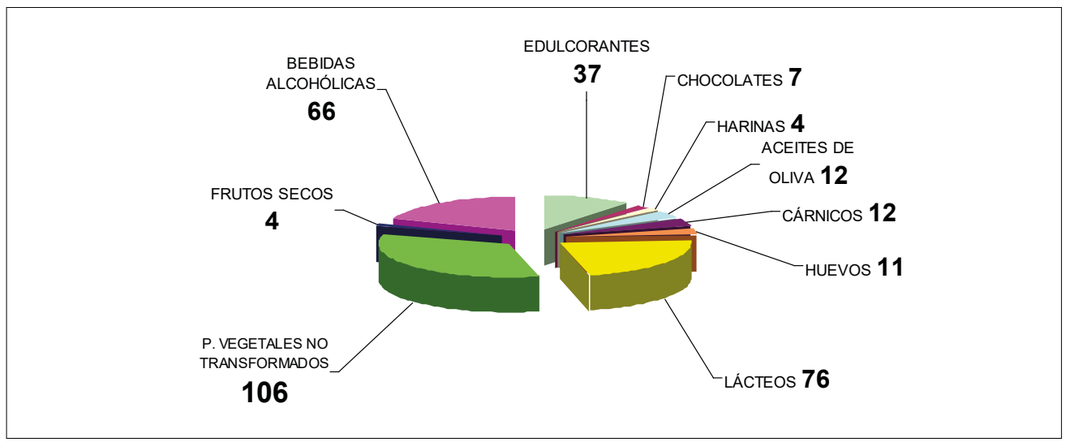
- Sector del Plátano
- Frutas y hortalizas frescas
- Quesos
- Resto de productos lácteos
- Huevos
- Aves de corral
- Bebidas alcohólicas.
- Derivados de las harinas, productos de panadería



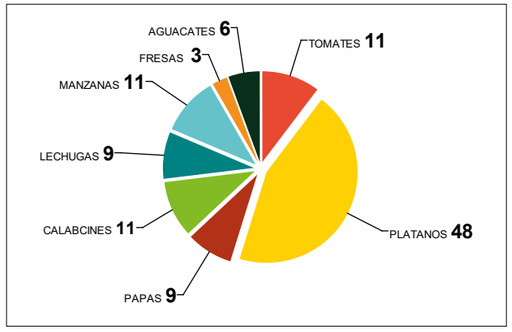
2. RESUMEN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL DE LA CALIDAD COMERCIAL ALIMENTARIA REALIZADAS EN EL AÑO 2018

2.1. RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES DE CONTROL REALIZADAS

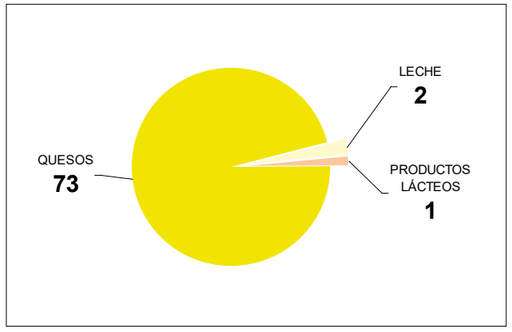
Número de actuaciones de control realizadas



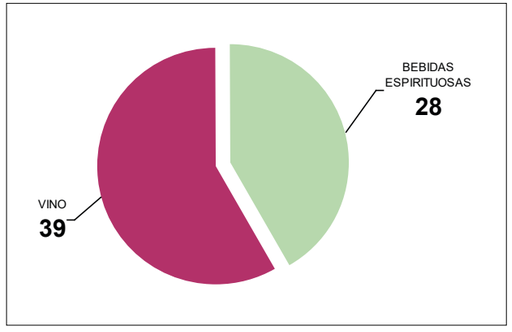
Frutas y hortalizas no transformadas



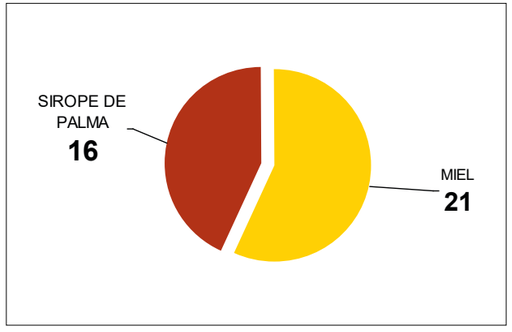
Productos lácteos



Bebidas alcohólicas



Edulcorantes



2.2. RESUMEN DEL TIPO DE COMPROBACIONES REALIZADAS EN LAS ACTUACIONES DE CONTROL

SECTOR ALIMENTARIO	TIPO DE COMPROBACIÓN QUE SE REALIZA
CÁRNICOS	**Carne de ave**: Investigación de la comercialización de carne de ave procedente de congelado, pero que se comercializa como si fuera fresca. Investigación de origen, trazabilidad, etiquetado y muestra
	Preparados de carne: Control de información alimentaria de los preparados carne
HUEVOS	Inspección en establecimientos productores y envasadores comprobando el cumplimiento de la Norma de Comercialización, control de contenido efectivo, y de la información alimentaria suministrada al consumidor
PRODUCTOS LÁCTEOS	**Queso**: Investigación de presencia de leche de vaca en quesos de cabra. Investigación de fraudes en quesos comercializados on line. Cumplimiento de la Norma de calidad de los Quesos y de la información alimentaria suministrada al consumidor
	Leche: Control del etiquetado, presentación, publicidad, composición, aguado de la leche producida en Canarias y la comercializada en Canarias con procedencia exterior
ACEITE	**Aceite de oliva virgen**: Control de etiquetado, presentación, publicidad y parámetros FQ establecidos en las normas de comercialización del aceite de oliva
DERIVADOS DE HARINAS	**Productos de panadería**: Control de la información alimentaria suministrada al consumidor
EDULCORANTES	**Miel**: Control de etiquetado, presentación, publicidad, composición, la coincidencia del origen de la miel con lo que consta en el etiquetado
FRUTOS SECOS	**Frutos secos**: Control de etiquetado, presentación, publicidad y control de contenido efectivo
BEBIDAS ALCOHÓLICAS	**Vinos sin DOP**: Control del correcto etiquetado de vinos a granel servidos en bares, cafeterías y restaurantes. Control de Materias primas, prácticas enológicas, gestión registros de entrada y salida, control de aforos, declaración de existencias en bodegas. Control de la veracidad de las menciones recogidas en el etiquetado. Control de importadores, documentos de acompañamiento y trazabilidad de uva de vinificación de procedencia exterior
	Bebidas espirituosas: Control de la información alimentaria suministrada al consumidor
FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	**Plátanos**: Control del cumplimiento de las normas de comercialización para los plátanos. Control de residuos.
	Tomates: Control del cumplimiento de la norma de calidad y control de residuos de plaguicidas
	Resto de frutas y hortalizas frescas reguladas por el RTO 543/2011: Control de etiquetado, trazabilidad, requisitos de calidad mínimos y de residuos de plaguicidas
	Aguacates: Control de etiquetado, trazabilidad y grado de maduración en centros de distribución y comercios mayoristas

2.3. RESULTADOS DEL PROGRAMA DE CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS PLÁTANOS

Nº CONTROLES EFECTUADOS	88
Nº INCUMPLIMIENTOS DETECTADOS	7
% DE INCUMPLIMIENTOS DETECTADOS	7.95 %
Nº MUESTRAS	88
Nº DE RESIDUOS INVESTIGADOS POR CADA MUESTRA	155
Nº MUESTRAS CON RESIDUOS > LMR	0
Nº DE DETERMINACIONES REALIZADAS	13.640
Nº DE MATÉRIAS ACTIVAS > LMR	0

2.4. RESULTADOS DEL PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS REALIZADOS EN EL SECTOR DEL PLÁTANO

Nº MUESTRAS	88
Nº DE RESIDUOS INVESTIGADOS POR CADA MUESTRA	155
Nº MUESTRAS CON RESIDUOS > LMR	0
Nº DE DETERMINACIONES REALIZADAS	13.640
Nº DE MATERIAS ACTIVAS > LMR	0

2.5. RESULTADO DEL PROGRAMA DE CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN DE TOMATES

Nº DE INSPECCIONES REALIZADAS	Nº DE LOTES COMPROBADOS	Nº DE LOTES CON INCUMPLIMIENTOS
11	11	0

2.6. RESULTADOS DEL PROGRAMA DE VIGILANCIA DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN TOMATES

Nº DE CONTROLES DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMA DE CALIDAD	11
Nº DE INCUMPLIMIENTOS	0
Nº MUESTRAS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	11
Nº DE RESIDUOS INVESTIGADOS POR CADA MUESTRA	155
Nº MUESTRAS CON RESIDUOS > LMR	0
Nº DE DETERMINACIONES REALIZADAS	1.705
Nº DE MATERIAS ACTIVAS > LMR	0

2.7. RESULTADOS DEL PROGRAMA DE VIGILANCIA DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN OTRAS FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS

Nº DE MUESTRAS ANALIZADAS		Nº DE ANALITOS INVESTIGADOS	MUESTRAS CON RESIDUOS > LMR	Nº DE RESÍDUOS > LMR
PAPAS	11	155	0	0
CALABACINES	10	155	0	0
MANZANAS	10	155	0	0
LECHUGAS	10	155	0	0
FRESAS	5	155	0	0
TOTAL	**44**	**155 / muestra**	**0 / muestra**	**0 / muestra**

2.8. PROCEDIMIENTOS SANCIONADORES Y APERCIBIMIENTOS REALIZADOS POR LAS IRREGULARIDADES ENCONTRADAS

IRREGULARIDADES DETECTADAS QUE DIERON LUGAR A EXPEDIENTES SANCIONADORES	11
IRREGULARIDADES DETECTADAS QUE DIERON LUGAR A APERCIBIMIENTOS	12

3. FORMACIÓN EN MATERIA DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

3.1. FORMACIÓN IMPARTIDA

Durante el año 2018 el Servicio de Inspección ha impartido las siguientes acciones formativas. Estas tienen por objeto la formación, información y la divulgación de la normativa alimentaria con el fin de que los operadores alimentarios mejores en su autocontrol y por tanto favorece el control oficial que se ejerce desde el servicio

RESUMEN DE LAS ACCIONES FORMATIVAS ORGANIZADAS E IMPARTIDAS POR EL SERVICIO DE INSPECCIÓN
<<Etiquetado y trazabilidad de frutas y hortalizas frescas>> impartida en la Escuela de Capacitación Agraria de Arucas
<<Jornadas sobre Controles en el Sector del aguacate>> Consejería de Agricultura. Tenerife
<<Jornadas sobre Controles en el Sector del aguacate>> Escuela de Capacitación Agraria. Gran Canaria
<<Etiquetado de los productos alimenticios>> Escuela de Capacitación Agraria. Gran Canaria
<<Herramientas para el control de etiquetado de las de producciones locales>>. Agüimes. Gran Canaria
<<Normativa aplicable al aceite de oliva virgen>>. Jornada sobre aceite de oliva virgen extra. Fuerteventura

3.2. ACTUALIZACIÓN FORMATIVA EN LA QUE HA PARTICIPADO EL PERSONAL DEL SERVICIO

El Reglamento de Control Oficial 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 2108 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 EL PERSONAL DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN
Control de residuos de plaguicidas en Europa. Impartido dentro del programa PERVEMAC. Las Palmas de Gran Canaria, 19 de Noviembre de 2018
Jornadas Técnicas sobre Aguacate, 24, 22 y 23 de noviembre de 2018. Instituto Canario de Investigaciones Agrarias
Agricultura sostenible y seguridad alimentaria en la Macaronesia. 23 de abril. Universidad de La Laguna.
IX Congreso nacional de apicultura. 25, 26 y 27 de octubre de 2018. Tenerife
Curso de cata de aceite de oliva. 6 y 7 de marzo de 2018. 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 2018 han sido los siguientes:

PROCEDIMIENTO	Nº DE ACTOS
Inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas.	38
Cancelación de la Inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas.	11
Modificación de la Inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas.	65
Autorización a los inscritos en el R.E. para embotellar por encargo.	2
Autorización para llevar los registros obligatorios en el sector vitivinícola mediante una aplicación informática.	4
Exención del control de conformidad con las normas de calidad en el sector del plátano.	3
Aprobación y registro del pliego de condiciones para el uso del etiquetado facultativo de huevos.	0
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.	4
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.	6
Validación de los documentos de acompañamiento al transporte de productos vitivinícolas.	44
Diligencia y remisión de los Libros de registros obligatorios en el sector vitivinícola	130
Total expedientes administrativos tramitados	**307**

5. RELACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN MEDIANTE LOS QUE SE REALIZA EL CONTROL OFICIAL

El Servicio de Inspección, Laboratorio e Informe tiene encomendada la realización del Control Oficial de la Calidad Comercial de los Alimentos competencia del Instituto, ese control oficial se realiza mediante el ejercicio de los siguientes procedimientos

PROCEDIMIENTOS GENERALES	
TÍTULO DEL DOCUMENTO	**REVISIÓN EN VIGOR**
PROCEDIMIENTO PARA LA CORRECCIÓN DE ETIQUETAS	Rev. 1.07.2004
INSTRUCCIONES USO BALANZAS PE y PM	SILI/2010
ACTA DE INSPECCIÓN MANUAL	2017.12.20

PROTOCOLOS DE INSPECCIÓN	
TÍTULO DEL DOCUMENTO	**REVISIÓN EN VIGOR**
PROTOCOLO TOMA DE MUESTRAS DE ACEITE DE OLIVA	AS-2011/01
MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE ACEITE DE OLIVA	AS 26/2012. EN REVISIÓN
PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE AGUACATES	SILI/SCI/LP/16/08/18
MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE AGUACATES	Revisión LP 7/2017
ANEXO I. INSPECCIÓN AGUACATES. NORMA GENERAL DE COMERCIALIZACIÓN	No referenciado
ANEXO II. INSPECCIÓN AGUACATES. NORMA CEPE ONU	No referenciado
ANEXO III. INSPECCIÓN AGUACATES. PLANTILLA CALIBRE	No referenciado
PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE GALLETAS Y PRODUCTOS DE BOLLERÍA	Revisión: VO-17/01/12
MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA Y PASTELERÍA	EDICIÓN 7.05.2019
PROTOCOLO INSPECCIÓN DE CAFÉ	1 LP 18.02.10
MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE CAFÉ	Revisión 2/2011
PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE CERVEZAS	AS-281013

PROTOCOLOS DE INSPECCIÓN	
TÍTULO DEL DOCUMENTO	**REVISIÓN EN VIGOR**
PROTOCOLO DE CONTROL DE CONTENIDO EFECTIVO	Rev 2 AS 21.12.15
MODELO ACTA CONTENIDO EFECTIVO DE CAFÉ	No referenciado
HOJA DE CÁLCULO CCE NO DESTRUCTIVO CAFÉ 30 Ó 50 OPEN. ODS	No referenciado
ANEXO I INSPECCIÓN FRESAS	2014.01
PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE GOFIOS	PS-12/03/2012
PROTOCOLO INSPECCIÓN DE CONTROL DE CALIDAD, PESO Y TRAZABILIDAD EN HUEVOS	5 AS 21.12.15
ANEXO I. CONTROL DE HUEVOS	No referenciado
ANEXO II. CONTROL DE HUEVOS	No referenciado
MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE HUEVOS	No referenciado
PROTOCOLO INSPECCIÓN IBÉRICOS	4.03.2015
PROTOCOLO INSPECCIÓN LECHE	2 LP 08.07.10
MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE LECHE	23/02/11
MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE MIEL	2015/03/16
PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS EN LOS MERCAS	Rev. CM 25.03.08 / (EN REVISIÓN)
MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS EN LOS MERCAS	Rev. 2014/01 / (EN REVISIÓN)
PROTOCOLO INSPECCIÓN PIMIENTOS DULCES	VO-01.2018
MODELO ACTA INSPECCIÓN PIMIENTOS.	2011.01
ANEXO INSPECCIÓN PIMIENTOS. (hoja Excel)	No referenciado
MODELO ACTA INSPECCIÓN ZANAHORIAS	2011.01
ANEXO INSPECCION ZANAHORIAS. (hoja Excel)	No referenciado
ANEXO I INSPECCIÓN CALABACIN. CEPEONU.	22.02.2018

PROTOCOLOS DE INSPECCIÓN	
TÍTULO DEL DOCUMENTO	**REVISIÓN EN VIGOR**
MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE PAN DE MOLDE	2012.01
PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE PAPAS CON SARNA	SILI/SCI/LP/12/04/19
PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE PAPAS CON TIERRA	SILI/SCI/LP/12/04/19
MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE PAPAS CON TIERRA	2014/01
PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE PATATAS FRITAS Y APERITIVOS	LP-16/01/12
PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE PLÁTANOS	SILI/SCI/LP/20/11/18.Rev
PROTOCOLO PARA LA AUTORIZACIÓN DE LA EXENCIÓN AL CONTROL DE CONFORMIDAD NORMAS DE CALIDAD EN EL SECTOR DEL PLÁTANO	Revisión 7/05/2019/
MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE PLÁTANOS	SILIS/SCI/LP/20/04/2011
ANEXOS INSPECCIÓN PLÁTANOS 2014. (Excel)	Revisión 2014
ANEXO I. INSPECCIÓN FRESAS (Hoja Excel)	2014.01.
PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE QUESOS	3 LP-23.06.10
MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE QUESOS	SILI/9/05/2011
MODELO DE OFICIO SOBRE ETIQEUTADO DE QUESOS PARA REMITIR A LOS OPERADORES ALIMENTARIOS/	Revisión SILI/JMM/1.04.2016
PROTOCOLO DE TOMA DE MUESTRAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS PARA ANÁLISIS DE RESIDUOS	4 PS 19.04.2016
CALCULO LMR EN PRODUCTOS TRASFORMADOS	No referenciado
ESQUEMA ACTUACIÓN SCIRI	SEPT 09
MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE SAL	Edición: VO. 23/13
MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE SAL	Edición: LP. 21/13
MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE SALSAS Y MOJOS	2012.01
PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE TOMATES	11 AS 01.04.19
ANEXO INSPECCIÓN TOMATES. EXTRA (Hoja cálculo)	2019.03.29

PROTOCOLOS DE INSPECCIÓN	
TÍTULO DEL DOCUMENTO	**REVISIÓN EN VIGOR**
ANEXO INSPECCIÓN TOMATES. PRIMERA (Hoja cálculo)	2019.03.29
MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE VINAGRES	(EN REVISIÓN)
PROTOCOLO INSPECCIÓN DE VINOS	(EN REVISIÓN)
MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE VINOS	(EN REVISIÓN)
PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DE VERTIDO DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS	(EN REVISIÓN)
INFORMACIÓN A LOS INTERESADOS DEL PROCEDIMIENTO DE VERTIDO DE PRODUCTO VITIVINÍCOLA	(EN REVISIÓN)
MODELO ACTA INSPECCIÓN YOGURT	Revisión 2011/01. (EN REVISIÓN)



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

6.1. PRESENTACIÓN DEL LABORATORIO

El laboratorio agroalimentario es un laboratorio oficial, cuyo principal cometido es la realización de análisis para el Control Oficial de los Alimentos

El laboratorio está ubicado en la Carretera General La Cuesta-Taco, en Tenerife, en un lugar fácilmente accesible para sus usuarios. En el ANEXO I se indica su ubicación y acceso.

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 II se recoge la relación de usuarios

Además la actividad del laboratorio responde a los siguientes objetivos fundamentales.

- Mantener una relación amplia de usuarios y ofertar los servicios que estos demandan, de acuerdo con la dimensión y recursos del laboratorio. En el ANEXO III se recoge el Catálogo de Servicios Analíticos ofertado por el Laboratorio.

- Mantener el sistema de calidad como garantía de su competencia técnica. A tal efecto el laboratorio está acreditado bajo la NORMA-UNE 17025 sobre requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, por lo que está sujeto a auditorías periódicas realizadas por el Ente Nacional de Acreditación

- En el ANEXO IV se recoge el Anexo Técnico acreditado por E.N.A.C para el Laboratorio Agroalimentario de Canarias.

- Aumentar el catálogo de servicios del laboratorio y su alcance acreditado.

- Servir como laboratorio de referencia a otros laboratorios públicos o privados en materia de calidad agroalimentaria de Canarias

- Colabora con las instituciones docente formando alumnos en prácticas



6.2. ADECUACIÓN DE LAS POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS

La política de calidad del laboratorio no ha variado desde julio de 2015. Durante el año 2018 se han modificado los siguientes procedimientos:

RELACIÓN DE PROCEDIMIENTO MODIFICADOS EN EL AÑO 2018		
Procedimientos	**Fecha**	**Motivo del cambio**
Cap 1	11/2018	Introducción puesto conductor
Cap 2	11/2018	Adecuación a 17025:2017 (contenido revisión sistema)
PG 03 Auditorías	11/2018	Adecuación a 17025:2017 (programación y evaluación auditorías internas)
PG 05 Personal	11/2018	Adecuación a 17025:2017 (añadido puesto tipo conductor)
PG 07 Equipos	06/2018	Caducidad material de referencia
Catálogo Servicios Analíticos	06/2018	Actualizado
PG 10 Métodos	11/2018	Criterio de redondeo
PG 12 Calidad	06/2018	Criterio de exactitud con MR y criterio z'score
Declaración incertidumbres	11/2018	Actualizado
PNT-ANA	2018	Revisados y modificados todos los correspondientes a vinos y quesos. Aprobado PNT-ANA-40 extracto seco en aguacates.
PNT-CON-07 Estufas	05/2018	Nueva redacción

6.3. RESULTADO DE AUDITORÍAS INTERNAS RECIENTES

La auditoría interna tuvo lugar en abril del 2018 y fue realizada por la empresa Silliker Ibérica S.A.U, con el alcance de las técnicas acreditadas para vinos y quesos.

La auditoría se hizo en base a la versión de 2005 de la norma ISO 17025 (la versión del 2017 está en periodo de transición para su implantación) y cubrió todos los aspectos, tal y como se indica a continuación:

- REQUISITOS SISTEMA GESTIÓN AUDITADOS

1. ORGANIZACIÓN Y SISTEMA DE GESTIÓN (ISO 17025, 4.1 Y 4.2). En general, el equipo auditor considera que los requisitos están documentados e implantados.
2. CONTROL DE LOS DOCUMENTOS (ISO 17025, 4.3) En general, se considera que la sistemática está definida e implantada eficazmente, se abre desviación en relación al control de copias controladas.
3. REVISIÓN DE LOS PEDIDOS, OFERTAS Y CONTRATOS (ISO 17025, 4.4). Sistemática definida e implantada eficazmente
4. SUBCONTRATACIÓN DE ENSAYOS (ISO 17025, 4.5). No aplica
5. COMPRAS DE SERVICIOS Y SUMINISTROS (ISO 17025, 4.6) La sistemática se considera adecuada
6. SERVICIO AL CLIENTE (ISO 17025, 4.7) El laboratorio gestiona de forma eficaz el retorno de información de sus clientes
7. QUEJAS; CONTROL DE TRABAJOS DE ENSAYOS NO CONFORMES; MEJORA Y ACCIONES CORRECTIVAS (ISO 17025, 4.8; 4.9; 4.10; 4.11) El tratamiento se considera correcto, si bien se abre una desviación en relación al cierre de algunas no conformidades.
8. ACCIONES PREVENTIVAS (ISO 17025, 4.12) Sistemática definida e implantada eficazmente.
9. CONTROL DE REGISTROS (ISO 17025, 4.13) Sistemática definida e implantada eficazmente, si bien se abre desviación en relación a los registros técnicos relacionados con los informes de ensayo.
10. AUDITORÍAS INTERNAS (ISO 17025, 4.14) Se abre desviación en relación a la periodicidad establecida entre auditorías.
11. REVISIONES POR LA DIRECCIÓN (ISO 17025, 4.15) La revisión fue conforme en cuanto a las personas que asistieron, las informaciones tratadas y las acciones de mejora y objetivos propuestos.
12. PERSONAL (ISO17025, 5.2) Sistemática implantada eficazmente, si bien se abre desviación respecto a la revisión de los controles de calidad del Técnico Superior.

- REQUISITOS TÉCNICOS DEL LABORATORIO AUDITADOS

1. INSTALACIONES Y CONDICIONES AMBIENTALES (ISO 17025, 5.3) Las instalaciones y condiciones ambientales se consideran adecuadas.
2. MÉTODOS DE ENSAYO Y VALIDACIÓN DE LOS MÉTODOS (ISO 17025, 5.4). Se abre desviación sobre los procedimientos de ensayo (no siempre recogen de manera clara e inequívoca la sistemática de trabajo implantada, y contienen algunos errores o imprecisiones)
3. EQUIPOS (ISO 17025, 5.5) Se abre desviación sobre la caracterización de una estufa.
4. TRAZABILIDAD DE LAS MEDICIONES, PATRONES DE REFERENCIA y MATERIALES DE REFERENCIA (ISO 17025, 5.6). Se abre desviación sobre la trazabilidad al SI de la calibración del densímetro.
5. MUESTREO (ISO 17025, 5.7) No aplica
6. MANIPULACIÓN DE ÍTEMS DE ENSAYO (ISO 17025, 5.8) La sistemática revisada se considera adecuada.
7. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS RESULTADOS DE ENSAYO (ISO 17025, 5.9) globalmente se considera que los método están adecuadamente bajo control, si bien se abre desviación sobre los criterios de aceptación de los controles de calidad, que en algunos casos no se consideran correctamente implantados. También se abre desviación sobre la evaluación de los resultados de los interlaboratorios respecto al uso del criterio z'-score.
8. INFORMES DE RESULTADOS (ISO 17025, 5.10) Los informes revisados se consideran correctos.

En general se considera que la auditoría ha sido eficaz, se han evaluado todos los puntos de la norma 17025. Se acuerda realizar la próxima auditoría a final del 2019 (octubre-noviembre), para contar con seis meses de antelación a la auditoría de ENAC.

6.4. ACCIONES CORRECTIVAS

Se sigue normalmente la sistemática aprobada para la gestión de no conformidades y gestión de acciones preventivas. El resumen de las acciones realizadas en el año 2018 es el siguiente:

- NC abiertas en el año 2018: 40 (año 2017: 15, año 2016: 14)

- 11 relacionadas con la auditoría interna

- 19 relacionadas con la auditoría externa (de ellas 5 relacionadas con la versión 2017 de la norma UNE-EN/ ISO 17025)

- 2 relacionadas con control de calidad interno

- 2 con el control de calidad externo

  - 6 por incumplimientos con la norma
  - Informar metales en vinos con contenido en azúcar > 12mg/l
  - Uso MR caducado, incumplimiento plan de calibración FTIR
  - Informar con error resultado grado alcohólico
  - Equipos de temperatura fuera de límites por corte de luz
  - Errata en transcripción en interlaboratorio grado alcohólico.
- El elevado número de no conformidades se justifica en parte por la adaptación a la nueva versión de la norma y a que en un mismo año coincide auditoría externa e interna.

- NC cerradas a fecha de este informe: Las 11 relacionadas con la auditoría interna se encuentran implantadas y cerradas, 19 relacionadas con la auditoría externa cerradas (salvo 5 que se dispone hasta junio de 2020), 6 relacionadas con incumplimiento de la norma cerradas.

- AP abiertas en el año 2018: 6 (año 2017 9, 2016 1) todas relacionadas con controles de calidad.

6.5. EVALUACIONES POR ORGANISMOS EXTERNOS

En la auditoría de ENAC del año 2018 no se solicitó ampliación de alcance, entre otras razones porque se trataba la auditoría de reevaluación, solicitud de fecha 13/06/18, la auditoría tuvo lugar el 18 de octubre y el informe se presentó el 2 de noviembre.

Se abrieron las siguientes No Conformidades

- 5 no conformidades mayores y 14 no conformidades menores, estableciendo un plazo de 15 días para resolver las relacionadas con la revisión de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 del 2005 (4 no conformidades mayores y 10 no conformidades menores) y 15 meses para resolver las relacionadas con la revisión de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 del 2017 (1 no conformidad mayor y 4 no conformidades menores).

- El envío del PAC se realizó el 26/11/18, quedando pendiente el envío de un segundo PAC con la gestión de las desviaciones relacionadas con la versión de la norma del 2017, que se calcula esté listo para final de año.

- El 15/02/18 se recibe la decisión de la comisión, concediendo el mantenimiento de la acreditación (alcance en revisión 5) y estableciendo abril de 2020 como fecha de la próxima auditoría. El retraso en recibir la decisión de la comisión se debe a que por error informático la comisión no había recibido el informe de los auditores.

- Desde el punto de vista técnico esta auditoría supuso una revisión de los criterios de repetibilidad, reproducibilidad e incertidumbre, considerando adecuada esta revisión. Se establecieron nuevos criterios para la tolerancia de los patrones.

- Se modificaron sistemáticas descritas en procedimientos (corrección debida a la ac. volátil en la masa volúmica para la determinación del extracto seco en vinos, determinación de sulfuroso total, se introdujo la detección del AC. salicílico en la determinación del AC sórbico, y se reduce la realización de las pruebas de recuperación del triptófano al caso de incumplimiento de la exactitud con MR en la determinación de proteína en queso). Se estableció que se calibrarán los espectrofotómetros.

- Respecto al sistema de calidad se introdujo el puesto tipo de conductor, se introdujo el archivo de las evidencias de las cualificaciones, se solicitó cuestionario de la pasada auditoría y se modificó el contenido de las revisiones del sistema.

- Para adaptar el sistema a la norma 17025:2017 se deberá modificar el procedimiento de quejas, modificar los acuerdos con los clientes respecto a la confidencialidad e indicar en los informes descargo de responsabilidad de los datos aportados por los clientes.

6.6. ACTIVIDAD ANALÍTICA DEL LABORATORIO

Nº DE ENSAYOS REALIZADOS EN VINOS AÑOS 2017 y 2018		
PARÁMETRO	**2018**	**2017**
Acidez Total PNT-ANA-03	194	159
Acidez Total PNT-ANA-09	284	368
Acidez Volátil OIV-MA-AS313-02	271	158
Acidez Volátil PNT-ANA-09	222	364
Acido acético PNT-ANA-13	302	173
Ácido L-Málico PNT-ANA-14	319	186
Ácido Sórbico PNT-ANA-08	62	36
Anhídrido Sulfuroso Libre PNT-ANA-11	457	497
Anhidrido sulfuroso libre sin corregir PNT-ANA-11	10	-
Anhídrido Sulfuroso Total PNT-ANA-11	459	497
Anhidrido sulfuroso total sin corregir PNT-ANA-11	10	-
Antocianos (1)	85	-
Azúcares Reductores PNT-ANA-04	233	151
Azúcares Reductores PNT-ANA-09	242	372
Cobre PNT-ANA-16	150	156
Densidad 20/20 PNT-ANA-7	18	-
Extracto seco total PNT-ANA-15	39	44
Glucosa + Fructosa PNT-ANA-12	179	173
Grado Alcohólico OIV-MA-AS312-01	150	98
Grado Alcohólico PNT-ANA-09	328	425
Hierro PNT-ANA-17	149	152
Indice de Polifenoles Totales PNT-ANA-20 (1)	153	-
Intensidad de colorante	118	-
Masa Volúmica PNT-ANA-7	63	30
pH OIV-MA-AS313-15	206	268
pH PNT-ANA-09	287	262
Taninos PNT-ANA-20 (1)	153	-
Tonalidad (1)	23	-
Zinc PNT-ANA-19	149	152
Número total de ensayos por año	5.315	4.721

(1) Nuevas determinaciones

Nº DE MUESTRAS DE VINO REALIZADAS EN EL AÑO 2018 DISTRIBUIDAS POR CLIENTES	
Cliente	**Nº DE MUESTRAS**
CRDO Vinos La Palma	206
CRDO Tacoronte-Acentejo	146
CRDO La Gomera	37
ICCA. Servicio de Fomento y Promoción	36
BIPEA (control de calidad)	25
ICCA. Servicio de Coordinación de la Inspección	21
MAPAMA (Control de calidad)	14
ICCA. Servicio de Control y Certificación	10
CRDO Vinos Valle de La Orotava	6
CRDO Vinos de Lanzarote	4
ENAC	3
CRDO Ycoden Daute Isora	2

Nº DE ENSAYOS REALIZADOS EN VINOS AÑOS 2017 y 2018		
PARÁMETRO	**2018**	**2017**
Grasa/Materia seca PNT-ANA-32	76	-
Detección de leche de vaca (1)	57	-
Grasa total PNT-ANA-32	81	152
Materia seca PNT-ANA-30	78	123
pH PNT-ANA-34	72	73
Proteína PNT-ANA-33	78	123
Número total de ensayos por año	**471**	**442**

(1) Se han introducido una nueva determinación en el 2018: Detección de leche de vaca (para aquellos quesos que indican elaborado con leche de cabra)

Nº DE MUESTRAS DE QUESO REALIZADAS EN EL AÑO 2018 DISTRIBUIDAS POR CLIENTES	
Cliente	**Nº DE MUESTRAS 2018**
CRDO Queso Palmero	42
CRDO QUESO MAJORERO	41
ICCA. Servicio de Coordinación de la Inspección	37
LGC (Control de calidad)	2

MOSTOS	
PARÁMETRO	**Nº DE ENSAYOS**
Acidez Total	22
Grado Alcohólico	18
Grados Brix	18
Masa Volúmica	18
Nitrógeno fácilmente asimilable	4
pH	22
Número total de ensayos por año	**102**

Nº DE MUESTRAS DE MOSTOS REALIZADAS EN EL AÑO 2018 DISTRIBUIDAS POR CLIENTES	
Cliente	**Nº DE MUESTRAS**
Servicio de Fomento y Promoción	22

AGUACATES (1)	
PARÁMETRO	**Nº DE ENSAYOS**
Materia seca PNT-ANA-40	120

BEBIDAS ESPIRITUOSAS	
PARÁMETRO	**Nº DE ENSAYOS**
Azúcares Totales	1
Grado Alcohólico	1

6.7. ACTIVIDADES DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

CONTROL CALIDAD VINOS 2018					
MÉTODO	TIPO CONTROL	TOTAL AÑO	CONTROLES DENTRO RANGO	NC, AC o AP	RSZ (anual)
ANA02	TOTAL análisis	206			
	Control Exactitud	21	21	1 NC 4/18	
	Intercomparativos	19	19	0	2,74
ANA03	TOTAL análisis	194			
	Control Exactitud	20	18	0	
	Intercomparativos	19	19	0	-2,19
ANA04	TOTAL análisis	233			
	Control Exactitud	22	18	0	
	Intercomparativos	15	10	0	-1,77
ANA05	TOTAL análisis	271			
	Control Exactitud	20	20	0	
	Intercomparativos	19	19	0	0,53
ANA06	TOTAL análisis	150			
	Control Exactitud	36	35	0	
	Intercomparativos	19	18	1 NC	0,27
ANA07	TOTAL análisis	63			
	Control Exactitud	20	20	0	
	Intercomparativos	19	14	0	-0,49
ANA08	TOTAL análisis	62			
	Control Exactitud	14	14	0	
	Intercomparativos	15	7	1 NC	-0,03
ANA09pH	TOTAL análisis	287			
	Control Exactitud	88	88	0	
	Intercomparativos	12	12	0	-0,16
ANA09AcTot	TOTAL análisis	284			
	Control Exactitud	86	86	2	
	Intercomparativos	12	12	0	0,26
ANA09AcVol	TOTAL análisis	222			
	Control Exactitud	112	112	14	
	Intercomparativos	12	12	0	-0,35
ANA09AzRed	TOTAL análisis	242			
	Control Exactitud	112	112	4	
	Intercomparativos	11	11	0	-0,3

CONTROL CALIDAD VINOS 2018					
MÉTODO	TIPO CONTROL	TOTAL AÑO	CONTROLES DENTRO RANGO	NC, AC o AP	RSZ (anual)
ANA09Grado ANA10	TOTAL análisis	328			
	Control Exactitud	86	86	0	
	Intercomparativos	12	12	0	0,27
ANA11 libre	TOTAL análisis	457			
	Control Exactitud	34	34	0	
	Intercomparativos	16	11	0	-2,56
ANA11 total	TOTAL análisis	459			
	Control Exactitud	34	34	0	
	Intercomparativos	20	20	2 NC19/18 y NC	-1,17
ANA12	TOTAL análisis	179			
	Control Exactitud	27	26	0	
	Intercomparativos	19	9	1 NC	2,97
ANA13	TOTAL análisis	302			
	Control Exactitud	29	29	0	
	Intercomparativos	18	16	0	-2,53
ANA14	TOTAL análisis	319			
	Control Exactitud	31	31	0	
	Intercomparativos	19	17	0	-0,22
ANA15	TOTAL análisis	39			
	Control Exactitud	No procede			
	Intercomparativos	19	11	0	-0,53
ANA16	TOTAL análisis	150			
	Control Exactitud	18	14	0	
	Intercomparativos	20	3	0	-0,92 (2 años)
ANA17	TOTAL análisis	149			
	Control Exactitud	18	16	0	
	Intercomparativos	19	14	0	0,11
ANA19	TOTAL análisis	149			
	Control Exactitud	17	17	0	
	Intercomparativos	19	13	0	-0,04

CONTROL CALIDAD QUESOS 2018					
MÉTODO	**TIPO CONTROL**	**TOTAL AÑO**	**CONTROLES DENTRO RANGO**	**NC, AC o AP**	**RSZ (bienal 2017-2018)**
ANA30	TOTAL análisis	78			
	Control Exactitud	18	18	0	
	Intercomparativos	2	2	0	0,2
ANA32	TOTAL análisis	81			
	Control Exactitud	23	23	0	
	Intercomparativos	2	2	0	-1,67
ANA33	TOTAL análisis	78			
	Control Exactitud	20	20	0	
	Intercomparativos	2	2	0	0,19
ANA34	TOTAL análisis	72			
	Control Exactitud	15	15	0	
		2	2	0	0,39

6.8. RELACIÓN DE GASTOS E INVERSIONES REALIZADAS EN EL LABORATORIO

TOTAL DE GASTOS DEL LABORATORIO (excluido el capítulo I)	
GASTOS DE REACTIVOS	**11.894**
FORMACIÓN	**1.220**
REALIZACIÓN DEL CURSO “IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE CALIDAD EN LABORATORIOS DE ENSAYO Y CALIBRACIÓN	520
REALIZACIÓN DEL CURSO “CALIBRACIÓN DE EQUIPOS DEL LABORATORIO FÍSICO-QUÍMICO”,	337.5
REALIZACIÓN DEL CURSO <<REQUISITOS DE LA NORMA UNE-EN ISO/IEC 17025:2017>>	700
ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y MATERIAL DE LABORATORIO	**3.071**
COMPRA DE MATERIAL PARA EL EQUIPO DE DIGESTIÓN BÜCHI	1.079
ADQUISICIÓN DE UN MÓDULO DE ASPIRACIÓN Y LOS Y ACCESORIOS CORRESPONDIENTES PARA EL DISGESTOR BÜCHI	1.111
COMPRA DE PLACAS DE PETRI DE ACERO INOXIDABLE	736
COMPRA DE DIVERSO MATERIAL PARA PREPARACIÓN DE MUESTRAS DE AGUACATES	145
MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE EQUIPOS DE LABORATORIO	**10.052**
MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS TITRADORES EQ-017 Y EQ-018 PARA EL AÑO 2018.	3.210
CALIBRACIÓN DEL TERMÓMETRO DIGITAL CON SONDA PT 1000	278

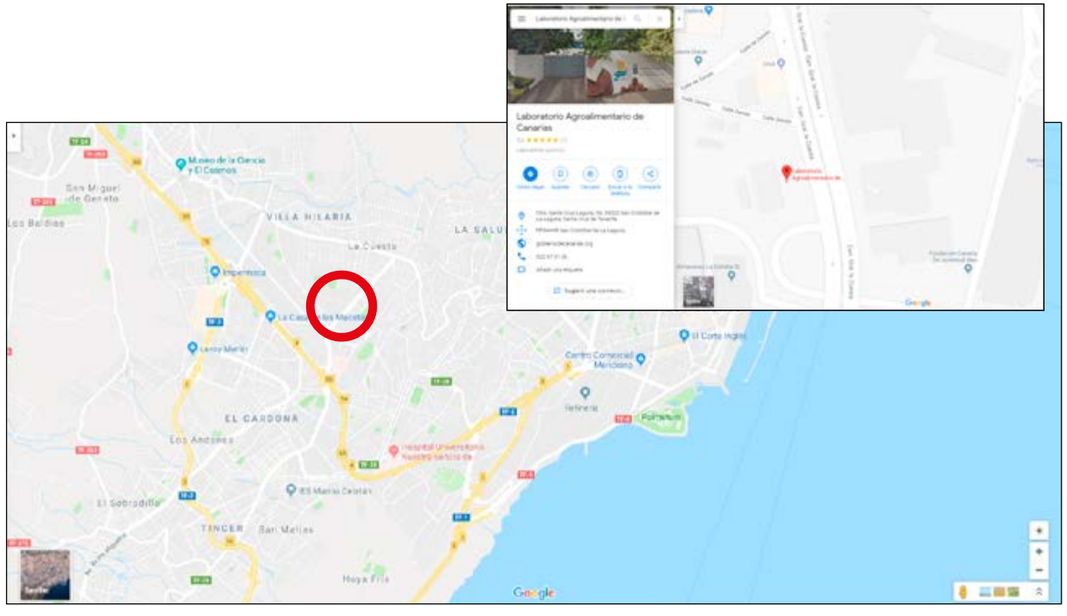
TOTAL DE GASTOS DEL LABORATORIO (excluido el capítulo I)	
REPARACIÓN DEL EQUIPO RECIRCULADOR REFRIGERADOR SARTORIUX FRIGOMIX 1000 (EQ-139)	103
REPARACIÓN DEL EQUIPO ANALIZADOR MULTIPARAMÉTRICO FTIR- UV-VIS PARA VINOS Y MOSTOS (EQ-055)	103
MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE PURIFICACIÓN DE AGUA (ELIX-5 UV EQ-033 Y MILLI-Q ADVANTAGE EQ-032) PARA EL AÑO 2018	5.545
CALIBRACIÓN DE LAS BALANZAS INSTALADOS EN EL LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE CANARIAS	521
GASTO CORRESPONDIENTE A LA CALIBRACIÓN DE LAS 2 BALANZAS QUE SE USAN EN LA INSPECCIÓN	292
GASTOS PARA EN BIENES Y SERVICIOS DESTINADOS AL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD: PATRONES, MATERIALES DE REFERENCIA Y PARTICIPACIÓN EN EJERCICIOS DE INTERCOMPARACIÓN	**2.217**
SUMINISTRO DE MATERIAL DE REFERENCIA DE QUESOS	329
PARA LA COMPRA DE MATERIAL DE REFERENCIA	954
PARA LA CONTRATACIÓN DEL CIRCUITO DE EJERCICIOS DE INTERLABORATORIO BIPEA EN VINOS CAMPAÑA 2018/2019	934
OBRAS DE MEJORA EN LAS INSTALACIONES	**57.432**
SUMINISTRO DE EQUIPOS DE CLIMATIZACIÓN DE AIRE EN LA SALA DE CATAS Y HALL DEL LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL	2.984
OBRAS DE REFORMA DEPENDENCIAS DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO PARA SU USO COMO OFICINAS	31.927
DIRECCIÓN DE OBRA, PARA ACONDICIONAR DETERMINADAS DEPENDENCIAS DEL LABORATORIO PARA SU USO COMO OFICINAS	4.182
SUMINISTRO DE EQUIPOS DE CLIMATIZACIÓN DE AIRE EN LA NUEVA ZONA DE DESPACHOS, EN LA PLANTA ALTA DEL LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL	14.056
INSTALACIÓN ELÉCTRICA, DE VOZ Y DATOS DE DETERMINADAS DEPENDENCIAS DEL LABORATORIO PARA SU USO COMO OFICINAS	4.283
GASTOS GENERALES DEL MANTENIMIENTO Y FUNCIONAMIENTO DEL LABORATORIO	**695**
TRATAMIENTO DDD	530
REVISIÓN DEL SISTEMA ELÉCTRICO	165
OTROS GASTOS RELACIONADOS CON EL SISTEMA DE CALIDAD	**4.172**
AUDITORIA ENAC	2.675
CUOTA DE MANTENIMIENTO DEL PROGRAMA ORALIMS	1.497
TOTAL	**90.753**

ANEXO I

UBICACIÓN DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE CANARIAS

Carretera General La Cuesta-Taco 96 · San Cristóbal de La Laguna
laboratorio.icca@gobiernodecanarias.org





ANEXO II

USUARIOS DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE CANARIAS
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 III

CATALOGO DE SERVICIOS ANALÍTICOS DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO (REV 7) (Relación de parámetros acreditados ENAC)			
PARÁMETRO	**MATRIZ**	**PROCEDIMIENTO DE ENSAYO**	**ALCANCES/ RANGO****
ABSORBANCIA a 280 nm, UA 1 cm *	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA UV/VIS	--
ABSORBANCIA a 420 nm, UA 1 cm *	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA UV/VIS	--
ABSORBANCIA a 520 nm, UA 1 cm *	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA UV/VIS	--
ABSORBANCIA a 620 nm, UA 1 cm *	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA UV/VIS	--
ACIDEZ TOTAL EN ÁCIDO TARTÁRICO ENAC	VINO	VOLUMETRÍA POTENCIOMETRÍCA AUTOMÁTICA, MÉTODO INTERNO, PNT-ANA-03	2,0 - 7,0 g/l de ácido tartárico
ACIDEZ TOTAL EN ÁCIDO TARTÁRICO *	VINO	VOLUMETRÍA POTENCIOMÉTRÍCA MANUAL	--
ACIDEZ TOTAL EN ÁCIDO TARTÁRICO ENAC	VINO SECO Y SEMISECO HASTA 6 g/l DE AZÚCARES REDUCTORES	ESPECTROFOTOMETRÍA POR INFRARROJOS CON TRANSFORMADA DE FOURIER, PROCEDIMIENTO INTERNO PNT-ANA- 09	4.0 - 8.5 g/l de ac. tartárico
ACIDEZ TOTAL EN ÁCIDO TARTÁRICO	MOSTO	VOLUMETRÍA POTENCIOMÉTRÍCA	--
ACIDEZ VOLÁTIL EN ÁCIDO ACÉTICO ENAC	VINO	DESTILACIÓN CON ARRASTRE DE VAPOR Y VOLUMETRÍA, Compendio de métodos internacionales de análisis de vinos y mostos – OIV MA-E-AS313-02-ACIVOL PNT-ANA-05	0.20 -1.20 g/l de ácido acético
ACIDEZ VOLÁTIL EN ÁCIDO ACÉTICO ENAC	VINO SECO Y SEMISECO HASTA 6 g/l DE AZÚCARES REDUCTORES	ESPECTROFOTOMETRÍA POR INFRARROJOS CON TRANSFORMADA DE FOURRIER, PROCEDIMIENTO INTERNO PNT-ANA- 09	0.30-0.90 g/l de ác. acético
ÁCIDO ACÉTICO ENAC	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA UV/VIS - MÉTODO ENZIMÁTICO PROCEDIMIENTO INTERNO PNT-ANA-13	0.20 a 1.20 g/l

CATALOGO DE SERVICIOS ANALÍTICOS DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO (REV 7) (Relación de parámetros acreditados ENAC)			
PARÁMETRO	**MATRIZ**	**PROCEDIMIENTO DE ENSAYO**	**ALCANCES/ RANGO****
ÁCIDO L-MÁLICO ENAC	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA UV/VIS - MÉTODO ENZIMÁTICO. Compendio de métodos internacionales de análisis de vinos y mostos - OIV MA-EAS313-11-ALMENZ; PNT-ANA-14	0.2 a 6,0 g/l
ÁCIDO TARTÁRICO *	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA UV/VIS - MÉTODO ENZIMÁTICO (PROCEDIMIENTO INTERNO)	--
ACIDO SÓRBICO ENAC	VINO	DESTILACIÓN Y ESPECTROFOTOMETRÍA UV/VIS Compendio de métodos internacionales de análisis de vinos y mostos – OIV MA-E-AS313-14-ACISOR; PNT-ANA-08	De 20 mg/l a 200 mg/l
ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE ENAC	VINO	YODOMETRÍA AUTOMÁTICA, PROCEDIMIENTO INTERNO PNT-ANA-11	De 5 mg/l a 35 mg/l
ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE *	VINO	MÉTODO PAUL, DESTILACIÓN POR ARRASTRE DE VAPOR Y VOLUMETRÍA ÁCIDO-BASE	--
ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL ENAC	VINO	YODOMETRÍA AUTOMÁTICA, PROCEDIMIENTO INTERNO PNT-ANA-11	De 10 mg/l a 130 mg/l
ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL *	VINO	MÉTODO PAUL, DESTILACIÓN POR ARRASTRE DE VAPOR Y VOLUMETRÍA ÁCIDO-BASE	--
ANTOCIANOS *	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA UV/VIS	--
AZÚCARES REDUCTORES EXPRESADOS EN AZÚCAR INVERTIDO ENAC	VINO	DEFECACIÓN Y VOLUMETRÍA, PROCEDIMIENTO INTERNO PNT-ANA-04	De 3,0 g/l a 250 g/l
AZÚCARES REDUCTORES EXPRESADOS EN AZÚCAR INVERTIDO *	VINO SECO, SEMISECO Y SEMIDULCE HASTA 6 g/l DE AZÚCARES REDUCTORES	ESPECTROFOTOMETRÍA POR INFRARROJOS CON TRANSFORMADA DE FOURIER, PROCEDIMIENTO INTERNO PNT-ANA- 09	Hasta 6 g/l
CALCIO *	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA	--

CATALOGO DE SERVICIOS ANALÍTICOS DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO (REV 7) (Relación de parámetros acreditados ENAC)			
PARÁMETRO	**MATRIZ**	**PROCEDIMIENTO DE ENSAYO**	**ALCANCES/ RANGO****
COBRE *	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA	--
GLUCOSA + FRUCTOSA ENAC	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA UV/VIS - MÉTODO ENZIMÁTICO COMPENDIO DE MÉTODOS INTERNACIONALES DE ANÁLISIS DE VINOS Y MOSTOS - OIV MA-E-AS311-02-GLUFRU; PNT-ANA-12	2,0 – 6,0 g/L
GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO ENAC	VINO SECO, SEMISECO Y SEMIDULCE HASTA 50 g/l DE AZÚCARES REDUCTORES	ESPECTROFOTOMETRÍA POR INFRARROJOS CON TRANSFORMADA DE FOURIER, PROCEDIMIENTO INTERNO PNT-ANA- 10	5,00 % - 17,00 % Vol.
GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO ENAC	VINO	DESTILACIÓN Y DENSIMETRÍA ELECTRÓNICA COMPENDIO DE MÉTODOS INTERNACIONALES DE ANÁLISIS DE VINOS Y MOSTOS – OIV MA-E-AS312-01-TALVOL; PNT-ANA-06	5,00 % - 17,00 % Vol./Vol.
GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO *	VINO	DESTILACIÓN Y AREOMETRÍA	--
HIERRO *	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA	--
INTENSIDAD COLORANTE *	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA UV/VIS	--
INTERFERENCIAS AL ANHÍDRIDO SULFUROSO *	VINO	YODOMETRÍA AUTOMÁTICA, PROCEDIMIENTO INTERNO PNT-ANA-11	De 5 a 70 mg/l de SO2
MADUREZ FENÓLICA *	UVAS	ESPECTROFOTOMETRÍA UV/VIS	--
MAGNESIO *	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA	--
MASA VOLÚMICA A 20º C ENAC	VINO	DENSIMETRÍA ELECTRÓNICA, PROCEDIMIENTO INTERNO PNT-ANA-07	De 0.98500 - 0.99900 g/cm3
MASA VOLÚMICA A 20º C *	VINO	DENSIMETRÍA MANUAL	--

CATALOGO DE SERVICIOS ANALÍTICOS DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO (REV 7) (Relación de parámetros acreditados ENAC)			
PARÁMETRO	**MATRIZ**	**PROCEDIMIENTO DE ENSAYO**	**ALCANCES/ RANGO****
pH ENAC	VINO	POTENCIOMETRÍA COMPENDIO DE MÉTODOS INTERNACIONALES DE ANÁLISIS DE VINOS Y MOSTOS – OIV MA-E-AS313-15-PH; PNT-ANA-02	2.00 - 5.00 unidades de pH
pH ENAC	VINO SECO Y SEMISECO HASTA 6 gr/ L DE AZÚCARES REDUCTORES	INFRARROJOS CON TRANSFORMADA DE FOURIER, PROCEDIMIENTO INTERNO PNT-ANA- 09	3.00 - 4.00 unidades de pH
POLIFENOLES TOTALES (MASQUELIER) *	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA UV/VIS	--
POTASIO *	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA	--
SODIO *	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA	--
TONALIDAD *	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA UV/VIS	--
ZINC *	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA	--
EXTRACTO SECO *	VINO	CÁLCULO	--
GRADO ALCOHOLICO TOTAL *	VINO	CÁLCULO	--
DENSIDAD *	VINO	CÁLCULO	--
GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO PROBABLE *	MOSTO	CÁLCULO	--
GRADOS BRIX *	MOSTO	REFRACTOMETRÍA	--
pH *	MOSTO	POTENSIOMETRÍA	--
MATERIA GRASA ENAC	QUESO	EXTRACCIÓN, DESECACIÓN Y GRAVIMETRÍA (SOXHLET); PNT-ANA-32	5 - 45%

CATALOGO DE SERVICIOS ANALÍTICOS DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO (REV 7) (Relación de parámetros acreditados ENAC)			
PARÁMETRO	**MATRIZ**	**PROCEDIMIENTO DE ENSAYO**	**ALCANCES/ RANGO****
DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE MATERIA SECA (% MASA) ENAC	QUESO	PROCEDIMIENTO INTERNO BASADO EN LA NORMA EN ISO 5534 2004, QUE ADOPTA LA NORMA INTERNACIONAL ISO 5534:2004. EN QUESO Y QUESO FUNDIDO. (MÉTODO DE REFERENCIA); PNT-ANA-30	20 - 88%
DETERMINACIÓN DE NITRÓGENO Y PROTEÍNA BRUTA ENAC	QUESO	PROCEDIMIENTO INTERNO BASADO EN LA NORMA ISO/TS 17837 IDF/RM 25 MÉTODO DE KJELDAHL; PNT-ANA-33	5 - 50%
MATERIA GRASA/ EXTRACTO SECO *	QUESO	CÁLCULO	--
pH	QUESO	POTENCIOMETRÍA	--

ANEXO IV

ANEXO TÉCNICO DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE CANARIAS

ENAC
Entidad Nacional de Acreditación

Acreditación nº 788/LE1648
Anexo Técnico Rev. 3
Fecha 01/10/12
Hoja 1 de 2

ANEXO TÉCNICO

LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE CANARIAS

Dirección: Carretera la Cuesta – Taco, nº 94; La Cuesta (La Laguna)

Está acreditado por la **ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN**, conforme a los criterios recogidos en la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005 (CGA-ENAC-LEC), para la realización de:

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	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 (valoración potenciometrica)	Procedimiento interno PNT-ANA-03
	Azúcares reductores por volumetría	Procedimiento interno PNT-ANA-04
	Acidez volátil por volumetría	Método de análisis OIV OIV-MA-AS313-02
	Dióxido de azufre libre y total por volumetría	Procedimiento interno PNT-ANA-05

El presente anexo técnico está sujeto a posibles modificaciones. La vigencia de la acreditación puede consultarse en la web de ENAC (http: www.enac.es)

ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN ENAC

Código Validación Electrónica: j5jHWnO2P1S7637u16
La vigencia de la acreditación y del presente anexo técnico puede confirmarse en http://www.enac.es/webenac/validacion-electronica o haciendo clic aquí

ENAC
Entidad Nacional de Acreditación

Acreditación nº 788/LE1648
Anexo Técnico Rev. 3
Fecha 01/10/12
Hoja 2 de 2

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Quesos	Nitrógeno/Proteína por volumetría (método Kjeldahl)	Procedimiento interno PNT-ANA-33

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

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 gr/l de azúcares reductores)	pH por espectroscopia infrarroja *(3,0 - 4,0 unidades de pH)*	Procedimiento interno PNT-ANA- 09
	Acidez total por espectroscopia infrarroja	
	Acidez volátil por espectroscopia infrarroja	
Vinos	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático)	Procedimiento interno PNT-ANA-12
	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático)	Procedimiento interno PNT-ANA-13
	Ácido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático)	Procedimiento interno PNT-ANA-14
	Ácido sórbico por espectrofotometría UV-VIS	Métodos de análisis OIV OIV-MA-AS313-14

Código Validación Electrónica: j9jiWnO2P1976J7u16
La vigencia de la acreditación y del presente anexo técnico puede confirmarse en http://www.enac.es/webenac/validacion-electronica o haciendo clic aquí

ANEXO V

FOTOS DEL ESTADO PREVIO









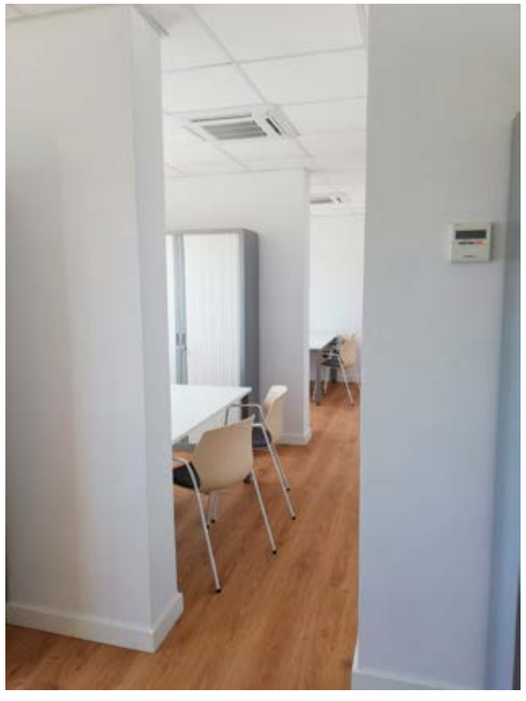




ANEXO V

FOTOS DEL RESULTADO DE LA REFORMA









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 2018 Y ACTIVIDADES DESARROLLADAS

A continuación se describirán las actividades llevadas a cabo en el 2018 por el Servicio de Fomento y Promoción:

A. EN MATERIA DE SUBVENCIONES:

1. 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 3.1 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 3.2 del PDR):

BOC Nº 220. Miércoles 15 de Noviembre de 2017. Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).- Resolución de 31 de octubre de 2017, del Director, por la que se convocan anticipadamente para el ejercicio 2018, subvenciones destinadas a apoyar los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios previstas en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Canarias para el periodo de programación 2014-2020, gestionadas por este Instituto, y se aprueban las bases reguladoras de la concesión de las mismas.

Para estas medidas se tramitaron unos 12 expedientes por un importe total de 264.623,96 €.

Se elaboraron asimismo las bases reguladoras específicas para la convocatoria anticipada del nuevo programa de desarrollo rural 2019:

BOC Nº 192. Miércoles 3 de Octubre de 2018. Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).- Resolución de 18 de septiembre de 2018, del Director, por la que se convocan anticipadamente para el ejercicio 2019, subvenciones destinadas a apoyar los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios previstas en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Canarias para el periodo de programación 2014-2020, gestionadas por ese Instituto, y se aprueban las bases reguladoras de la concesión de las mismas.

2. 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 160 expedientes, de los cuales 139 fueron beneficiarios para un total de 5.049.767,28 litros de vino certificado y embotellado, correspondiendo un importe total de 1.211.944,13 €.

- Para la acción 1.7 se tramitaron 25 expedientes, de los cuales 22 fueron beneficiarios para un total de 219.591,50 litros de vino exportado, correspondiendo un importe total de 153.714,04 €.

3. 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 gestionaron 3 expedientes, siendo beneficiario sólo 1 por un importe que ascendió a 29.832,67 €

4. 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.

5. Gestión, control, certificación y pago de todas las solicitudes de ayudas del Programa de Desarrollo Rural destinadas a la ayuda de la Medida 11 Submedida 11.2 al Mantenimiento de Prácticas y Métodos de Agricultura Ecológica, concediendo la ayuda a un total de 219 beneficiarios por un total de 200.617,74 €.

B. EN MATERIA DE PROMOCIÓN DE PRODUCTOS CANARIOS DE CALIDAD

- Asistencia y participación Feria World Travel Market 2018. Londres
- Asistencia y participación a Madrid Fusión 2018.
- Participación en la acción Embajadores de Vinos de Canarias.
- Organización de stand y Asistencia a Feria FITUR. Madrid.
- Organización de stand y Asistencia a Feria ITB. Berlín.
- Feria Gran Canaria Me Gusta.
- Organización y desarrollo del Encuentro de Productores de Aceite de Oliva de Canarias, en la isla de Fuerteventura.
- Organización y desarrollo del Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2018, en la isla de La Palma.
- Organización y desarrollo del Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2018, en la isla de Fuerteventura.
- Organización y desarrollo del Concurso de Aceites de Oliva virgen extra Agrocanarias 2018, en la isla de Tenerife.
- Organización y desarrollo del Congreso Internacional de Vino de Montaña, CERVIM
- Organización y desarrollo del Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias 2018, en la isla de Gran Canaria.
- Organización y desarrollo del primer Concurso Oficial de Sal Marina Agrocanarias 2018, en la isla de Lanzarote.
- Organización del acto de Entrega de los Premios de los Concursos Agrocanarias 2018.
- Participación en los Actos de San Andrés 2018 en la Casa del Vino.
- Participación en la feria del Patudo.
- Participación en Gastrocanarias, con la realización de varios talleres de distintos productos de calidad, en el recinto ferial de Santa Cruz de Tenerife.
- 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.
- Continuación del proyecto para el desarrollo del sector agroenoturístico de Canarias “Crecer Juntos”.
- Colaboración en concursos de vinos (Alhóndiga, La Palma...).
- Colaboración en concursos de quesos (Gourmets, Fruit Attraction, Pinolere, Tabefe, World Cheese Awards, Maridaje en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte.)
- Colaboración en IV Festival del Cochino Negro La Laguna. Tenerife.
- Colaboración en Jornada de Productos de Calidad Santa Úrsula.
- Participación en el Congreso de Turismo.
- Participación en Vinoble
- Colaboración en actividades promocionales de Saborea Lanzarote en Teguise.
- Organización y participación en el Foro de Agroecología y Biodiversidad
- Encuentro Ecocomedores
- Misión inversa con Proexca y ICEX
- Se continúa con las 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

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

D. EN MATERIA DE DIVULGACIÓN

- Charla comentada de queso al personal de Hiperdino en la isla de Gran Canaria
- Participación en las jornadas divulgativas de la Sal Marina en Gran Canaria
- Taller “Experiencia sensorial” con productos de calidad diferenciada

E. SÍMBOLO GRÁFICO, DECLARACIONES Y TRATAMIENTO ESTADISTICO DE DATOS:

- Gestión administrativa de autorización del Símbolo Gráfico de las Regiones Ultraperiféricas.

En el 2018 se llevaron a cabo 8 nuevas autorizaciones del símbolo y se procedió a la renovación de 13 expedientes ya autorizados.

La información con las distintas categorías que cuentan con el Símbolo Gráfico de las Regiones Ultraperiférica, así como las empresas autorizadas, puedes ser consultadas en el siguiente link de la web del ICCA:

http://www.gobiernodecanarias.org/cmsgobcan/export/sites/agricultura/icca/galerias/doc/servicios/rup/cuadro_operadores_rup_productos_agosto2018.pdf

- Tratamiento estadístico para la elaboración de informes relativos a los productores agroalimentarios de calidad.

En este servicio se ha llevado a cabo el control administrativo de las 254 instalaciones inscritas en el REOVI obligadas a realizadas las declaraciones INFOVI. En colaboración con los inspectores del Servicio de Control y Certificación, se llevaron a cabo dos controles de campo en dos bodegas de las consideras grandes (más de 1000 Hl).

Del total de instalaciones, 18 se consideran grandes (más de 1000 Hl/año de producción), y por tanto han tenido que declarar mensualmente; el resto de instalaciones (menos de 1000 Hl/año) que declaran dos veces al año (julio y agosto).

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.

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.

Universo de Declaraciones. Campaña 2017/2018. Noviembre. Canarias.

	Nº OPERADORES	Nº INSTALACIONES	Nº DECLARACIONES POTENCIALES (1)	PRODUCTOR									ALMACENISTA			DECLARACIONES CERRADAS
	Total	Total	Total	Grande			Pequeño			Cooperativa	Resto	Grandes y Pequeñas	Coop.	Resto	Total	Total
				Coop.	Resto	Total	Coop.	Resto	Total	Total	Total	Total				
CANARIAS	264	268	263	7	11	18	5	174	179	12	185	197	0	0	0	197
TOTAL	**264**	**268**	**263**	**7**	**11**	**18**	**5**	**174**	**179**	**12**	**185**	**197**	**0**	**0**	**0**	**197**

3. ESTADISTICAS DE INTERÉS

3.1. DATOS DE PRODUCCIÓN DE VINOS POR VARIEDADES

VENDIMIA 2018		Kgs. controlados										
Variedades		La Gomera	Abona	El Hierro	Gran Canaria	La Palma	Lanzarote	Tacoronte	Ycoden Daute Isora	Islas Canarias	Valle de La Orotava	Valle de Güímar	TOTAL
Blancas	Albillo		40.093,10		22.406,00	173.806,00		4.280,00	846,00		9.132,00	5.540,00	256.103,00
	Bermejuela, Marmajuelo	3.142	13.168,10	3.854,00	15.362,00	1.206,00		7.425,00	31.523,00	54.014,00		9.268,00	135.820,30
	Forastera blanca, Doradilla	65.684	209,00		1.011,00	68,00		35,00		7.938,00	286,00		9.546,60
	Gual			2.884,00	869,00	1.254,00		1.440,00	3.612,00	5.806,00		2.128,00	17.993,00
	Malvasía (M. aromática DOLP)	516	49.784,25	1.990,00	67.517,00	25.011,00	2.591.650,00	5.358,00	10.680,00	54.209,00	263,00	4.709,00	2.811.171,17
	Moscatel de Alejandría (B)		33.307,10	731,00	24.101,00	719,00	215.179,00	4.710,00	2.123,00	16.412,00	15,00	53.735,00	351.032,50
	Sabro					3.094,00							3.094,00
	Verdello		2.667,50	544,00	7.394,00	479,00		269,00	1.114,00	1.828,00		1.167,00	15.462,60
	Vijariego, Diego, Bujariego		1.000,00	50.845,00	17.672,00	17.136,00	201.778,00	4.544,00	5.139,00	11.428,00		574,00	310.115,50
	Bastardo Blanco, Baboso Blanco		762,00	1.572,00	2.275,00	42,00				285,00			4.936,00
	Breval												0,00
	Burrablanca			358,00			108,00			262,00		32,00	760,00
	Listan blanco	17.802	877.061,35	86.715,00	24.119,00	378.303,00	264.010,00	104.756,00	247.998,00	605.229,00	309,267,00	249.619,00	3.147.077,48
	Pedro Ximénez	59		1.559,00	1.819,00	430,00		165,00	529,00	360,00	568,00		5.429,80
	Torrontés												0,00
	Malvasía volcánica											262,00	262,00
	Mezcla Variedades				36.219,00			2.773,00		924,00		115,00	40.031,20
	(*)VIDUEÑOS					2.080,00							2.80,00
Tintas	Castellana negra	289	3.052,40		7.651,00	20.794,00		6.369,00		5.136,00	6.967,00	3.488,00	53.457,20
	Listán negro, Almuñeco	20.090	266.719,24	61.384,00	232.728,00	131.071,00	612.057,00	830.507,00	93.685,00	408.730,00	377.070,00	75.106,00	3.089.057,39
	Malvasía rosada										365,00	160,00	525,00
	Negramoll, Mulata	801			3.000,00	402.008,00	2.543,00	29.361,00	4.248,00	10.997,00	220,00	1.497,00	453.874,15
	Tintilla	1.400	1.330,80	335,00	18.322,00	4.753,00		595,00	8.880,00	21.620,00	760,00	2.390,00	58.986,05
	Bastardo Negro, Baboso Negro	650	9.721,60	3.822,00	3.902,00	3.272,00		8.105,00	4.711,00	8.893,00	1.269,00		43.695,80
	Moscatel (N)							84,00				127,00	211,10
	Prieto				1.962,00	66.682,00			15.309,00	14.147,00		645,00	98.745,00
	Vijariego negro, Diego		22.301,30	27.699,00	12.763,00	55.304,00			2.607,00	33.523,00	11.841,00	5.187,00	170.685,30
	Cabernet Sauvignon	96	2.400,30				864,00	2.433,00		999,00		123,00	6.819,40
	Merlot		3.920,20				1.153,00	11.055,00		1.280,00	300,00	8.563,00	26.271,37
	Ruby Cabernet	669	52.778,10					22.945,00				172,00	75.895,07
	Syrah	1.335	25.918,90				42.641,00	41.440,00		20.755,00	1.567,00	6.312,00	138.633,60
	Tempranillo	1.654	38.015,30				2.337,00	26.621,00		16.678,00	827,00	7.959,00	92.437,17
	Negramolle Rosada												0,00
	Pinot Noir										100,00		100,00
	Mezcla Variedades		7.296,90		32.292,00			50.613,00		19.041,00	241,00	7.181,00	116.664,50
TOTAL:		**114.187,00**	**1.451.507,44**	**244.292,00**	**533.384,00**	**1.287.512,00**	**3.934.320,00**	**1.165.883,11**	**432.464,00**	**1.320.494,00**	**721.058,00**	**446.059,00**	**11.536.973,55**

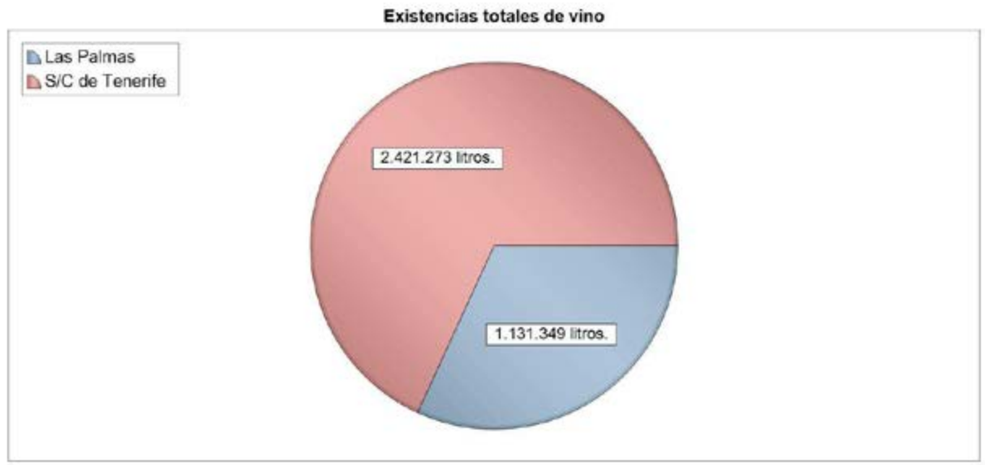
3. DATOS DEL SECTOR VITIVINICOLA SEGÚN DECLARACIONES OBLIGATORIAS

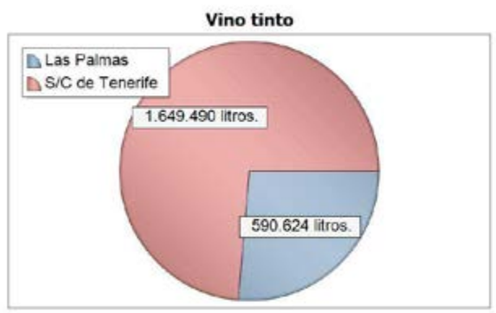
3.2. EXISTENCIAS

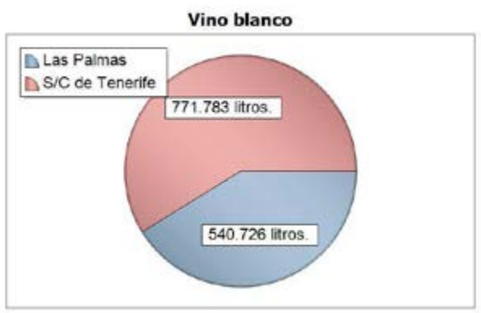
TOTALES EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA. 2018

Nº Declaraciones	Vino Tinto Lts.	Vino Blanco Lts.	Total Vino Lts.	Total Mosto Lts.
228	2.240.113,08	1.312.508,86	3.552.621,94	800,00

Provincia	Nº declaraciones	Vino Tinto Lts.	Vino Blanco Lts.	Total Vino Lts.	Total Mosto Lts.
Las Palmas	64	590.623,50	540.725,50	1.131.349,00	800,00
S/C Tenerife	164	1.649.489,58	771.783,36	2.421.272,94	0,00
TOTAL	**228**	**2.240.113,08**	**1.312.508,86**	**3.552.621,94**	**800,00**

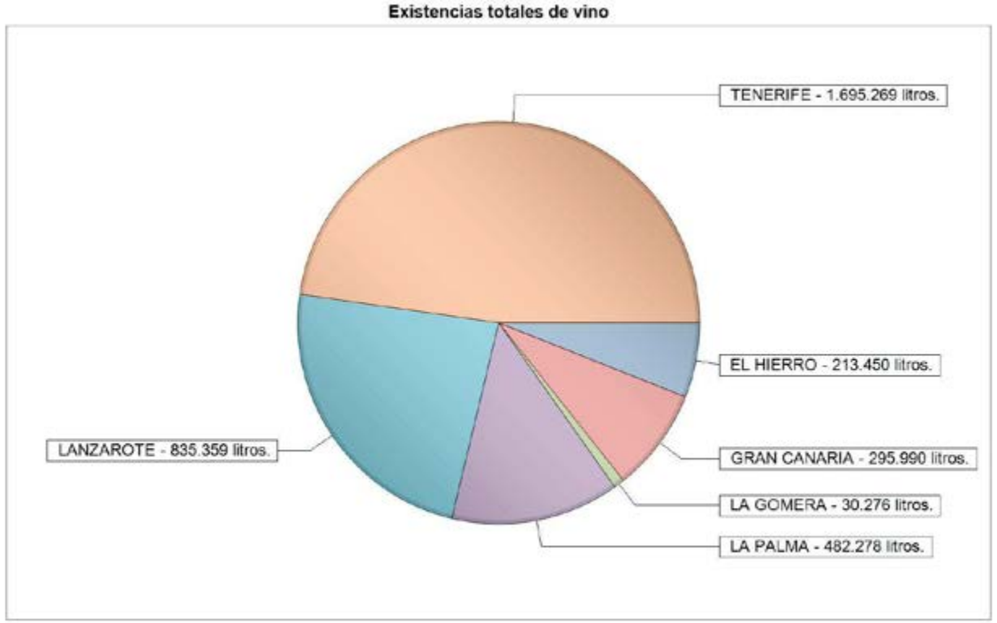


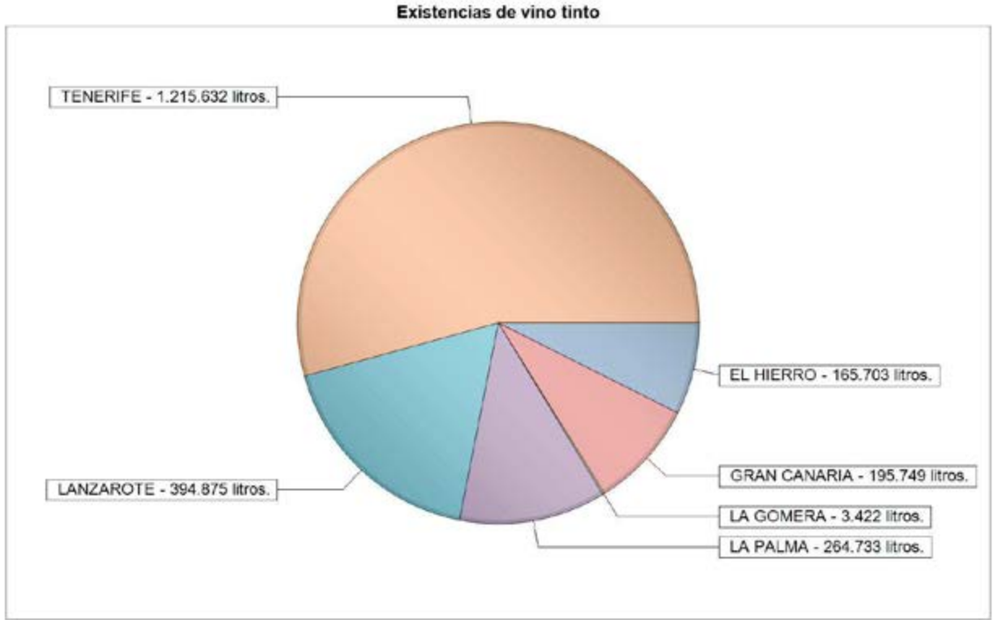


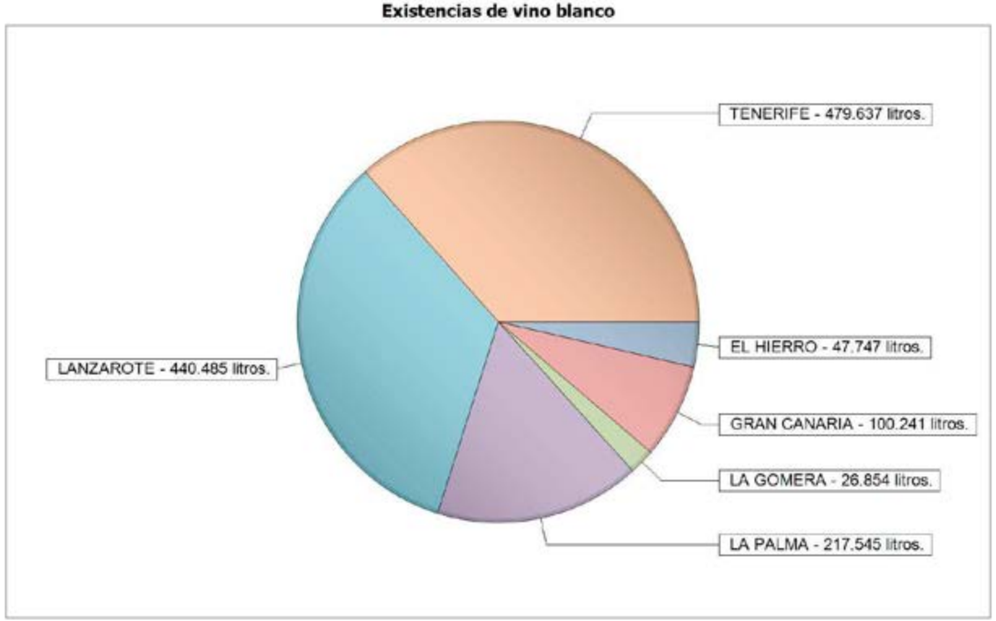


RESUMEN DE LAS EXISTENCIAS POR ISLAS. 2018

Isla	Nº dec.	Vino Tinto Lts.	Vino Blanco Lts.	Total Vino Lts.	Total Mosto Lts.
EL HIERRO	13	165.703,00	47.747,00	213.450,00	0,00
GRAN CANARIA	50	195.749,00	100.241,00	295.990,00	800,00
LA GOMERA	17	3.422,00	26.854,00	30.276,00	0,00
LA PALMA	18	264.733,00	217.545,00	482.278,00	0,00
LANZAROTE	14	394.874,00	440.484,50	835.359,00	0,00
TENERIFE	116	1.215.631,58	479.637,36	1.695.268,94	0,00
TOTAL	**228**	**2.240.113,08**	**1.312.508,86**	**3.552.621,94**	**800,00**

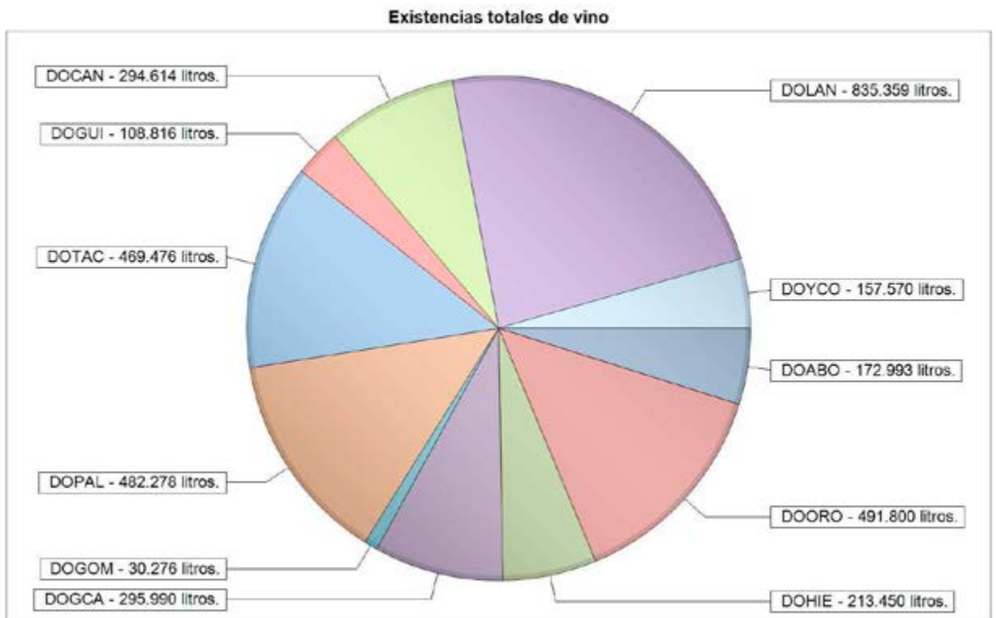


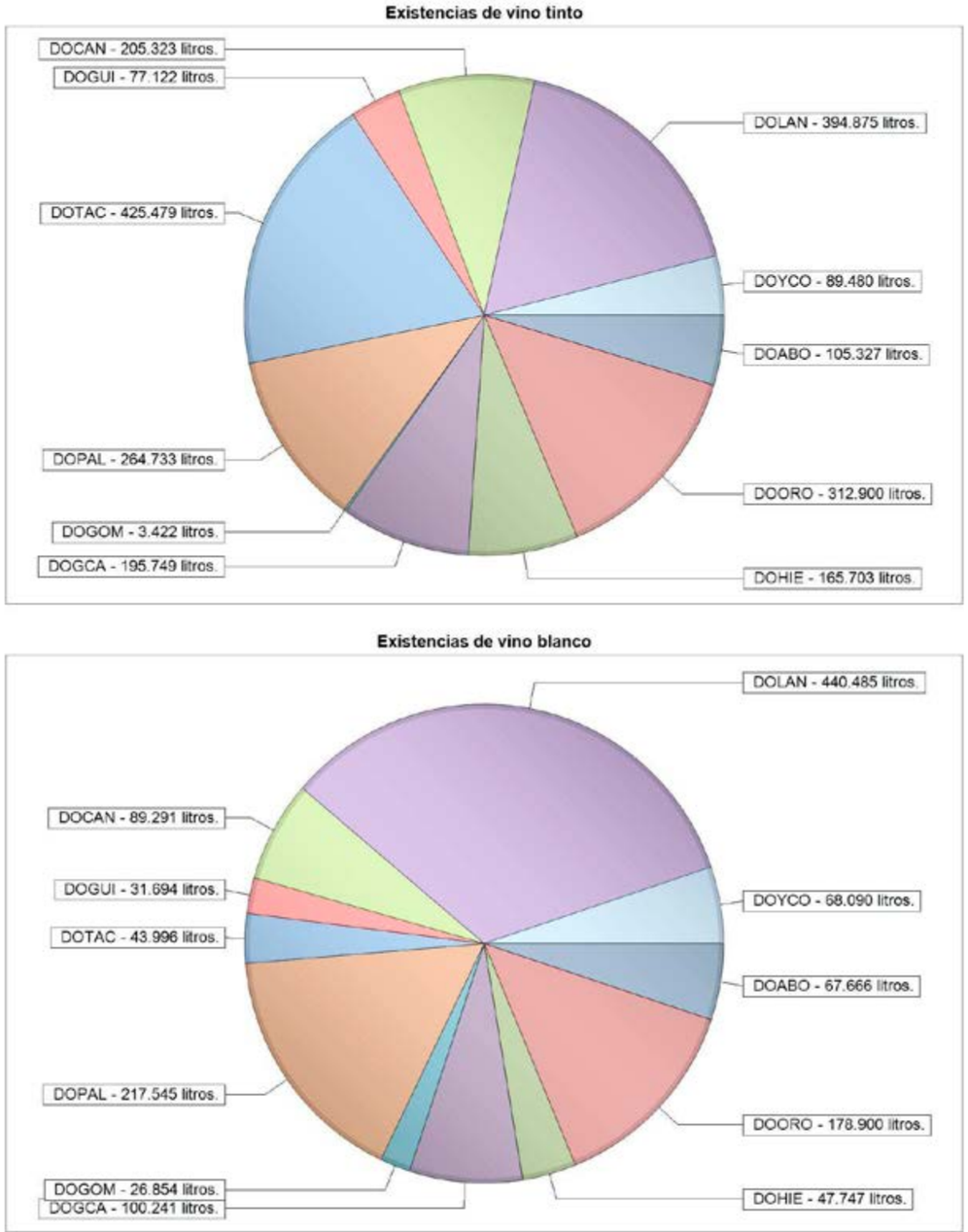




RESUMEN DE LAS EXISTENCIAS POR ORGANISMOS. 2018

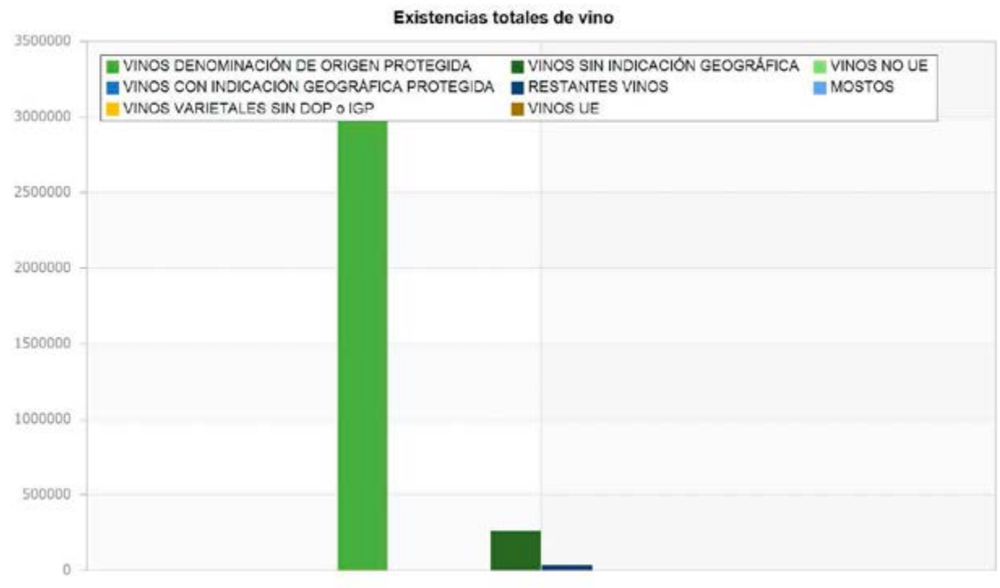
Organismo	Nº dec.	Vino Tinto Lts.	Vino Blanco Lts.	Total Vino Lts.	Total Mosto Lts.
ABONA	15	105.327,00	66.666,00	172.993,00	0,00
DO VALLE DE LA OROTAVA	17	312.900,00	178.900,00	491.800,00	0,00
EL HIERRO	13	165.703,00	47.747,00	213.450,00	0,00
GRAN CANARIA	50	195.749,00	100.241,00	295.990,00	800,00
LA GOMERA	17	3.422,00	26.854,00	30.276,00	0,00
LA PALMA	18	264.733,00	217.545,00	482.278,00	0,00
TACORONTE-ACENTEJO	36	425.479,32	43.996,21	469.475,53	0,00
VALLE DE GÜÍMAR	12	77.122,00	31.694,00	108.816,00	0,00
VINOS DE CALIDAD DE LAS ISLAS CANARIAS	26	205.323,25	89.290,75	294.614,00	0,00
VINOS DE LANZAROTE	14	394.874,50	440.484,50	835.359,00	0,00
YCODEN DAUTE ISROA	10	89.480,01	68.090,40	157.570,41	0,00
TOTAL	**228**	**2.240.113,08**	**1.312.508,86**	**3.552.621,94**	**800,00**

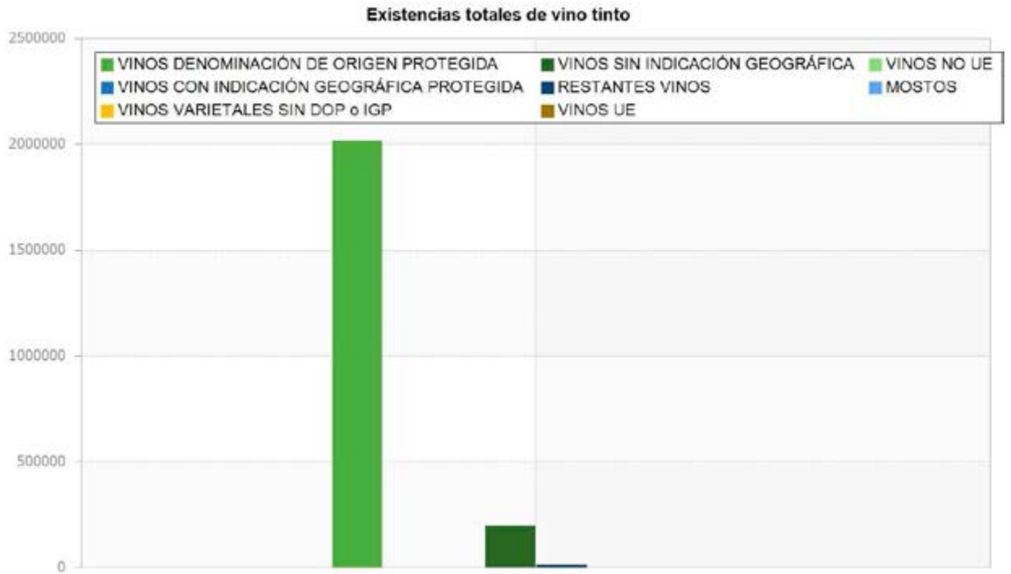


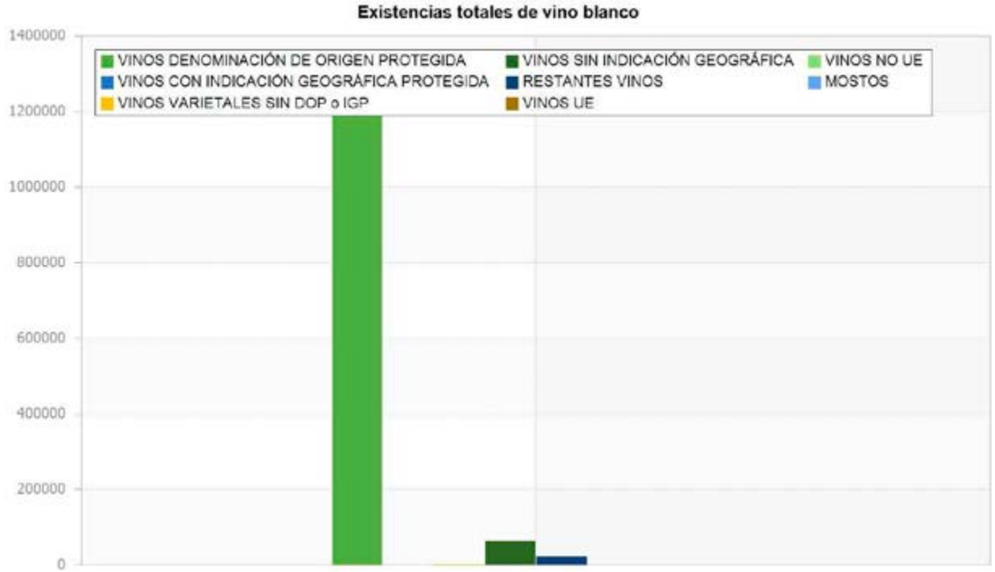


RESUMEN DE LAS EXISTENCIAS POR TIPOS DE VINO. 2018

Productos	Vino Blanco Lts.	Total Vino Lts.	Total Mosto Lts.
VINOS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA	3.241.193,44	2.020.077,58	1.221.115,86
VINOS CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA	43,50	43,50	0,00
VINOS VARIETALES SIN DOP o IGP	6.295,00	3.435,00	2.860,00
VINOS SIN INDICACIÓN GEOGRÁFICA	264.824,00	200.940,00	63.884,00
RESTANTES VINOS	40.266,00	15.617,00	24.649,00
VINOS DE PAÍSES UE	0,00	0,00	0,00
VINOS DE PAÍSES NO UE	0,00	0,00	0,00
TOTALES	**3.552.621,94**	**2.240.113,08**	**1.312.508,86**
MOSTOS	800,00	800,00	0,00
TOTAL	**1.312.508,86**	**2.240.913,08**	**1.312.508,86**







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	10.779,69	5.843,85	4.935,85	
1.2 Vinos con Indicación Geográfica Protegida	0,00	0,00	0,00	
1.3 Vinos varietales sin DOP o IGP	0,00	0,00	0,00	
1.4 Vinos sin Indicación Geográfica	348,49	62,39	286,10	
1.5 Otros vinos	185,31	0,00	185,31	
TOTAL	**11.313,49**	**5.906,24**	**5.407,26**	
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)	**11,313,49**	**5.906,24**	**5.407,26**	
MOSTOS DE UVA				
1. EXISTENCIAS EN PODER DE PRODUCTORES				
1.1 Mosto concentrado	0,00	0,00	0,00	
1.2 Mosto concentrado rectificado	8,00	8,00	0,00	
1.3 Otros mostos	0,00	0,00	0,00	
TOTAL	**8,00**	**8,00**	**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)	**8,00**	**8,00**	**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	21.632,24	14.356,93	7.275,31	
1.2 Vinos con Indicación Geográfica Protegida	0,44	0,44	0,00	
1.3 Vinos varietales sin DOP o IGP	62,95	0,00	0,00	
1.4 Vinos sin Indicación Geográfica	2.299,75	1.947,01	352,74	
1.5 Otros vinos	217,35	156,17	61,18	
TOTAL	**24.212,73**	**16.494,90**	**7.717,83**	
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)	**24.212,73**	**16.494,90**	**7.717,83**	
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**	

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	32.411,93	20.200,78	12.211,16	
1.2 Vinos con Indicación Geográfica Protegida	0,44	0,44	0,00	
1.3 Vinos varietales sin DOP o IGP	62,95	0,00	0,00	
1.4 Vinos sin Indicación Geográfica	2.648,24	2.009,40	638,84	
1.5 Otros vinos	402,66	156,17	246,49	
TOTAL	**35.526,22**	**22.401,13**	**13.125,09**	
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)	**35.526,22**	**22.401,13**	**13.125,09**	
MOSTOS DE UVA				
1. EXISTENCIAS EN PODER DE PRODUCTORES				
1.1 Mosto concentrado	0,00	0,00	0,00	
1.2 Mosto concentrado rectificado	8,00	8,00	0,00	
1.3 Otros mostos	0,00	0,00	0,00	
TOTAL	**8,00**	**8,00**	**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)	**8,00**	**8,00**	**0,00**	



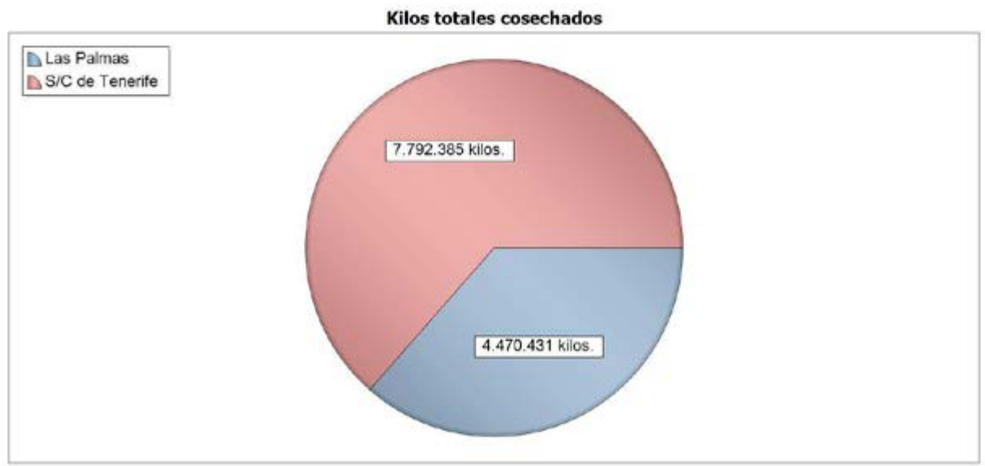
3.3. COSECHA

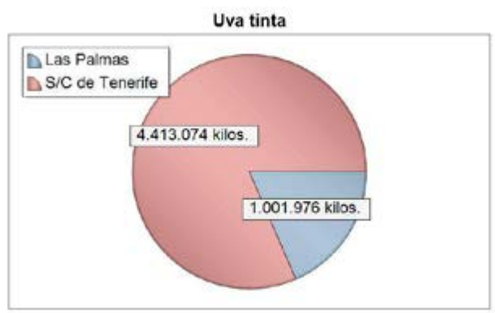
TOTALES EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA. 2018

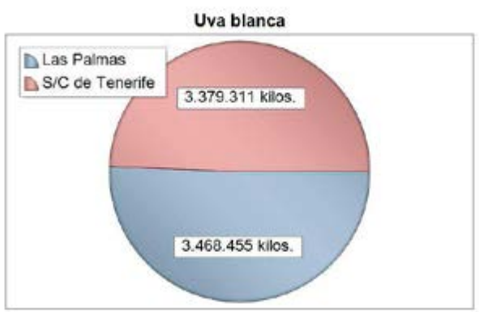
Nº Declaraciones	Superficie Has.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.	Rendimiento Kg/Ha
4.109	3.835,23	5.415.050,01	6.847.766,01	12.262.816,01	3.197,42

RESUMEN DE LA COSECHA POR PROVINCIAS. 2018

Provincia	Nº Declaraciones	Superficie Has.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.	Rendimiento Kg/Ha
Las Palmas	1.368	1.691,64	1.001.976,15	3.468.455,26	4.470.431,41	2.642,67
S/C Tenerife	2.741	2.143,59	4.413.073,86	3.379.310,75	7.792.384,61	1.822,41
TOTAL	**4.109**	**3.835,23**	**5.415.050,01**	**6.847.766,01**	**12.262.816,02**	**2.232,54**



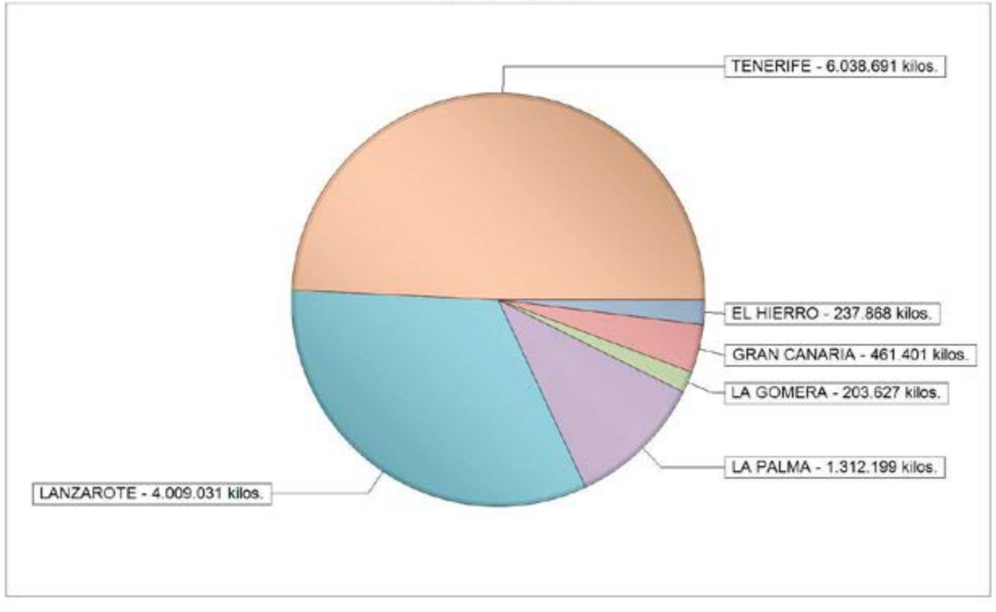




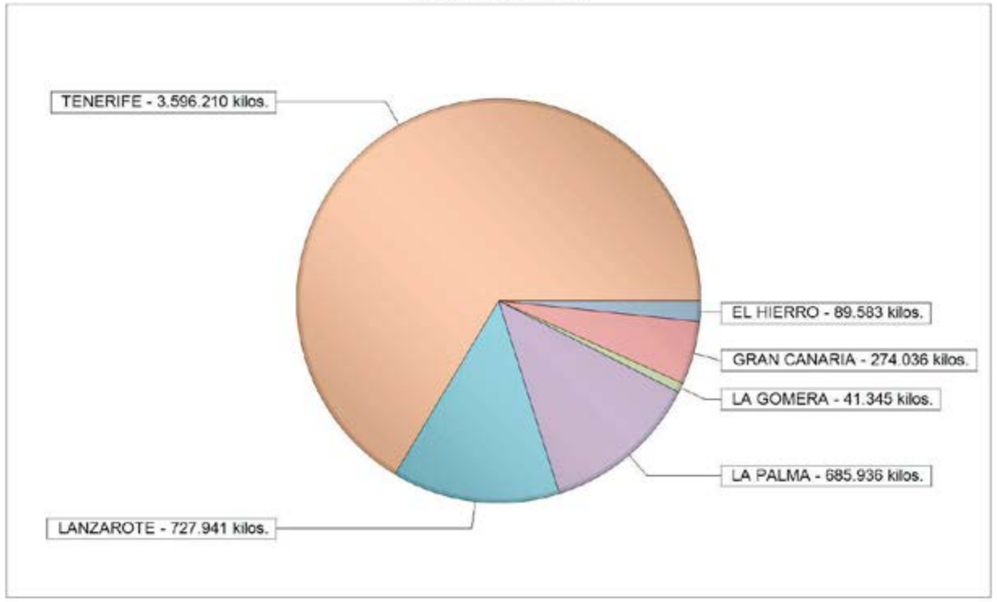
RESUMEN DE LA COSECHA POR PROVINCIAS. 2018

Isla	Nº Dec.	Sup. Has.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.	Rend. Kg/Ha
EL HIERRO	198	99,57	89.583,00	148.284,50	237.867,50	2.389,03
GRAN CANARIA	93	99,91	274.035,55	187.365,10	461.400,65	4.618,30
LA GOMERA	142	69,84	41.345,10	162.281,80	203.626,90	2.915,82
LA PALMA	608	404,80	685.936,00	626.263,19	1.312.199,19	3.241,56
LANZAROTE	1.275	1.591,73	727.940,60	3.281.090,16	4.009.030,76	2.518,66
TENERIFE	1.793	1.569,38	3.596.209,76	2.442.481,26	6.038.691,02	1.930,86
TOTAL	**4.109**	**3.835,23**	**5.415.050,01**	**6.847.766,01**	**12.262.816,02**	**2.935,71**

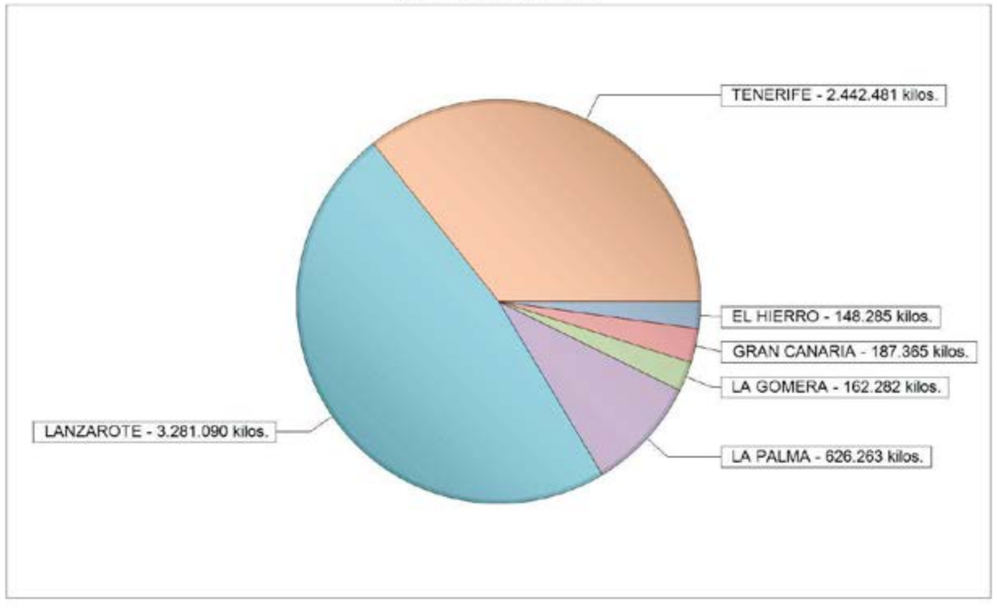
Cosecha de uva por islas



Cosecha de uva tinta

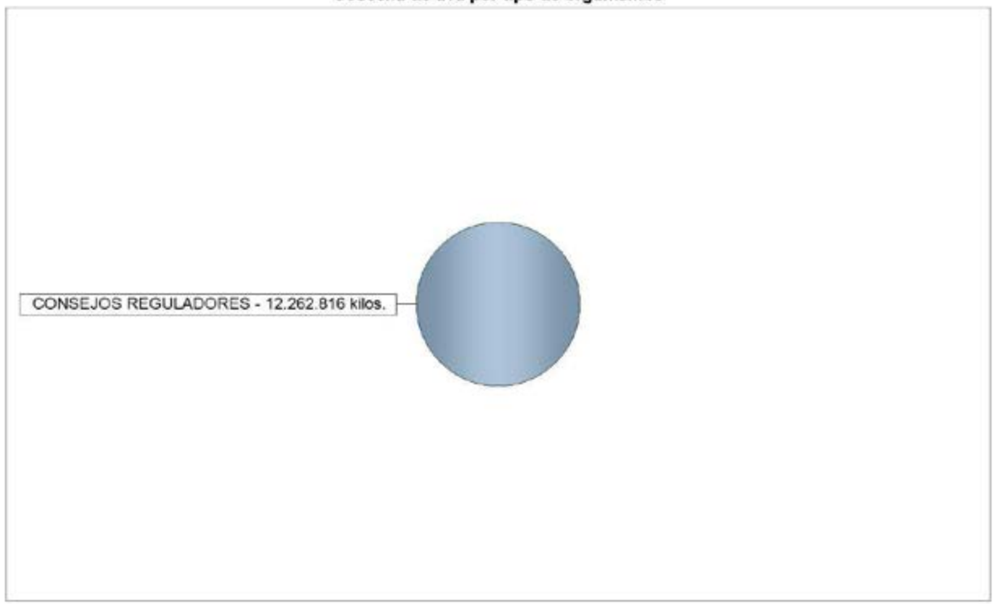


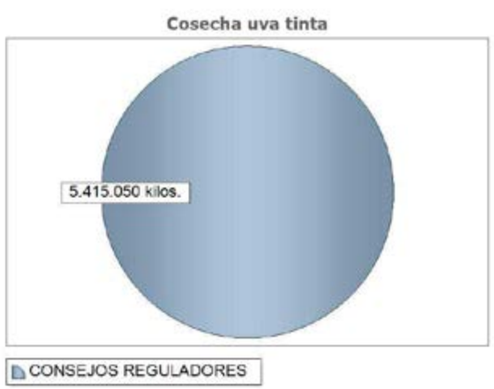
Cosecha de uva blanca

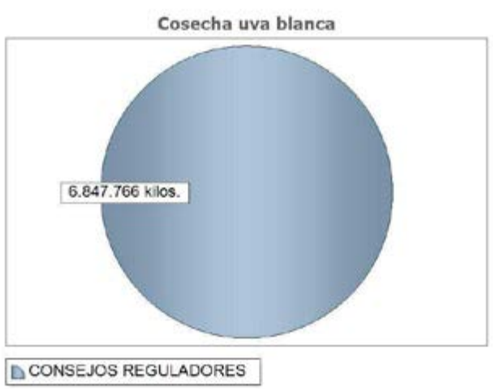


RESUMEN DE LA COSECHA POR TIPO ORGANISMOS. 2018

Isla	Nº Dec.	Sup. Has.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.	Rend. Kg/Ha
CONSEJOS REGULADORES	4.072	3.829,57	5.415.050,01	6.847.766,01	12.262.816,02	3.202,14
AGENCIA DE EA	37	5,65	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL	**4.109**	**3.835,23**	**5.415.050,01**	**6.847.766,01**	**12.262.816,02**	**1.601,07**

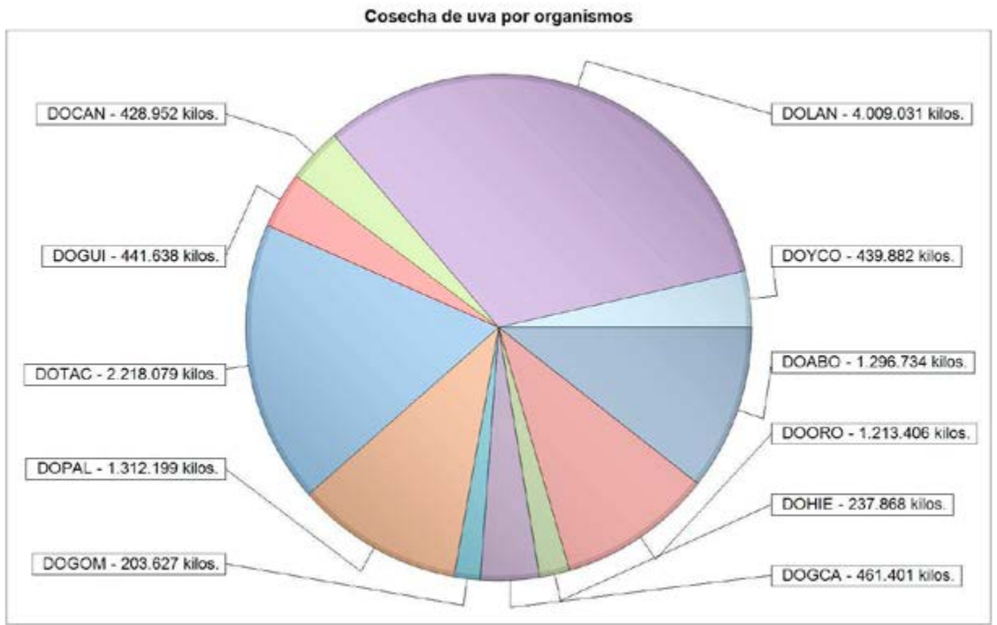


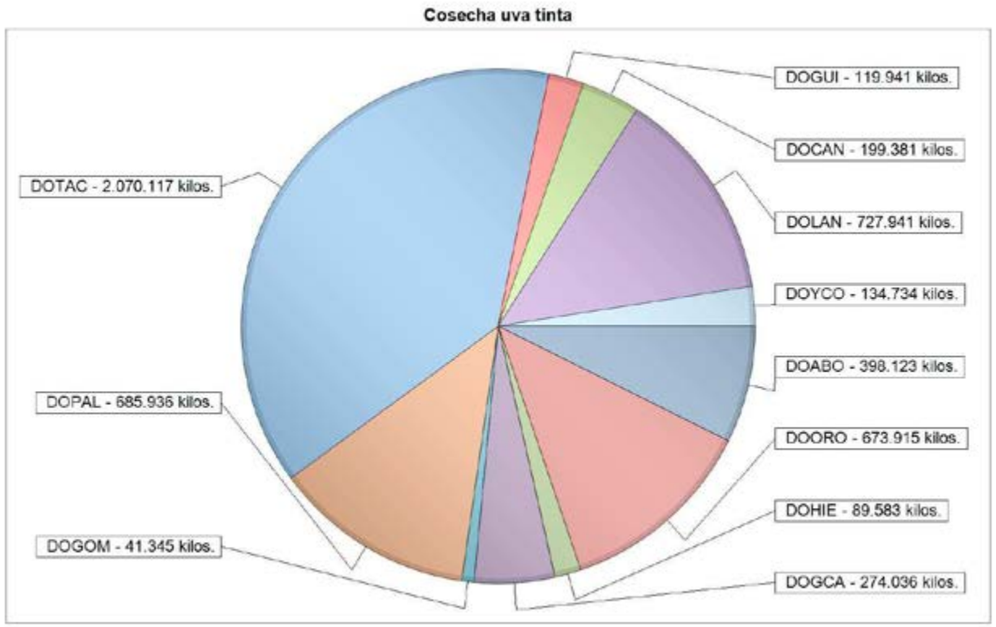


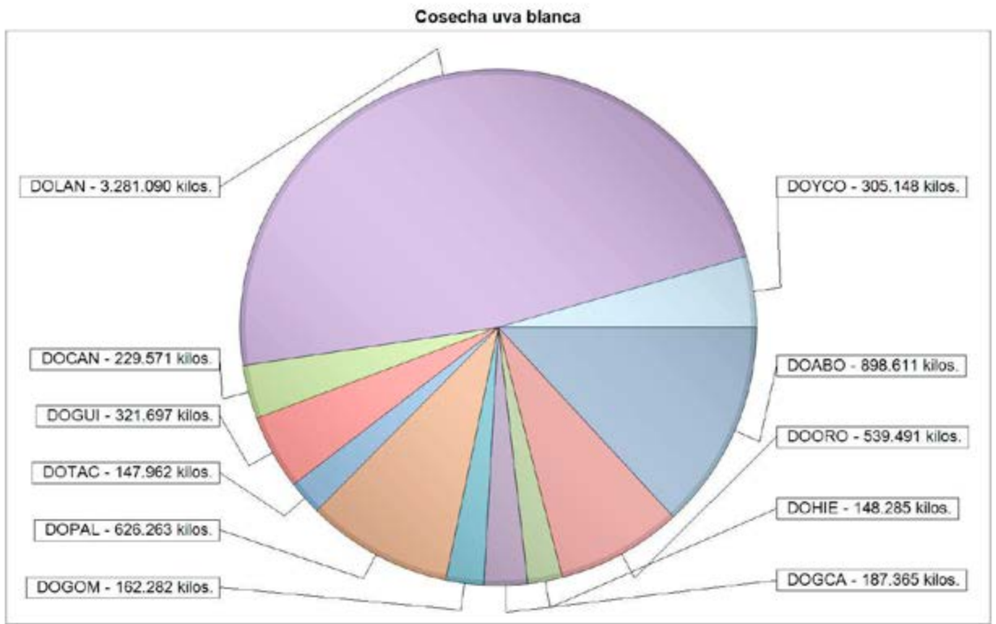


RESUMEN DE LA COSECHA POR PROVINCIAS. 2018

Tipo Organismo	Nº Dec.	Sup. Has.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.	Rend. Kg/Ha
ABONA	344	485,95	398.122,64	898.611,17	1.296.733,81	2.668,43
DO VALLE DE LA OROTAVA	301	184,24	673.914,84	539.490,99	1.213.405,83	6.586,04
EL HIERRO	198	99,57	89.583,00	148.284,50	237.867,50	2.389,03
GRAN CANARIA	93	99,91	274.035,55	187.365,10	461.400,65	4.618,30
LA GOMERA	142	69,84	41.345,10	162.281,80	203.626,90	2.915,82
LA PALMA	608	404,80	685.936,00	626.263,19	1.312.199,19	3.241,56
TACORONTE-ACENTEJO	727	590,47	2.070.117,02	147.962,43	2.218.079,75	3.756,44
VALLE DE GÜÍMAR	151	100,68	119.940,77	321.697,35	441.697,12	4.386,42
VINOS DE CALIDAD DE LAS ISLAS CANARIAS	85	113,99	199.380,89	229.570,92	428.951,81	3.763,06
VINOS DE LANZAROTE	1.275	1.591,73	727.940,60	3.281.090,16	4.009.030,76	2.518,66
YCODEN DAUTE ISORA	148	88,39	0,00	0,00	0,00	0,00
AGENCIAS DE EA	37	5,65	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL	**4.109**	**3.835,23**	**5.415.050,01**	**6.847.766,01**	**12.262.816,02**	**3.485,04**

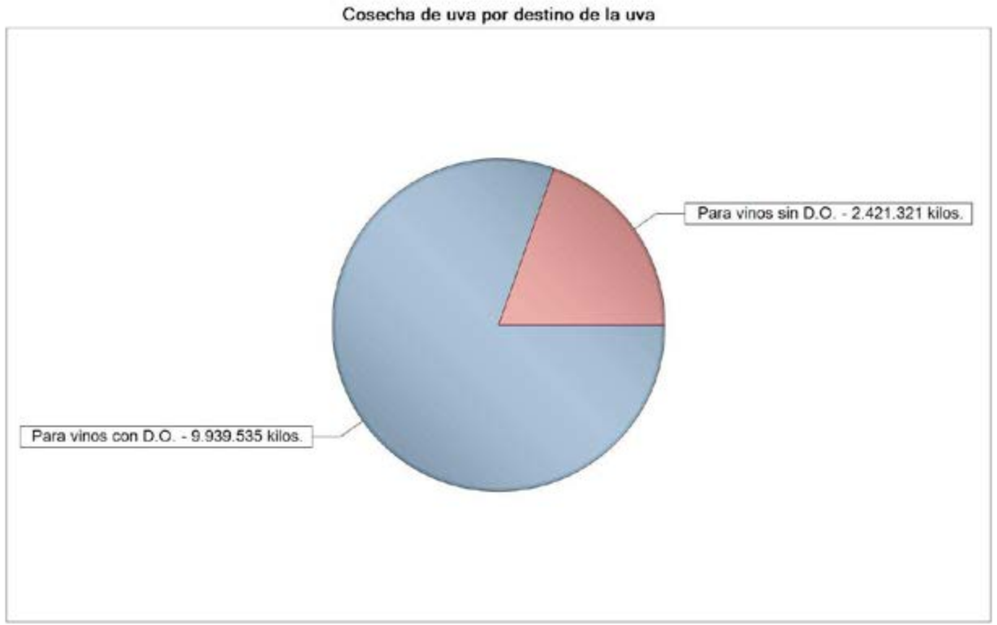


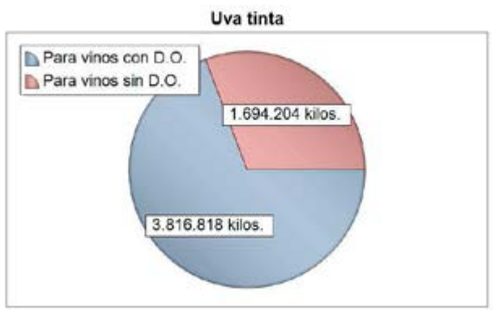




RESUMEN DE LA COSECHA POR DESTINO DE LA UVA. 2018

Destino	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.
Para vinos con D.O.	3.816.818,21	6.122.716,86	9.939.535,07
Para vinos sin D.O.	1.694.203,80	727.117,15	2.421.320,95
TOTAL	**5.511.022,01**	**6.849.834,01**	**12.360.856,02**

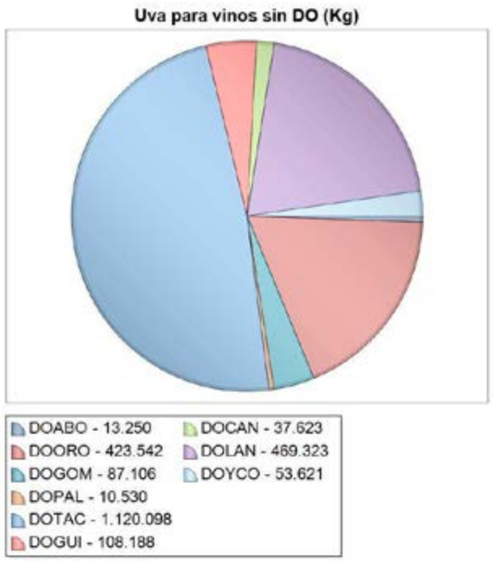


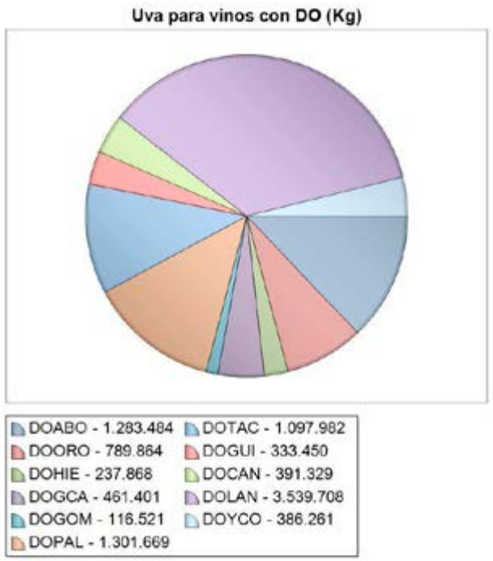




RESUMEN DE LAS COSECHAS POR DESTINO DE LA UVA EN LOS CONSEJOS REGULADORES. 2018

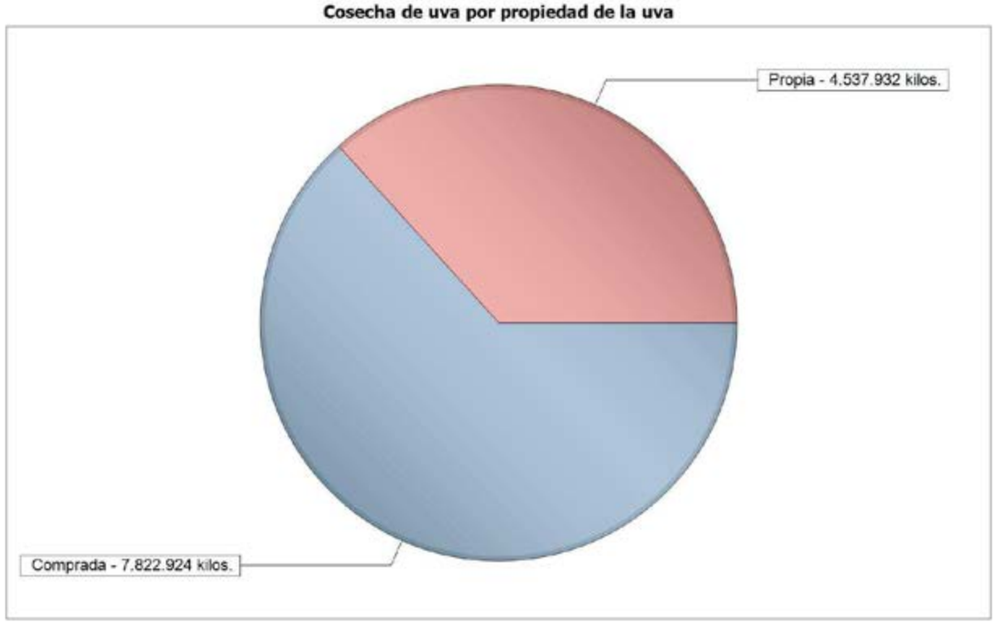
Organismo	Destino de la uva (Kg)		
	Para vinos con D.O.	Para vinos sin D.O.	TOTAL
ABONA	1.283.483,81	13.250,00	1.296.733,81
DO VALLE DE LA OROTAVA	789.863,83	423.542,00	1.213.405,83
EL HIERRO	237.867,50		237.867,50
GRAN CANARIA	461.400,65		461.400,65
LA GOMERA	116.520,90	87.106,00	203.626,90
LA PALMA	1.301.669,19	10.530,00	1.312.199,19
TACORONTE-ACENTEJO	1.097.981,85	1.120.097,60	2.218.079,75
VALLE DE GÜÍMAR	333.449,77	108.188,35	441.697,12
VINOS DE CALIDAD DE LAS ISLAS CANARIAS	391.328,81	37.623,00	428.951,81
VINOS DE LANZAROTE	3.539.707,76	469.323,00	4.009.030,76
YCODEN DAUTE ISORA	386.261,00	53.621,00	439.882,00
TOTAL	**9.939.535,07**	**2.323.280,95**	**12.262.816,02**

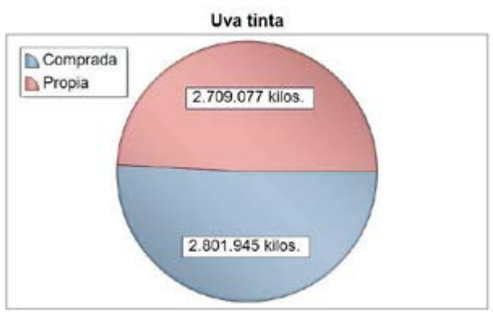


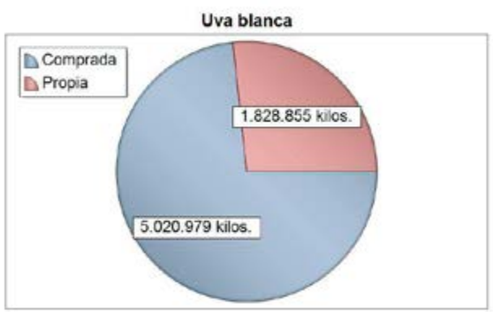


RESUMEN DE LA COSECHA POR PROPIEDAD DE LA UVA. 2018

Destino	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.
Comprada	2.801.944,94	5.020.978,90	7.822.923,84
Propia	2.709.077,07	1.828.855,11	4.537.932,18
TOTAL	**5.511.022,01**	**6.849.834,01**	**12.360.856,02**

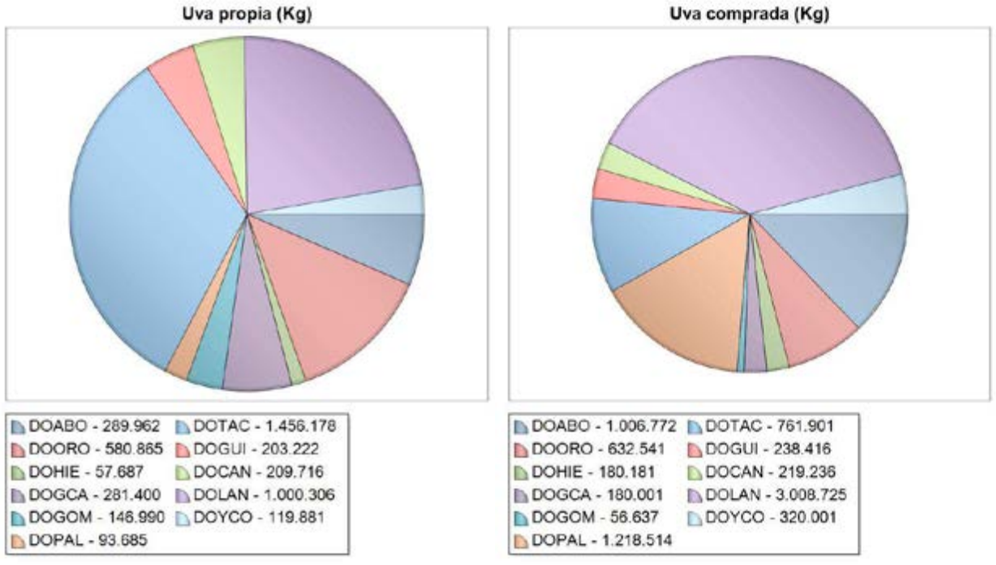






RESUMEN DE LAS COSECHAS POR PROPIEDAD DE LA UVA EN LOS CONSEJOS REGULADORES. 2018

Organismo	Propiedad de la uva (Kg)		
	Comprada	Propia	TOTAL
ABONA	1.006.772,04	289.961,77	1.296.733,81
DO VALLE DE LA OROTAVA	632.540,63	580.865,20	1.213.405,83
EL HIERRO	180.180,50	57.687,00	237.867,50
GRAN CANARIA	180.000,50	281.400,15	461.400,65
LA GOMERA	56.636,90	146.990,00	203.626,90
LA PALMA	1.218.514,27	93.684,92	1.312.199,19
TACORONTE-ACENTEJO	761.901,32	1.456.178,13	2.218.079,75
VALLE DE GÜÍMAR	238.415,87	203.222,25	441.697,12
VINOS DE CALIDAD DE LAS ISLAS CANARIAS	219.236,14	209.715,67	428.951,81
VINOS DE LANZAROTE	3.008.724,97	1.000.305,79	4.009.030,76
YCODEN DAUTE ISORA	320.000,70	119.881,30	439.882,00
TOTAL	**7.822.923,84**	**4.439.892,158**	**12.262.816,02**



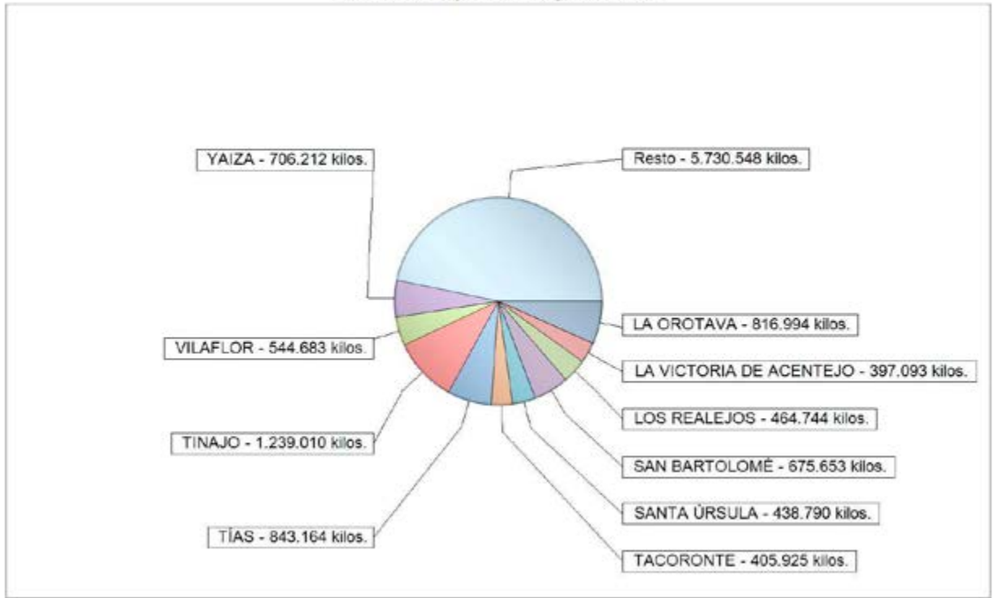
RESUMEN DE LAS COSECHAS POR MUNICIPIOS. 2018

Municipio	Sup. Has.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.	Rend. Kg/Ha
ADEJE	9,05	15.466,04	11.015,46	26.481,50	2.926,59
AGAETE	2,07	10.800,00	12.402,00	23.202,00	11.229,31
AGUIMES	1,81	4.218,00	3.071,30	7.289,30	4.016,81
AGULO	4,67	3.141,00	11.374,21	14.515,21	3.107,98
ALAJERÓ	3,39	5.123,22	12.261,79	17.385,01	5.126,05
ARAFO	18,82	23.992,47	69.529,36	93.521,83	4.968,57
ARICO	71,76	82.922,90	116.406,50	199.329,40	2.777,63
ARONA	42,76	32.148,39	112.291,65	144.440,04	3.377,60
ARRECIFE	0,57	148,00	456,00	604,00	1.055,76
ARTENARA	1,86	6.990,01	2.235,14	9.225,15	4.971,25
BARLOVENTO	0,45	409,28	358,75	768,03	1.722,04
BETANCURIA	1,04	828,69	374,03	1.202,72	1.161,60
BREÑA ALTA	1,17	439,60	541,73	981,33	837,38
BREÑA BAJA	6,47	7.695,32	3.043,46	10.738,78	1.659,01
BUENAVISTA DEL NORTE	17,85	50.882,56	29.435,77	80.318,33	4.499,37
CANDELARIA	10,37	45.961,89	20.344,81	66.306,70	6.396,80
EL PASO	30,31	28.211,29	50.535,96	78.747,25	2.598,22
EL PINAR	31,39	63.270,96	45.330,36	108.601,32	3.459,65
EL ROSARIO	7,08	14.305,01	71,74	14.376,75	2.029,24
EL SAUZAL	98,31	253.122,21	11.764,85	264.887,06	2.694,44
FASNIA	13,58	23.483,20	62.770,90	86.254,10	6.350,48
FRONTERA	55,15	29.935,40	83.887,08	113.822,48	2.064,01
FUENCALIENTE	89,91	51.890,06	177.756,66	229.646,72	2.554,15
GÁLDAR	4,04	12.102,50	2.688,00	14.790,50	3.661,01
GARACHICO	8,55	3.484,76	30.168,50	33.653,26	3.935,82
GARAFÍA	62,28	188.212,78	157.284,19	345.496,97	5.547,60
GRANADILLA	92,10	56.290,28	210.416,37	266.706,65	2.895,81
GUIA DE ISORA	16,33	21.921,50	51.874,50	73.796,00	4.519,18
GUÍMAR	72,53	53.779,30	232.600,26	286.379,56	3.948,59
HARÍA	113,48	66.070,10	177.473,76	243.543,86	2.146,16

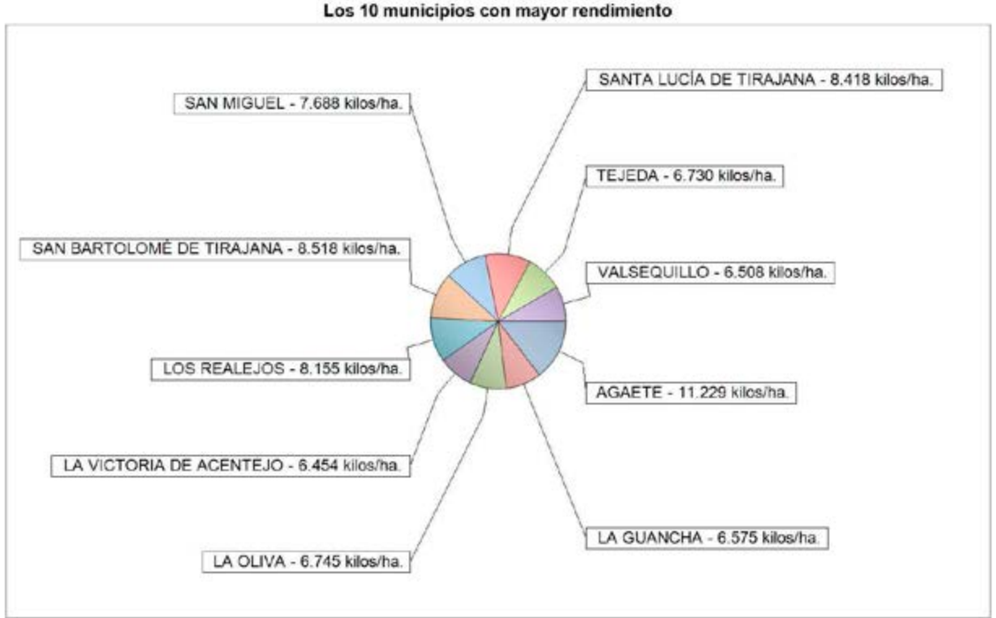
Municipio	Sup. Has.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.	Rend. Kg/Ha
HERMIGUA	3,39	3.574,44	4.590,31	8.164,75	2.409,05
ICOD DE LOS VINOS	37,14	46.924,01	170.409,48	217.333,49	5.851,47
LA GUANCHA	4,40	9.902,43	19.043,71	28.946,14	6.575,08
LA LAGUNA	68,29	152.536,62	19.725,88	172.262,50	2.522,70
LA MATANZA DE ACENTEJO	55,06	227.728,11	10.853,22	238.581,33	4.333,17
LA OLIVA	0,64	3.096,04	1.193,35	4.289,39	6.745,38
LA OROTAVA	140,71	640.407,12	176.586,96	816.994,08	5.806,04
LA VICTORIA DE ACENTEJO	61,53	374.799,04	22.293,67	397.092,71	6.454,00
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	17,71	38.764,00	5.047,00	43.811,00	2.473,20
LOS LLANOS DE ARIDANE	14,13	21.601,35	13.979,50	35.580,85	2.518,00
LOS REALEJOS	56,99	51.044,80	413.699,67	464.744,47	8.155,21
LOS SILOS	3,78	3.594,20	3.719,26	7.313,46	1.934,42
PUERTO DE LA CRUZ	0,63	500,00	0,00	500,00	790,76
PUERTO DEL ROSARIO	0,18	144,06	65,02	209,08	1.161,56
PUNTAGORDA	76,56	179.402,26	98.701,95	278.104,21	3.632,38
PUNTALLANA	2,91	1.938,72	220,00	2.158,72	740,71
S/C DE TENERIFE	11,11	20.881,00	9.182,00	30.063,00	2.704,87
SAN ANDRÉS Y SAUCES	0,08	32,28	0,00	32,28	403,00
SAN BARTOLOMÉ	246,72	90.935,77	584.716,85	675.652,62	2.738,49
SAN BARTOLOMÉ DE TIRAJANA	14,17	14.513,60	106.147,40	120.661,00	8.518,07
SAN JUAN DE LA RAMBLA	4,87	6.638,23	11.416,62	18.054,85	3.708,66
SAN MIGUEL	6,41	6.280,11	42.965,94	49.246,05	7.688,21
SAN SEBASTIÁN DE LA GOMER	1,46	2.157,60	962,31	3.119,91	2.137,80
SANTA BRÍGIDA	32,59	55.657,32	36.018,10	91.675,42	2.812,87
SANTA CRUZ DE LA PALMA	0,66	1.336,44	381,88	1.718,32	2.589,39
SANTA LUCÍA DE TIRAJANA	0,30	1.287,00	1.245,00	2.532,00	8.417,55
SANTA ÚRSULA	113,20	410.186,46	28.603,36	438.789,82	3.876,39
SANTIAGO DEL TEIDE	19,04	31.229,93	77.951,96	109.181,89	5.735,10
TACORONTE	140,78	376.282,24	29.643,08	405.925,32	2.883,50
TEGUESTE	100,41	332.944,15	53.971,11	386.915,26	3.853,30

Municipio	Sup. Has.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.	Rend. Kg/Ha
TEGUISE	92,54	73.211,92	227.632,30	300.844,22	3.250,98
TEJEDA	4,42	23.243,21	6.525,86	29.769,07	6.730,36
TELDE	4,22	12.093,28	2.508,00	14.601,28	3.458,54
TÍAS	349,24	112.532,05	730.632,21	843.164,26	2.414,26
TIJARAFE	73,14	148.426,25	61.250,75	209.677,00	2.866,63
TINAJO	366,10	251.698,67	987.311,52	1.239.010,19	3.384,33
VALLE GRAN REY	14,08	5.808,91	29.418,60	35.227,51	2.502,17
VALLE HERMOSO	44,01	25.239,94	106.374,58	131.614,52	2.990,84
VALSEQUILLO	3,61	14.640,23	8.841,66	23.481,89	6.508,46
VALVERDE	17,47	11.816,40	21.774,18	33.590,58	1.922,72
VEGA DE SAN MATEO	20,88	95.139,91	22.473,34	117.613,25	5.632,04
VILAFLOR	258,33	181.875,86	362.807,18	544.683,04	2.108,49
VILLA DE MAZO	48,47	62.413,23	64.248,62	126.661,85	2.613,33
YAIZA	423,07	133.344,08	572.867,52	706.211,60	1.669,26
TOTAL	**3.844,58**	**5.415.049,99**	**6.847.766,00**	**12.262.815,99**	**3.735,96**

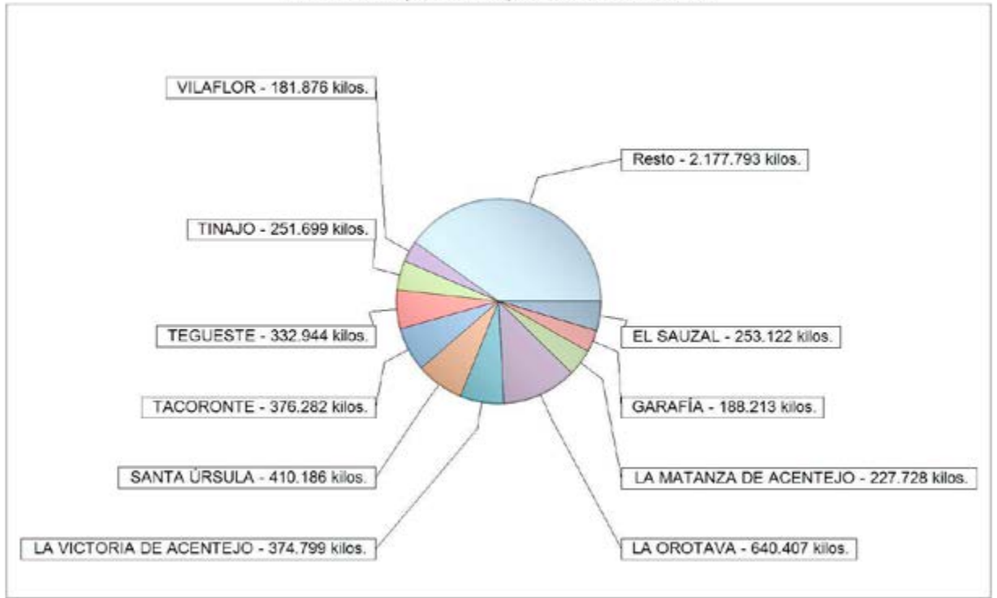
Los 10 municipios con mayor cosecha



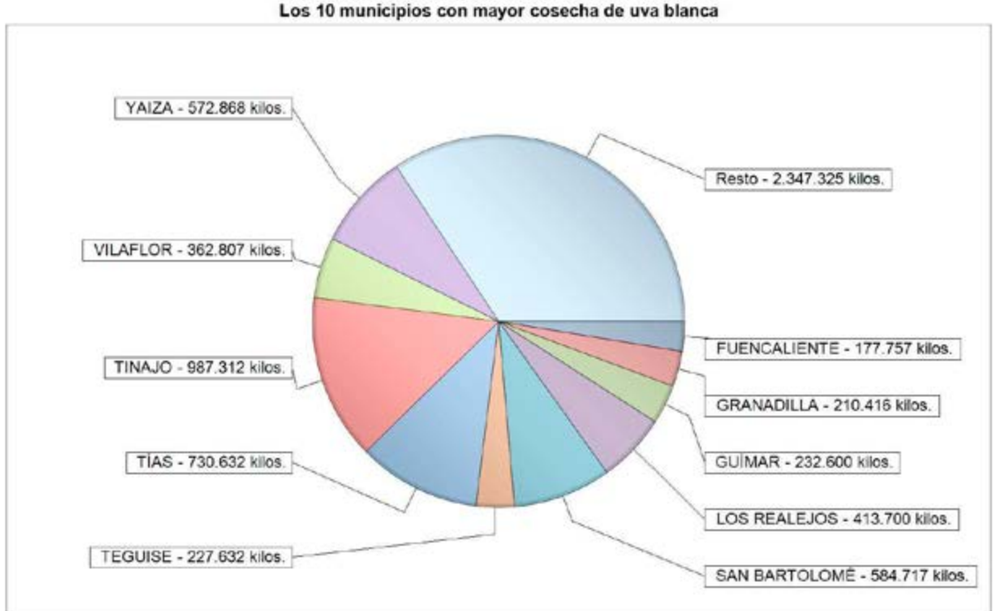
Los 10 municipios con mayor rendimiento



Los 10 municipios con mayor cosecha de uva tinta



Los 10 municipios con mayor cosecha de uva blanca



3.4. PRODUCCIÓN

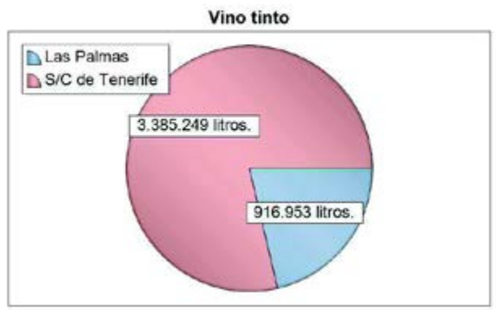
TOTALES EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA. 2018

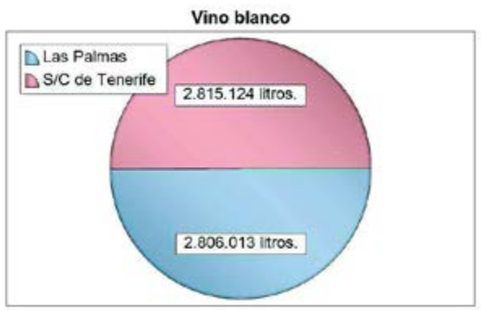
Nº Declaraciones	Tinto Lts.	Blanco Lts.	Total Lts.
720	4.302.202,03	5.621.136,98	9.923.339,00

RESUMEN DE LA PRODUCCIÓN POR PROVINCIAS. 2018

Provincia	Nº Declaraciones	Tinto Lts.	Blanco Lts.	Total Lts.
Las Palmas	139	916.952,84	2.806.012,68	3.722.965,52
S/C de Tenerife	581	3.385.249,19	2.815.124,29	6.200.373,48
TOTAL	**720**	**4.302.202,03**	**5.621.136,98**	**9.923.339,00**

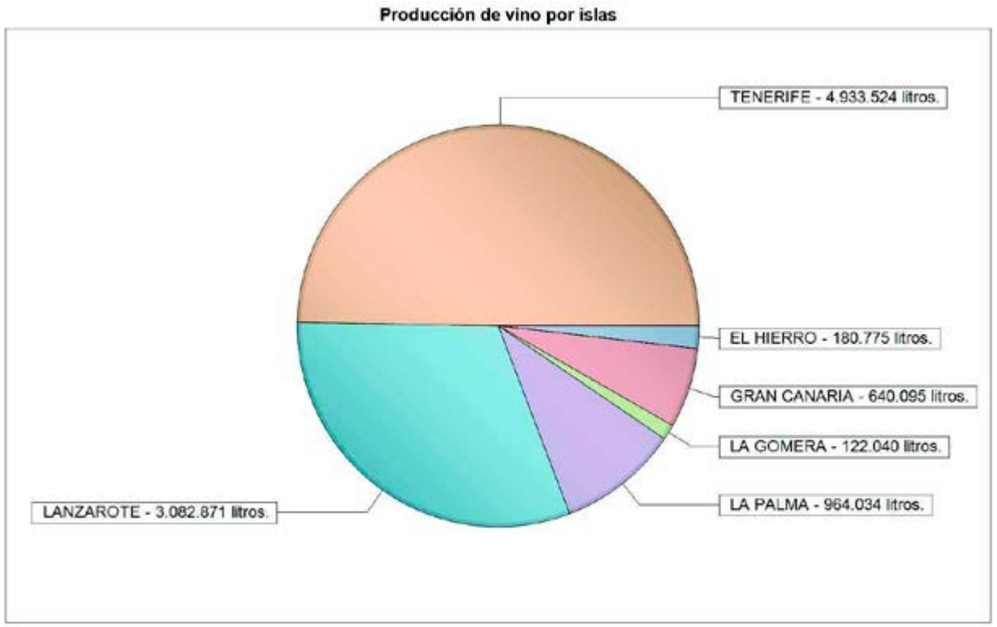


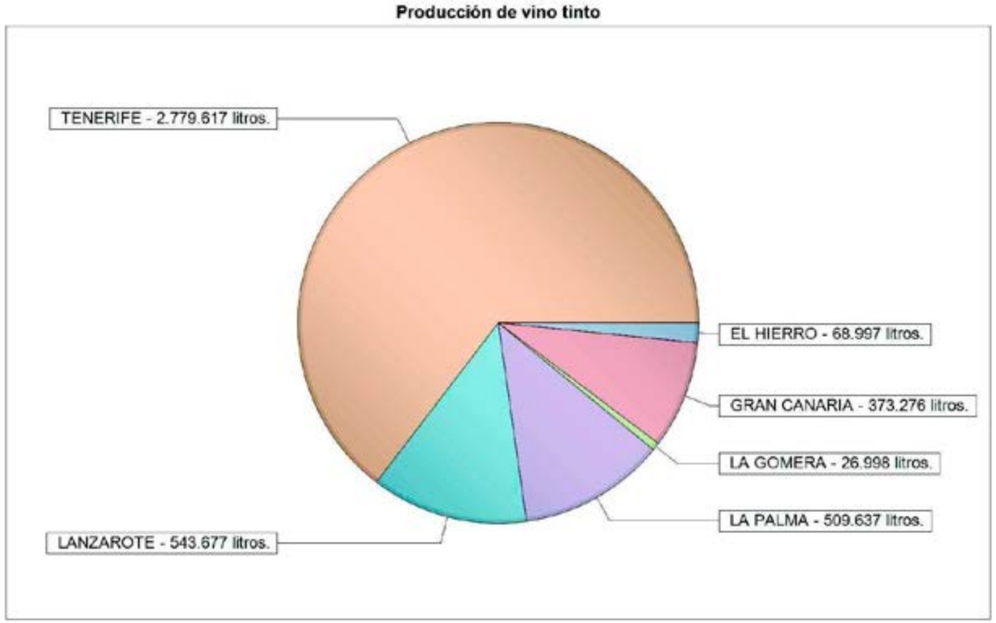


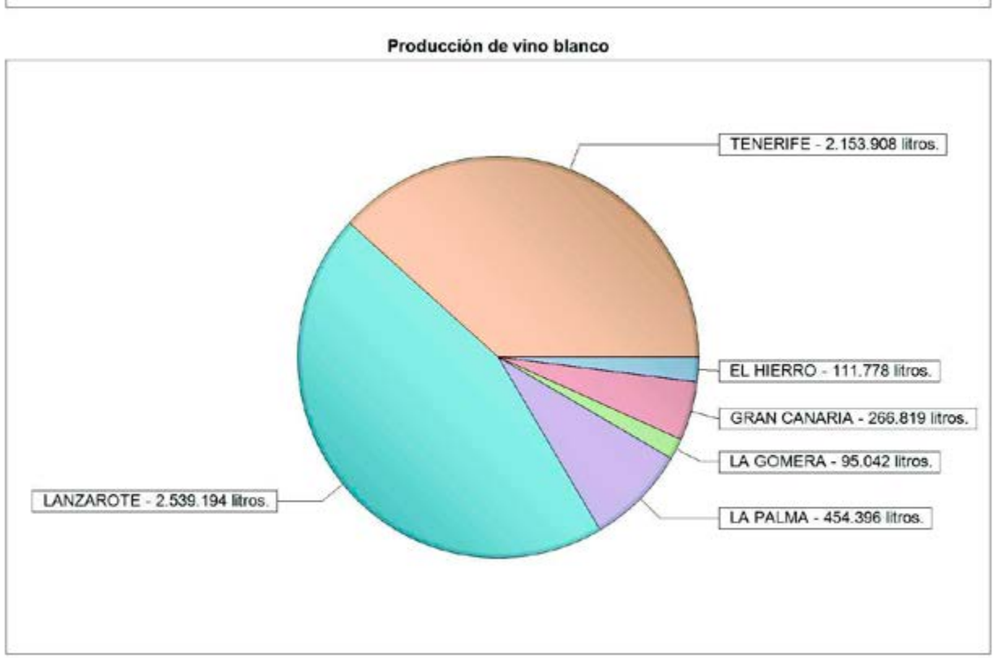


RESUMEN DE LAS PRODUCCIÓN POR ISLAS. 2018

Isla	Nº dec.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.
EL HIERRO	13	68.996,86	111.778,11	180.774,97
GRAN CANARIA	49	373.275,87	266.818,86	640.094,73
LA GOMERA	37	26.998,29	95.042,20	122.040,49
LA PALMA	20	509.637,19	454.396,42	964.033,61
LANZAROTE	90	543.676,97	2.539.193,82	3.082.870,79
TENERIFE	511	2.779.616,84	2.153.907,57	4.933.524,41
TOTAL	**720**	**4.302.202,03**	**5.621.136,98**	**9.923.339,00**

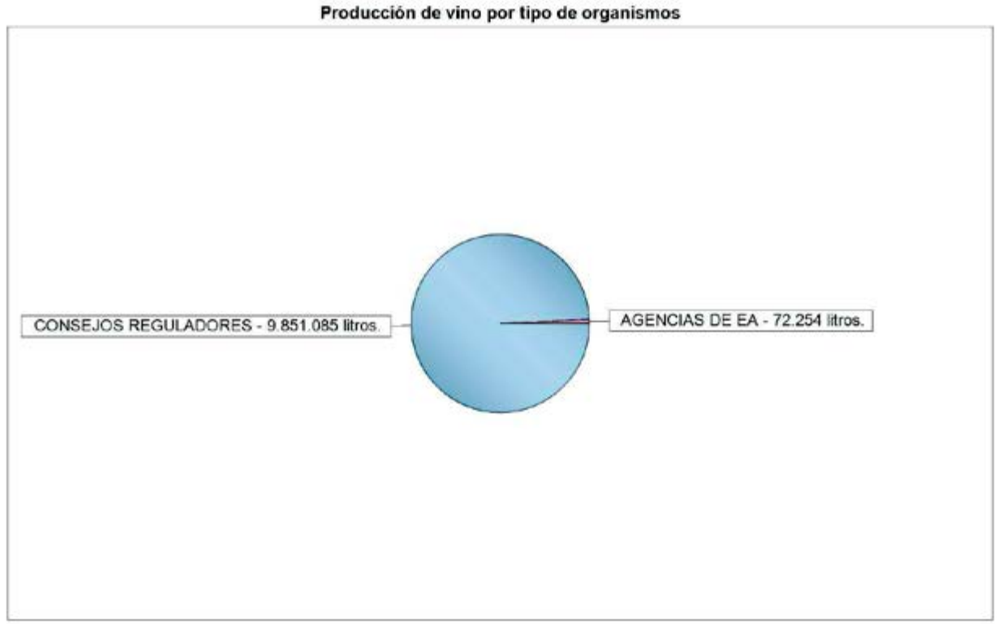






RESUMEN DE LA COSECHA POR TIPO ORGANISMOS. 2018

Isla	Nº Dec.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.
CONSEJOS REGULADORES	684	4.231.478,78	5.619.606,66	8.581.085,40
AGENCIA DE EA	36	70.723,28	1.530,32	72.253,60
TOTAL	**720**	**4.302.202,03**	**5.621.136,98**	**9.923.339,00**

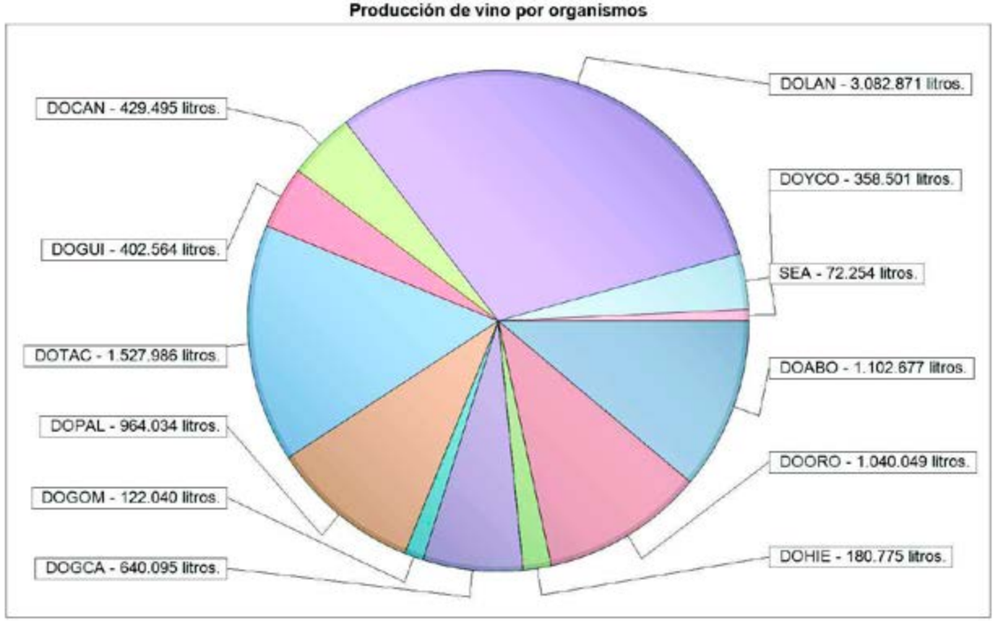


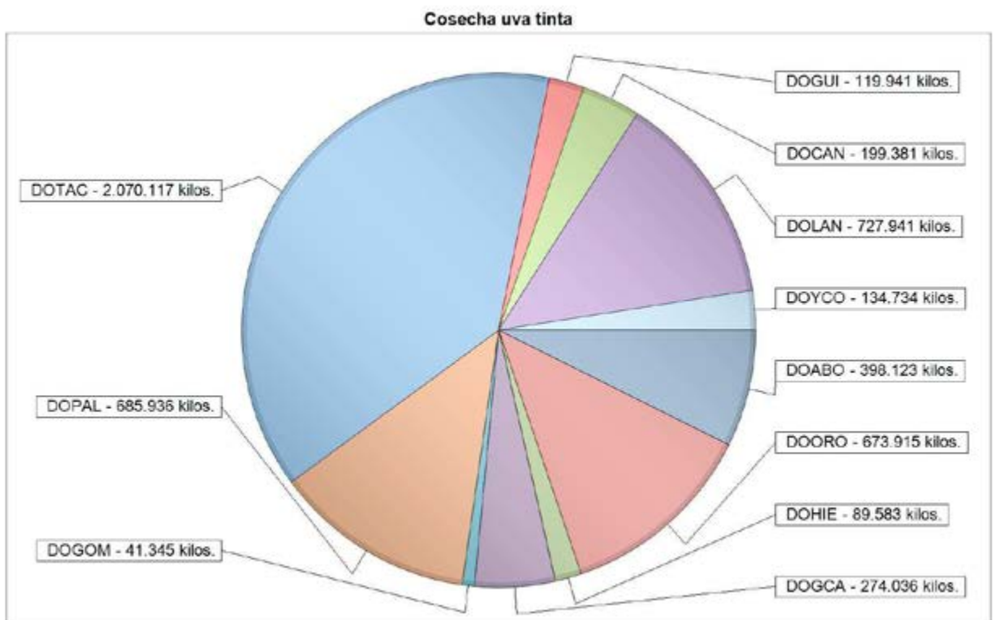


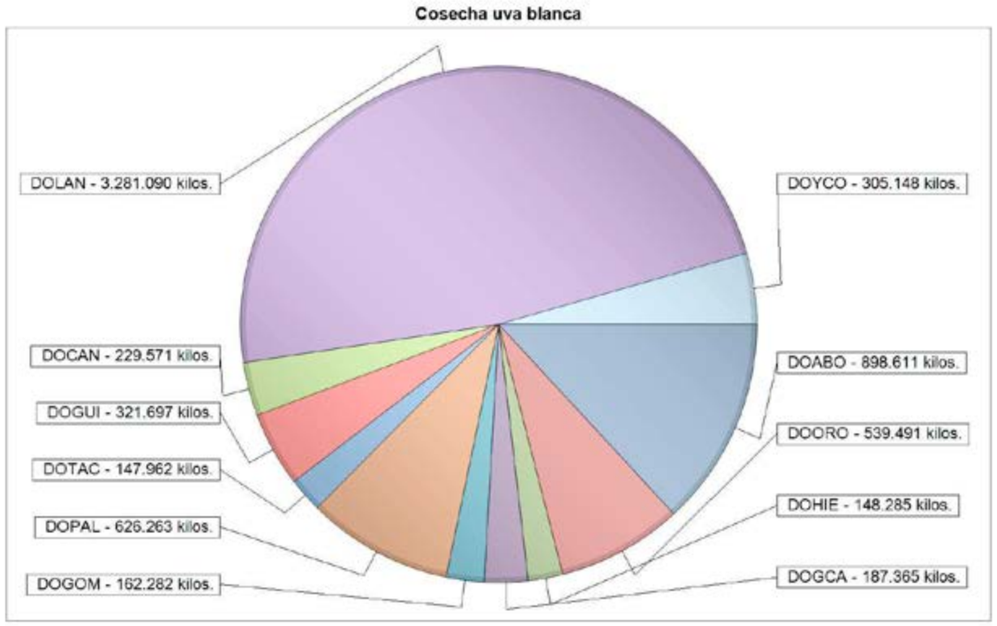


RESUMEN DE LA PRODUCCIÓN POR ORGANISMOS. 2018

Tipo Organismo	Nº Dec.	Tinta Kgs.	Blanca Kgs.	Total Kgs.
ABONA	344	398.122,64	898.611,17	1.296.733,81
DO VALLE DE LA OROTAVA	107	521.241,05	518.808,23	1.040.049,29
EL HIERRO	13	68.996,86	111.778,11	180.774,97
GRAN CANARIA	49	373.275,87	266.818,86	640.094,73
LA GOMERA	37	26.998,29	95.042,20	122.040,49
LA PALMA	20	509.637,19	454.396,42	964.033,61
TACORONTE-ACENTEJO	270	1.409.917,79	118.067,76	1.527.985,55
VALLE DE GÜÍMAR	30	117.362,36	285.201,19	402.563,55
VINOS DE CALIDAD DE LAS ISLAS CANARIAS	30	210.748,24	218.746,92	3.082.870,79
VINOS DE LANZAROTE	90	543.676,97	2.539.193,82	3.082.870,79
YCODEN DAUTE ISORA	148	0,00	0,00	0,00
AGENCIAS DE EA	37	0,00	0,00	0,00
TOTAL	**720**	**4.302.202,03**	**5.621.136,98**	**9.923.339,00**

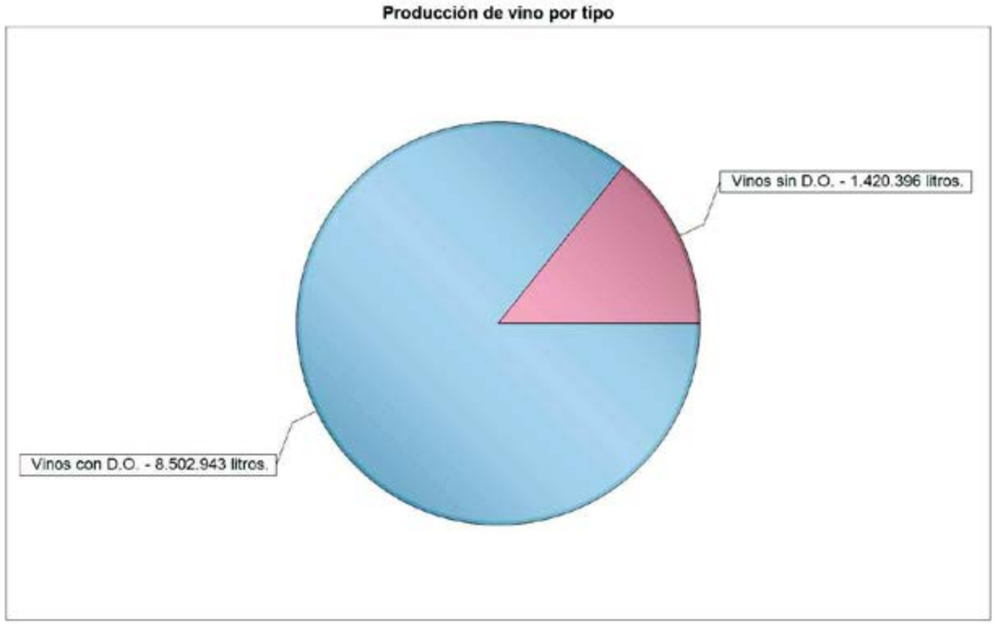


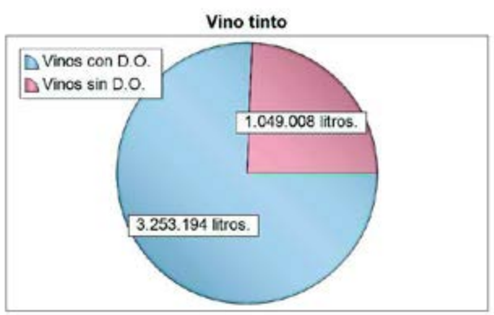


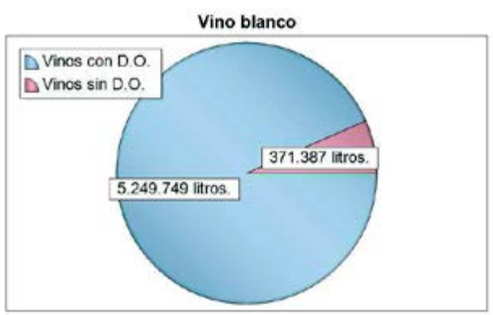


RESUMEN DE LA PRODUCCIÓN POR TIPO DE VINO. 2018

Tipo de vino	Tinto Lts.	Blanco Lts.	Total Lts.
Vinos con D.O.	3.253.193,87	5.249.749,50	8.502.943,37
Vinos sin D.O.	1.049.008,16	371.387,48	1.420.395,63
TOTAL	**4.302.202,03**	**5.621.136,98**	**9.923.339,00**

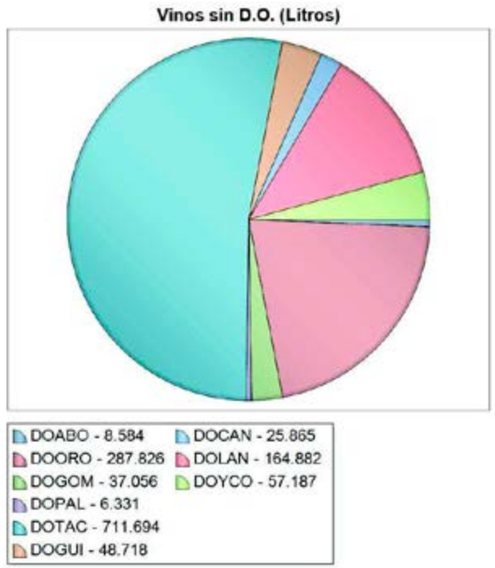


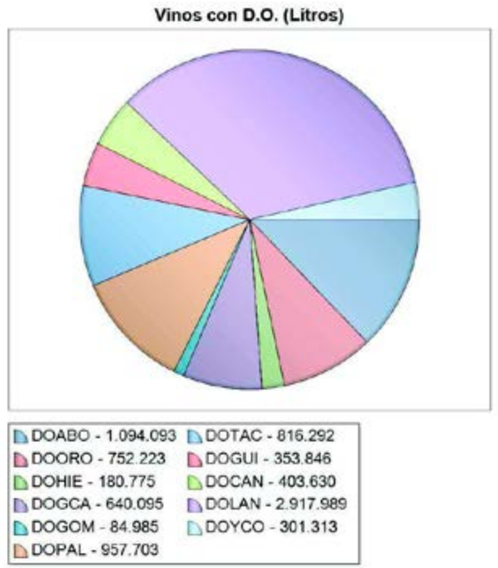




RESUMEN DE LA PRODUCCIÓN POR TIPO DE VINO EN LOS CONSEJOS REGULADORES. 2018

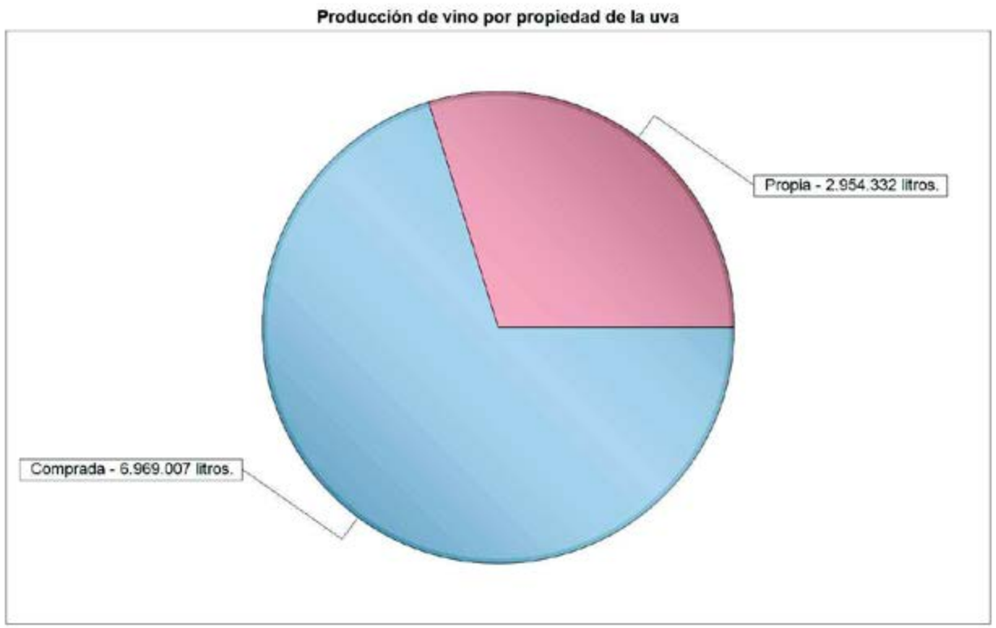
Organismo	Tipo de vino (Lts.)		
	Vinos con D.O.	Vinos sin D.O.	TOTAL
ABONA	1.094.092,73	8.584,00	1.102.676,73
DO VALLE DE LA OROTAVA	752.223,32	287.825,96	1.040.049,29
EL HIERRO	180.774,97		180.774,97
GRAN CANARIA	640.094,73		640.094,73
LA GOMERA	84.984,99	37.055,50	122.040,49
LA PALMA	957.702,91	6.330,70	964.033,61
TACORONTE-ACENTEJO	816.291,50	711.694,05	1.527.985,55
VALLE DE GÜÍMAR	353.845,65	48.717,90	402.563,55
VINOS DE CALIDAD DE LAS ISLAS CANARIAS	403.629,94	25.865,22	429.495,16
VINOS DE LANZAROTE	2.917.989,17	164.881,62	3.082.870,79
YCODEN DAUTE ISORA	301.313,45	57.187,08	358.500,53
TOTAL	**8.502.943,37**	**1.348.142,03**	**9.851.085,40**

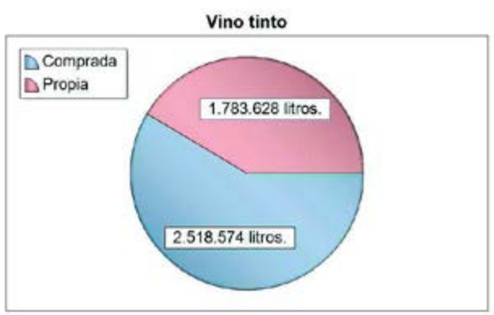


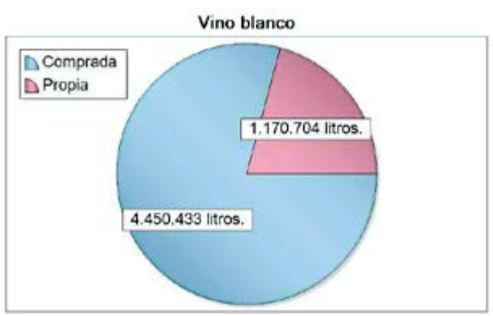


RESUMEN DE LA PRODUCCIÓN POR PROPIEDAD DE LA UVA. 2018

Propiedad	Tinto Lts.	Blanco Lts.	Total Lts.
Comprada	2.518.574,24	4.450.433,13	6.969.007,36
Propia	1.783.627,79	1.170.703,85	2.954.331,64
TOTAL	**4.302.202,03**	**5.621.136,98**	**9.923.339,00**

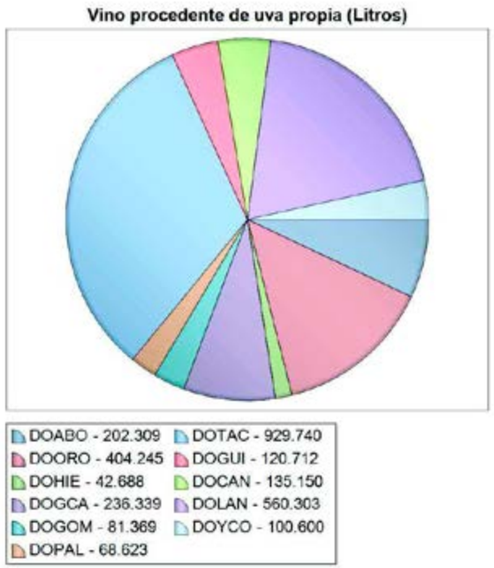


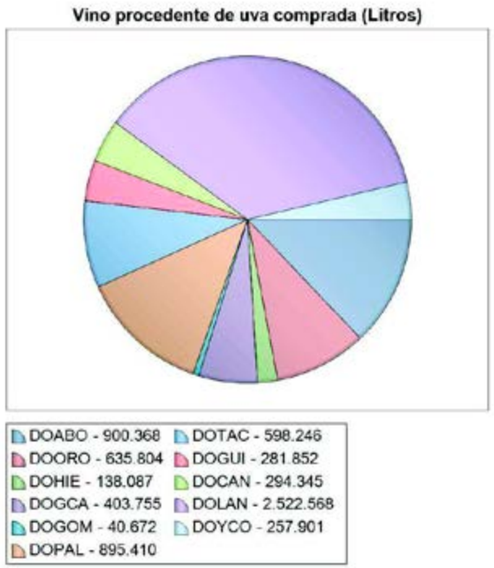




RESUMEN DE LA PRODUCCIÓN POR PROPIEDAD DE LA UVA EN LOS CONSEJOS REGULADORES. 2018

Organismo	Propiedad de la uva (Lts.)		
	Comprada	Propia	TOTAL
ABONA	900.367,96	202.308,77	1.102.676,73
DO VALLE DE LA OROTAVA	635.804,10	404.245,18	1.040.049,29
EL HIERRO	138.086,59	42.688,38	180.774,97
GRAN CANARIA	403.755,41	236.339,32	640.094,73
LA GOMERA	40.671,52	81.368,97	122.040,49
LA PALMA	895.410,40	68.623,21	964.033,61
TACORONTE-ACENTEJO	598.245,70	929.739,85	1.527.985,55
VALLE DE GÜÍMAR	281.852,03	120.711,52	402.563,55
VINOS DE CALIDAD DE LAS ISLAS CANARIAS	294.344,76	135.150,41	429.495,16
VINOS DE LANZAROTE	2.522.568,10	560.302,69	3.082.870,79
YCODEN DAUTE ISORA	257.900,78	100.599,75	358.500,53
TOTAL	**6.696.007,36**	**2.882.078,04**	**9.851.085,40**





4. GALERÍA DE IMÁGENES



CONCURSO DE ACEITE



CONCURSO DE GOFIO



CONCURSO DE SAL



CONCURSO DE VINOS



CONCURSO DE QUESOS



ENCUENTRO DE PRODUCTORES DE ACEITE DE OLIVA



ENTREGA DE PREMIOS



MADRID FUSIÓN

AGRICULTURA ECOLÓGICA



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.

EJE 1 DEL PADPEC: PROMOVER EL ASOCIACIONISMO Y LA COORDINACIÓN DEL SECTOR ECOLÓGICO

- Reuniones de coordinación de la Mesa de seguimiento del PADPEC.
- Reuniones de coordinación de la mesa de técnicos/as (Plan de actuación para el desarrollo de la producción ecológica).
- Preparación del proyecto de cooperación transnacional POMAC ECO-INNOVA (INTERREG MAC).
- Colaboración en la II Agrofiesta de La Palma.
- IV Foro Agroecología y Biodiversidad en Canarias.
  - IV Encuentro Operadora/es Ecológicos.
  - 2ª reunión de coordinación de la mesa de seguimiento.

EJE 2 del PADPEC. POTENCIAR LA FORMACIÓN DE LOS/AS AGENTES QUE INTERVIENEN EN EL SECTOR PRIMARIO ECOLÓGICO Y LA INVESTIGACIÓN

- Preparación POMAC ECO-INNOVA*.
- Participación en las Jornadas *Soberanía Alimentaria, Territorio Y Desarrollo Rural*.
- Organización y coordinación de la reunión de trabajo sobre *Certificación Ecológica en la Restauración*.
- Organización y coordinación de la jornada *Certificación de insumos en producción ecológica*.
- Participación en el *II Encuentro estatal de comedores escolares*.
- Participación en el curso de la Universidad de verano de La Gomera (ULL), *Oportunidades productivas y comerciales de los productos agrarios de La Gomera*.
- Colaboración y participación en el Curso Transdisciplinar ULL 2016, *La permacultura como oportunidad de diálogo transdisciplinar*.
- Colaboración Tenerife Colaborativa 2016.
- Colaboración y participación en el curso sobre Agroecología Práctica: "*Asesoramiento técnico en agricultura ecológica y agricultura sostenible. Reutilización de residuos. Vía campesina y soberanía alimentaria en Canarias*".
- Participación en el Seminario *Alimentando políticas públicas - encuentro internacional sobre políticas públicas desde la soberanía alimentaria*.

- Artículo para la revista de la Sociedad española de agricultura ecológica, titulado "*Ecocomedores: la alimentación como eje del cambio de modelo de producción, distribución y consumo*".

- Colaboración en el *proyecto Lasos, Laboratorio de Agroecología y Sostenibilidad*.

- Estudio sobre valorización de costes de producción en fincas que participan en el programa Ecocomedores Escolares de Canarias.

- Alumnos de la EPSIA de la ULLen prácticas.

- Trabajo de Fin de Grado en Administración y Dirección de Empresas , "*Estudio de estrategias de logística y distribución de los alimentos ecológicos desde las zonas de producción hasta los Ecocomedores*".

- Concurso cocinas. Primer Concurso de cocina saludable, ecológica y sostenible para cocineros/ras de comedores escolares, organizado por Menjadors Ecològics.

- IV Foro de agroecología y biodiversidad en Canarias.

- Jornada Sistemas agroecológicos de secano: equilibrio entre la producción y la sostenibilidad. Ponencias:

  - Sistemas agroecológicos de secano en Lanzarote.
  - Calidad de los recursos hídricos no convencionales (aguas desalinizadas y depuradas) y su influencia en los suelos.
  - Tratamiento de aguas residuales con finalidades productivas, en el ámbito rural y espacios naturales, mediante sistemas de tratamiento natural o de bajo coste energético.

- Jornada: Alimentos ecológicos: bocados de sabor, tradición, salud y sociedad. Ponencias:

  - Pesticidas, detergentes, plásticos y otras hormonas.
  - Calidad diferenciada de los alimentos ecológicos.
  - Diálogo: Legumbres: tradición y ecología en Lanzarote. Domingo Concepción García y Esteban Betancor Bonilla.

EJE 3 DEL PADPEC. INFORMAR Y FACILITAR EL ACCESO A LOS CONSUMIDORES.

1. PROGRAMA ECOCOMEDORES DE CANARIAS

El programa se inició en el curso escolar 2013-2014, con la puesta en marcha de un proyecto piloto en el que participaron 7 colegios (uno en cada isla) y 25 agricultores. En los cursos siguientes se han incorporado nuevos colegios y agricultores, formando parte del programa en este momento, 82 agricultores y agricultoras, agrupados en 12 Grupos de Interés Común (GIC) y 44 colegios de todas las islas, beneficiándose de la incorporación de alimentos ecológicos en el menú escolar 9914 comensales.



Los servicios que se abordaron durante 2016 para dar apoyo al programa son:

- Asesoramiento técnico (planificación coordinada de cultivos, apoyo agronómico, coordinación con los ecocomedores).

- Comunicación, diseño y maquetación (creación de foros y correos, mantenimiento de la web, redes sociales, materiales didácticos, carteles de difusión).

- Elaboración de materiales didácticos (Nº2 Ecocolección: Ecorrecetario-primera parte).

- Herramienta de pedidos y consumos (elaboración de la herramienta, coordinación con la Asesoría técnica de planificación, seguimiento de consumo de colegios y estadísticas).

- Jornada de presentación del Programa a los centros de la provincia de Las Palmas de Gran Canaria preseleccionados para su incorporación en el curso escolar 2015-2016.

- Jornada de presentación del Programa a los centros de la provincia de S/C de Tenerife preseleccionados para su incorporación en el curso escolar 2015-2016.

- Encuentro Ecocomedores en cada una de las islas.

- II Encuentro Ecocomedores regional, en el marco del IV Foro de agroecología y biodiversidad.

- Diagnósticos Ecocomedores: Diagnóstico de evaluación y Diagnósticos iniciales.

- Encuentros insulares de Ecocomedores.

2. IV FORO DE AGROECOLOGÍA Y BIODIVERSIDAD EN CANARIAS

- II Encuentro de Ecocomedores de Canarias.

- IV Encuentro de Operadores Ecológicos de Canarias.

- IV Feria de Agroecología y Biodiversidad en Canarias y la IV Feria de Biodiversidad Agrícola de Canaria.

- IV Feria de Biodiversidad Agrícola de Canarias.

- II Edición de los Premios de reconocimiento a personas y entidades por su dedicación al desarrollo y fomento de la agricultutura ecológica en Canarias.

- JORNADAS TEMÁTICAS:

  - Jornada Sistemas agroecológicos de secano: equilibrio entre la producción y la sostenibilidad.
  - Jornada: Alimentos ecológicos: bocados de sabor, tradición, salud y sociedad.

- CHARLAS:

  - Ganadería ecológica y medio ambiente.
  - Creación de redes de semillas. Alfonso Salas Santiago. Red Canaria de semillas.

- TALLERES INFANTILES:

  - Agüita con el plástico.
  - ¿Qué hacemos con el barro?
  - Como en el circo.

- TALLERES:

  - Diferencias entre alimentos ecológicos y convencionales.
  - Cómo interpretar las etiquetas de los alimentos.
  - Elaboración de cerveza artesanal y ecológica.
  - Principios básicos para la multiplicación de semillas.
  - Bombas de semillas de flores.
  - Maridaje de vinos y quesos ecológicos.
  - Elaboración de gofio.
  - Intercambio de semillas. Trae tus semillas para intercambiar con otros agricultores.
  - Encuentro de Sabios de la Tierra.
  - Taller de cocineros II encuentro de ecocomedores "Las variedades locales de legumbres

OBJETIVOS Y LOGROS DE LA LEGISLATURA 2015-2019



ESTRATEGIA LEGISLATURA 2015-2019		
OBJETIVOS DEL ICCA	**ACCIONES PARA LA CONSECUCIÓN DE LOS OBJETIVOS**	**EVALUACIÓN /CUMPLIMIENTO**
1. Incrementar el consumo de productos de calidad diferenciada de Canarias	1.- Promoción institucional de productos de calidad : -Favoreciendo la utilización de marcas de productos que garanticen calidad diferenciada de Canarias (símbolo RUP, Canarias Sabe). -Incremento presupuestario para la promoción -Realización de concursos de productos de calidad -Campañas publicitarias -Asistencia y/o organización de ferias, jornadas y eventos promocionales. 2.- Coordinación administrativa entre diferentes organismos públicos o privados -Desarrollo del programa de agroturismo -Realización de misiones inversas (ICEX, PROEXCA) -Puesta en marcha y ejecucion del programa Crecer Juntos.	-Se han realizado durante toda la legislatura, campañas de promoción para dar a conocer la calidad de los productos canarios y favorecer su consumo. - Se ha realizado una campaña importante sobre el símbolo RUP. -La evolución presupuestaria en la partida de promoción es la siguiente: Ejercicio 2015: 19.000 euros Ejercicio 2016: 100.000 euros Ejercicio 2017: 550.000 euros Ejercicio 2018: 680.000 euros Ejercicio 2019: 330.000 euros. -Se desarrolló el programa de agroturismo. -Se han realizado misiones inversas, en coordinación con Proexca. -Se ha colaborado con el ICEX en acciones inversas y otras promociones. -Se puso en marcha el programa crecer juntos.
2.- Favorecer la producción ecológica	1.- Crear hábitos de consumo de productos ecológicos - Proyecto ecocomedores ecológicos . Campañas publicitarias -Programa de frutas en las escuelas procurando en lo posible abastecer con productos ecológicos. 2.- Favorecer sistemas de producción respetuosos con el medio ambiente: - Planificación de cultivos -Gestionar medida 11 PDR.	-Incremento del numero de ecocomedores: 28 centros en 2015 (5955comensales). A día de hoy 51 centros (10.724 comensales). -Incremento de operadores en los registros, de 1522 en 2015 a 1805 en 2019. -Incrementos de superficies, pasando de 6.091,7 hectáreas en 2015 a 7.511,00 en 2019. - El programa de frutas en las escuelas se ha incrementado presupuestariamente: de 452.130 euros a 1.000.000 de euros. Se invita a todos los alumnos de centros públicos de entre 3-12 años. Se ha pasado de 38.197 niños en el curso 14-15 a 84.535 niños en el curso 18-19. - Se ha incrementado la partida presupuestaria de la producción ecológica pasando de 70.000 euros presupuestados en el ejercicio 2015 a 216.000 euros en el ejercicio 2019. -Se ha establecido la planificación de cultivos como requisito básico para el desarrollo del programa de ecocomedores. Todo ello unido a la celebración de de jornadas formativas y asesoramiento a los productores. - Se ha gestionado la medida 11. del PDR.

ESTRATEGIA LEGISLATURA 2015-2019		
OBJETIVOS DEL ICCA	**ACCIONES PARA LA CONSECUCIÓN DE LOS OBJETIVOS**	**EVALUACIÓN /CUMPLIMIENTO**
3.- Facilitar la relación de los sectores agroalimentarios con la Administración	1.- Modernización administrativa simplificando los procedimientos para: Símbolo gráfico de la Regiones Ultraperiféricas. Registro de embotelladores Producción ecológica. 2.- Establecimiento del marco normativo de la calidad agroalimentaria de Canarias: Ley de Calidad Agroalimentaria.	Se ha facilitado la relación del sector agroalimentario en tanto que se han simplificado todos los procedimientos previstos a excepcion del registro de embotelladores. Se ha aprobado por unanimidad la Ley de Calidad Agroalimentaria





Gobierno de Canarias

INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA