INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA
BORRADOR MEMORIA 2019

A.- 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 2019, esta Secretaría ha llevado a cabo las siguientes actuaciones:

1. GESTIÓN JURÍDICO-ADMINISTRATIVA

1.1. 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 , trienios, consolidación de grados personales, gestión de la nómina del personal, tramitación de anticipos reintegrables, comisiones de servicios departamentales y prórrogas; concesión de vacaciones, permisos y licencias, ..)

• Tutela de los Órganos de Gestión de las Denominaciones de Origen Protegidas:

- Convocatoria y tramitación de las elecciones al Pleno del Consejo Regulador de la DOP de Lanzarote.
- Nombramiento de Presidente del Consejo Regulador de la DOP Lanzarote
- Cese de un vocal del CR de la DOP La Palma.
- Cese de dos vocales del Pleno del CR DOP Tacoronte-Acentejo.
- Respuestas varias a consultas planteadas por los Consejos Reguladores de las DOP de vinos
- Elaboración de Instrucciones para la llevanza de los registros de bodegas y viñedos de las Denominaciones de Origen Protegidas.

• 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 30 de abril , y el 18 de diciembre de 2019.

-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 2019 se reunión dos veces, una sesión el 11 de junio y otra el 11 de diciembre.

Estudio y seguimiento de marcas publicadas en el BOE con el propósito de velar por la protección de las indicaciones geográficas de Canarias. .- En 2019 se presentaron ante la Oficina Española de Patentes y Marcas dependiente del Ministerio Industria Comercio y Turismo un total de 39 informes relativos a solicitudes de registro de marcas o nombres comerciales.

1.2. ACTIVIDAD JURÍDICO-ORDINARIA.

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

• Potestad sancionadora.- En el año 2019 se iniciaron 38 procedimientos sancionadores de los cuales 30 corresponden a la provincia de Santa Cruz de Tenerife y 8 a la provincia de Las Palmas. Se instruyeron y resolvieron 40 expedientes sancionadores , 30 en Tenerife y 10 en Gran Canaria.

• Emisión de informes y propuestas 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 2019.

Contratación de conformidad con la Ley de Contratos del Sector Público:

- *SERVICIO DE AGENCIA DE VIAJES PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD DEL INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA DURANTE LOS AÑOS 2019 Y 2020, MEDIANTE PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN ABIERTO SIMPLIFICADO Y TRAMITACIÓN ORDINARIA.*
- *ADQUISICIÓN DE UN VEHÍCULO PARA REALIZAR FUNCIONES DE INSPECCIÓN EN EL INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA EN TENERIFE .*

• Gestión de preguntas parlamentarias. (aplicación Hipatia). Se han tramitado 19 solicitudes del Parlamento relativas preguntas y requerimiento de documentación.

2. LA LEY DE CALIDAD AGROALIMENTARIA.(Ley 6/2019, de 9 de abril de Calidad Agroalimentaria. BOC 22 abril 2019)

Con posterioridad a su aprobación se plantea discrepancia por el Estado:

- Redacción de informe en relación a las discrepancias que, a iniciativa del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, han sido planteadas por el Ministerio de Política Territorial y Función Pública, en relación a la Ley 6/2019, de 9 de abril de Calidad Agroalimentaria.

- Preparación y asistencia a la reunión con la SGT relativa a la discrepancia surgida con el Estado y exposición del parecer del Instituto.

- Redacción de informe complementario al anterior para aclarar dudas surgidas en la reunión con la SGT.

- Preparación y asistencia a la reunión con Presidencia de Gobierno: asunto discrepancia.

- Preparación y asistencia a la reunión de la Comisión Bilateral de Cooperación, Administración General del Estado-Comunidad Autónoma de Canarias.

- Redacción informe respecto de la controversia suscitada en la reunión de la Comisión Bilateral de Cooperación, celebrada el 25 de noviembre, en relación a las discrepancias planteadas al artículo 19 de la Ley 6/2019 de calidad agroalimentaria.

Con posterioridad a su aprobación (preguntas parlamentarias):

- Preparación de la respuesta a varias preguntas parlamentarias formuladas a la Consejera, tanto escritas como orales.

B.-AREA TÉCNICA

1.- SERVICIO DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN

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.

- 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).

Objetivos planteados para el año 2019

1) Producción ecológica: a 31 de diciembre de 2018, habían inscritos un total de 1517 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 2019) eran los siguientes:

TIPO OPERADOR	N.º DE VISITAS
Productores agrarios (incluye productores que también son elaboradores y/o comercializadores)	1343
Transformadores (incluye elaboradores que también comercializan, e importadores)	162
Importadores	5
Comercializadores	174
Total	**1684**

La normativa europea en materia de producción ecológica obliga a que se haga una visita de seguimiento anual a cada operador, más un 10% de visitas adicionales. Por consiguiente, el número de visitas a realizar en 2019 era de **1669**.

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

2) Denominaciones de origen vínicas: en 2018 solicitaron calificación de partidas de vino 109 bodegas, lo cual constituía, por tanto, el Universo total de bodegas susceptibles de ser auditadas en 2019.

3) Denominaciones de origen de productos no vínicos

   a) DOP Quesos:

      i) “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.

      ii) “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 2019 el objetivo consistía en auditar parte de los autocontroles realizados por las queserías, al objeto de verificar que cumplían con su función.

b) 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).

c) 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).

4) Indicaciones geográficas protegidas de productos no vínicos:

a) IGP "Gofio Canario": al menos un 10 % de los molinos productores de gofio.

b) 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.

5) Indicación geográfica "Ronmiel de Canarias" (bebida espirituosa): al menos una visita a una industria productora.

Actuaciones realizadas

Agricultura ecológica

Control y certificación

A lo largo de 2019 se realizaron un total de 1450 visitas de seguimiento, lo que representó un 87 % de cumplimiento del mínimo exigido por la normativa europea. Además, se realizaron 196 visitas a nuevos operadores.

En total se realizaron 1646 visitas a operadores.

TIPO OPERADOR	N.º DE VISITAS
Productores agrarios	1459
Transformadores	114
Importadores (que no sean transformadores)	0
Comercializadores	73
Total actividades	1689

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 40.

Cuando se ha comprobado inactividad continuada del operador (más de 1 año) se ha procedido a iniciar un procedimiento de baja en los registros (1 procedimientos de baja).

A 31 de diciembre de 2919 en Canarias se contaba con 1566 operadores certificados, que desarrollaban un total de 1729 actividades. Inscrbiendose a lo largo del año 346 nuevos operadores.

Tareas administrativas

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

PROCEDIMIENTO A TRAMITAR	VOLUMEN
Inscripción	346
No inscripción	8
Desistimiento	2
Baja de oficio	4
Baja voluntaria	105
Modificación	200
Renovación	50
Suspensión de la comercialización	5
Actualizaciones de datos de oficio (por el resultado de las inspecciones)	550
Comunicaciones de vencimiento	32
Remisión de contraetiquetas y talonarios	78
Revisión y comunicación de autorización de uso de semillas convencionales	39
Requerimientos informales (vía correo electrónico)	120

DO Vínicas

Se realizaron auditorías, aforos y tomas de muestra. El número de controles realizados en 2019 es el siguiente:

Tipo Control	Nº controles certificados
AUDITORÍAS A BODEGAS	55
TOMA DE MUESTRAS	32
CONTROL ETIQUETADOS VINOS	23
CONTROLES ESPECÍFICOS DE TRAZABILIDAD DE UVAS	14
VISITAS A PARCELAS	1

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.

Cada aforo se ha realizado siguiendo las siguientes comprobaciones:

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

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

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

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

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

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

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.

DOPs de productos no vínicos

DOP "Queso de Flor de Guía/Queso de media Flor de Guía/Queso de Guía"
Esta DOP no tiene Órgano de Gestión, por lo que además del trabajo del resto de las DOP se hacen labores de órgano de gestión ,tales como entrega de sobreetiquetas, control documental de las declaraciones de producción entregadas mensualmente y recopilación de los datos de producción y comercialización.

Se realizaron un total de 4 auditorías en queserías de esta DOP.

DOP "Queso Majorero"
En esta DOP se realizaron un total de 8 auditorías en queserías. Estas auditorías no solo verifican que la misma cumple con los requisitos de la DOP, también verifican la trazabilidad, comprobando el origen de las materias primas retrocediendo a las ganaderías.

DOP "Queso Palmero"
En esta DOP se realizaron un total de 5auditorías en queserías. Como en las auditorías a todas las DOPs de quesos de Canarias, estas auditorías no solo verifican que la misma cumple con los requisitos de la DOP, también verifican la trazabilidad, comprobando el origen de las materias primas retrocediendo a las ganaderías.

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

Se visitó a 3 productores y a 1 planta envasadora.

DOP Miel de Tenerife
Figuran inscritos:

- 140 explotaciones apícolas.
- 34 locales de extracción.
- 8 locales de envasado.

Se realizaron un total de 4visitas de inspección a locales de envasado, siguiendo la trazabilidad de la producción hasta el origen, incluyendo a los locales de extracción, y 8 visitas más a comercios de alimentación, con la finalidad de realizar controles de etiquetado de miel envasada con el sello de la DOP Miel de Tenerife.

DOP "Cochinilla de Canarias"
Solo hay dos operadores inscritos en esta DOP, pero solo uno de ellos realizó declaración de producción bajo la figura protegida, por lo que se realizó una auditoría a este operador.

IGP de productos no vínicos

IGP Gofio canario
Se realizaron un total de 4 auditorías a molinos de gofio.

IG Ronmiel de Canarias
Es la única Indicación Geográfica de bebidas espirituosas en Canarias. Se realizaron auditorías a todos los operadores inscritos, esto es, 4 auditorías.

Otras actuaciones

Propuestas de suspensión de certificación y de incoación de expedientes sancionadores
Fruto de la actividad de control y certificación, se propuso:

1. Expedientes sancionadores:
    a. DOPs vínicas: 6.
    b. DOP miel de Tenerife (fraude): 1.
    c. Producción ecológica: 6.
2. Suspensiones de certificación:
    a. DOPs vínicas: 2.
    b. Producción ecológica: 2.

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. En este sentido, se hizo un esfuerzo significativo en **Producción Integrada de Canarias**, ya que, en esta figura de calidad, no se dispone de una base de datos informatizada, y el número de operadores es relevante.

Auditorías sobre controles ejecutados por el Instituto
En el año 2019, en un esfuerzo de colaboración interadministrativa, se recibió una auditoría sobre los controles ejecutados por el Instituto en DOPs e IGPs no vínicas, siendo el resultado de la misma muy positivo.

2.-SERVICIO DE INSPECCIÓN, LABORATORIO E INFORMES

- RESUMEN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL DE LA CALIDAD COMERCIAL ALIMENTARIA REALIZADAS EN EL AÑO 2019
  - 2.1 Resumen de las actividades de control realizadas
  - 2.2 Resultados del programa de control del cumplimiento de las normas de comercialización para los plátanos
  - 2.3 Resultados del programa de control de residuos de plaguicidas realizados en el sector del plátano
  - 2.4 Resultado del programa de control del cumplimiento de las normas de comercialización de tomates
  - 2.5 Resultados del programa de vigilancia de residuos de plaguicidas en tomates

- FORMACIÓN EN MATERIA DE CALIDAD AGROALIMENTARIA
  - 3.1 Formación impartida
  - 3.2 Actualización formativa en la que ha participado el personal del Servicio

- 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.
  - 6.1 Presentación del laboratorio
  - 6.2 Anexo técnico del laboratorio
  - 6.3 Usuarios del Laboratorio
  - 6.4 Resultados de auditorías internas recientes
  - 6.5 Acciones correctivas
  - 6.6 Evaluación por organismos externos
  - 6.7 Resumen de la actividad del laboratorio
  - 6.8 Recursos personales
  - 6.9 Resultado de las actividades se aseguramiento de la calidad
  - 6.10 Formación

Se describen las actuaciones de control de la Calidad Comercial realizadas por el Servicio de Inspección Laboratorio e Informes durante el año 2019, 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 2019, 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
- 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
- Ley 6/2019, de 9 de abril, de Calidad Agroalimentaria

En la programación que dio lugar a estas actuaciones se establecieron los siguientes criterios y sectores de actuación prioritarios:

- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN
  - □ Directrices de procedencia nacional o europea:
    - Las establecidas en el REGLAMENTO (CE) Nº 882/2004 y sus líneas directrices de desarrollo
    - Las establecidas en el REGLAMENTO (UE) 2017/625 y sus líneas directrices de desarrollo
    - Los criterios establecidos en el PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA
    - Los criterios acordados en el seno de la MESA DE COORDINACIÓN DE LA CALIDAD AGROALIMENTARIA.

- Recomendaciones relativas a los programas coordinados de control de la Unión Europea, o en su caso, recomendaciones puntuales
- Campañas sobrevenidas de control e inspecciones dirigidas

□ ***Las características del sector alimentario en Canarias:***

- La importancia y significación económica del sector alimentario y agroalimentario en la Comunidad Autónoma de Canarias
- La problemática que afecta a sectores y productos específicos. Sospechas de fraude (generalización del mismo, impacto o dolo para el consumidor, cuantía del beneficio ilícito obtenido)
- Las inquietudes manifestadas por los sectores y por organismos administrativos

En atención a la naturaleza y características de la empresa alimentaria:

- Estructura de las empresas del sector alimentario
- Implantación de sistemas de autocontrol como normas ISO, sistemas de trazabilidad, etc

□ ***Antecedentes:***

- Los conocimientos, la experiencia y los resultados derivados de las actuaciones de años anteriores
- Histórico de los resultados de los controles oficiales con incumplimiento
- Resultados de los controles oficiales de otras administraciones incluidas las de otros Estados miembro de la UE
- Resultados de los controles comunitarios efectuados de acuerdo al art. 45 del R (CE) 882/2004, de 29 de abril
- Resultados de las auditorías llevadas a cabo por un tercer país en un Estado miembro y los medios personales y materiales disponibles

■ **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:

□ Sectores en los que no se detectan problemas de incumplimientos de calidad agroalimentaria generalizados, pero que requieren una atención continua debido a su importancia

- Sector del Plátano
- Sector del tomate
- Otras frutas y hortalizas frescas

□ Sectores en los que se han comprobado la existencia de incumplimientos frecuentes de la normativa alimentaria

- Aguacates
- Quesos
- Huevos
- Miel
- Productos cárnicos
- Bebidas alcohólicas: Vino
- Bebidas espirituosas

□ Sectores en los que se sospecha que pudieran ocurrir incumplimientos de la normativa alimentaria y que deben ser vigilados de forma específica

- Resto de productos lácteos
- Aves de corral

□ Otros sectores en los que no concurre ninguna de las circunstancias anteriores pero que no han sido controlados recientemente

2.-RESUMEN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL DE LA CALIDAD COMERCIAL ALIMENTARIA REALIZADAS EN EL AÑO 2019

2.1 Resumen de las actividades de control realizadas

Producto	Nº controles realizados	Alcance del control realizado
CARNE DE AVE	7	Control del etiquetado, presentación, publicidad. Investigación de la comercialización de carne de ave procedente de congelado, pero que se comercializa como si fuera fresca. Comprobación de si el origen declarado coincide con el real
DERIVADOS CÁRNICOS	16	Control del etiquetado, presentación, publicidad y de la veracidad de la composición y los ingredientes declarados
QUESOS	57	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
OTROS DERIVADOS LACTEOS		Control del etiquetado, presentación, publicidad y de la veracidad de la composición y los ingredientes declarados
ACEITES DE OLIVA VIRGEN	3	Control de etiquetado, presentación, publicidad y parámetros FQ establecidos en las normas de comercialización del aceite de oliva
PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA	10	Control del etiquetado, presentación, publicidad y veracidad de la composición y los ingredientes
HUEVOS	17	Inspección en establecimientos productores y envasadores comprobando el cumplimiento de la Norma de Comercialización y el contenido efectivo
FRUTOS SECOS	3	Control de etiquetado, presentación, publicidad y control de contenido efectivo
MIEL	18	Control de etiquetado, presentación, publicidad, composición y la coincidencia del origen de la miel con lo que consta en el etiquetado
CONDIMENTOS Y ESPECIAS	3	Control de del etiquetado, presentación, publicidad, uso de la correcta denominación y la coincidencia del origen con lo que consta en el etiquetado
CAFÉ	4	Control de del etiquetado, presentación, publicidad y contenido efectivo
PLÁTANOS	88	Control del cumplimiento de las normas de comercialización para los plátanos y control de residuos de plaguicidas

Producto	Nº controles realizados	Alcance del control realizado
TOMATES	14	Control del cumplimiento de la norma de calidad y control de residuos de plaguicidas
OTRAS FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS	113	Control de etiquetado, de la coincidencia del origen con lo declarado con el etiquetado y control residuos de plaguicidas
VINOS	20	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	5	Bebidas espirituosas: Control de la información alimentaria suministrada al consumidor
TOTAL CONTROLES	**378**	

2.2 Resultados del programa de control del cumplimiento de las normas de comercialización para los plátanos

PROGRAMA DE CONTROL DE PLÁTANOS (NORMA DE CALIDAD + RESIDUOS DE PLAGUICIDAS)	
▪ Nº CONTROLES EFECTUADOS	**88**
▪ Nº INCUMPLIMIENTOS DETECTADOS	**8**
▪ % DE INCUMPLIMIENTOS DETECTADOS	**9 %**

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

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**

2.4 Resultado del programa de control del cumplimiento de las normas de comercialización de tomates

RESULTADOS DEL CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO 543/211 SOBRE TOMATES	
▪ Nº CONTROLES EFECTUADOS	**14**
▪ Nº INCUMPLIMIENTOS DETECTADOS	**0**
▪ % DE INCUMPLIMIENTOS DETECTADOS	**0 %**

2.5 Resultados del programa de vigilancia de residuos de plaguicidas en tomates

RESULTADO DEL PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN TOMATES	
Nº DE CONTROLES DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMA DE CALIDAD	**14**
Nº DE INCUMPLIMIENTOS	**0**
Nº MUESTRAS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	**14**
Nº DE RESIDUOS INVESTIGADOS POR CADA MUESTRA	**155**
Nº MUESTRAS CON RESIDUOS > LMR	**0**
Nº DE DETERMINACIONES REALIZADAS	**2.170**
Nº DE MATERIAS ACTIVAS > LMR	**0**

3 FORMACIÓN EN MATERIA DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

3.1 Formación impartida

Durante el año 2019 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
Ejercicio de comparación de resultados del control de conformidad con la norma de comercialización de los plátanos. Impartido en el I.C.C.A.
II Jornada sobre requisitos para la comercialización de aguacates. Impartido en el I.C.C.A.
Etiquetado y trazabilidad de frutas y hortalizas frescas. Impartido en la Escuela de Capacitación Agraria. Consejería de Agricultura. Gobierno de Canarias
Jornada sobre normativa y etiquetado de quesos. Impartido en la Escuela de Capacitación Agraria. Consejería de Agricultura. Gobierno de Canarias

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 2109 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
Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria: Nuevas Versiones de las Normas Internacionales de Seguridad Alimentaria: IFS, BRC, FSCC 22.000, ISO 22.000. Asociación de Consultores y Formadores de España en Calidad y Seguridad Alimentaria (ACOFESAL). Instituto Tecnológico de Canarias, S.A. (ITC)

2 PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS COMPETENCIA DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN LABORATORIO E INFORMES

Procedimientos tramitados por el servicio de Inspección, Laboratorio e Informes.			
Referencia / Versión		**Nombre**	**Unidades administrativas responsables**
2982	v7	Autorización del etiquetado facultativo de huevos	CAGPA / ICCA / Área Técnica de Calidad Agroalimentaria / Servicio de Inspección, Laboratorio e Informes
2984	v6	Autorización para la colocación de la etiqueta en los bultos de frutas y hortalizas frescas en la fase de envío	CAGPA / ICCA / Área Técnica de Calidad Agroalimentaria / Servicio de Inspección, Laboratorio e Informes
2979	v5	Cancelación de la inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas	CAGPA / ICCA / Área Técnica de Calidad Agroalimentaria / Servicio de Inspección, Laboratorio e Informes
1074	v12	Inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores de Vino y Bebidas Alcohólicas	CAGPA / ICCA / Área Técnica de Calidad Agroalimentaria / Servicio de Inspección, Laboratorio e Informes
2981	v6	Autorización a las empresas embotelladoras y/o envasadoras para gestionar los registros obligatorios del sector vitivinícola mediante aplicación informática	CAGPA / ICCA / Área Técnica de Calidad Agroalimentaria / Servicio de Inspección, Laboratorio e Informes
2978	v6	Modificación de la inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas	CAGPA / ICCA / Área Técnica de Calidad Agroalimentaria / Servicio de Inspección, Laboratorio e Informes
1934	v6	Autorización para la exención del control de conformidad con las normas de calidad en el sector del plátano	CAGPA / ICCA / Área Técnica de Calidad Agroalimentaria / Servicio de Inspección, Laboratorio e Informes

Los actos administrativos relacionados con los procedimientos administrativos gestionados por el Servicio de Inspección, Laboratorio e Informes durante el año 2019 han sido los siguientes:

Número de actos administrativos realizados relacionados con los procedimientos	
PROCEDIMIENTO	Nº DE ACTOS
Inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas.	17
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.	20
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.	19
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.	2
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.	48
Diligencia y remisión de los Libros de registros obligatorios en el sector vitivinícola	33
Total expedientes administrativos tramitados	165

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

El Servicio de Inspección, Laboratorio e Informes 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 PARA EL CONTROL OFICIAL DE LA CALIDAD COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS		
PRODUCTO / MATERIA	**TÍTULO DEL DOCUMENTO**	**REVISIÓN EN VIGOR**
TRAMITACIÓN EXPEDIENTES INSPECCIÓN	PROCEDIMIENTO DE INICIO, TRAMITACIÓN Y TERMINACIÓN DE EXPEDIENTES DE INSPECCIÓN	SILI/JM/2019.01
ETIQUETADO	PROCEDIMIENTO PARA LA CORRECCIÓN DE ETIQUETAS	Rev. 1.07.2004
EQUIPOS	INSTRUCCIONES USO BALANZAS PE y PM	SILI/2010
ACTAS	ACTA DE INSPECCIÓN MANUAL	2017.12.20

PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL CONTROL OFICIAL DE LA CALIDAD COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS		
PRODUCTO / MATERIA	**TÍTULO DEL DOCUMENTO**	**REVISIÓN EN VIGOR**
ACEITE DE OLIVA	PROTOCOLO TOMA DE MUESTRAS DE ACEITE DE OLIVA	AS-2011/01
ACEITE DE OLIVA	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE ACEITE DE OLIVA	AS 26/2012. EN REVISIÓN
AGUACATES	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE AGUACATES	SILI/SCI/LP/16/08/18
AGUACATES	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE AGUACATES	Revisión LP 7/2017
AGUACATES	ANEXO I. INSPECCIÓN AGUACATES. NORMA GENERAL DE COMERCIALIZACIÓN	No referenciado
AGUACATES	ANEXO II. INSPECCIÓN AGUACATES. NORMA CEPE ONU	No referenciado

PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL CONTROL OFICIAL DE LA CALIDAD COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS		
PRODUCTO / MATERIA	**TÍTULO DEL DOCUMENTO**	**REVISIÓN EN VIGOR**
AGUACATES	ANEXO III. INSPECCIÓN AGUACATES. PLANTILLA CALIBRE	No referenciado
BOLLERÍA	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE GALLETAS Y PRODUCTOS DE BOLLERÍA	Revisión: VO-17/01/12
BOLLERÍA	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA Y PASTELERÍA	EDICIÓN 7.05.2019
CAFÉ	PROTOCOLO INSPECCIÓN DE CAFÉ	1 LP 18.02.10
CAFÉ	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE CAFÉ	Revisión 2/2011
CERVEZA	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE CERVEZAS	AS-281013
CONTROL DE CONTENIDO EFECTIVO	PROTOCOLO DE CONTROL DE CONTENIDO EFECTIVO	Rev 2 AS 21.12.15
CONTROL DE CONTENIDO EFECTIVO	MODELO ACTA CONTENIDO EFECTIVO DE CAFÉ	No referenciado
CONTROL DE CONTENIDO EFECTIVO	HOJA DE CÁLCULO CCE NO DESTRUCTIVO CAFÉ 30 Ó 50 OPEN.ODS	No referenciado
FRESAS	ANEXO I INSPECCIÓN FRESAS	2014.01
GOFIO	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE GOFIOS	PS-12/03/2012
HUEVOS	PROTOCOLO INSPECCIÓN DE CONTROL DE CALIDAD, PESO Y TRAZABILIDAD EN HUEVOS	5 AS 21.12.15
HUEVOS	ANEXO I. CONTROL DE HUEVOS	No referenciado
HUEVOS	ANEXO II. CONTROL DE HUEVOS	No referenciado
HUEVOS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE HUEVOS	No referenciado
IBÉRICOS	PROTOCOLO INSPECCIÓN IBÉRICOS	4.03.2015

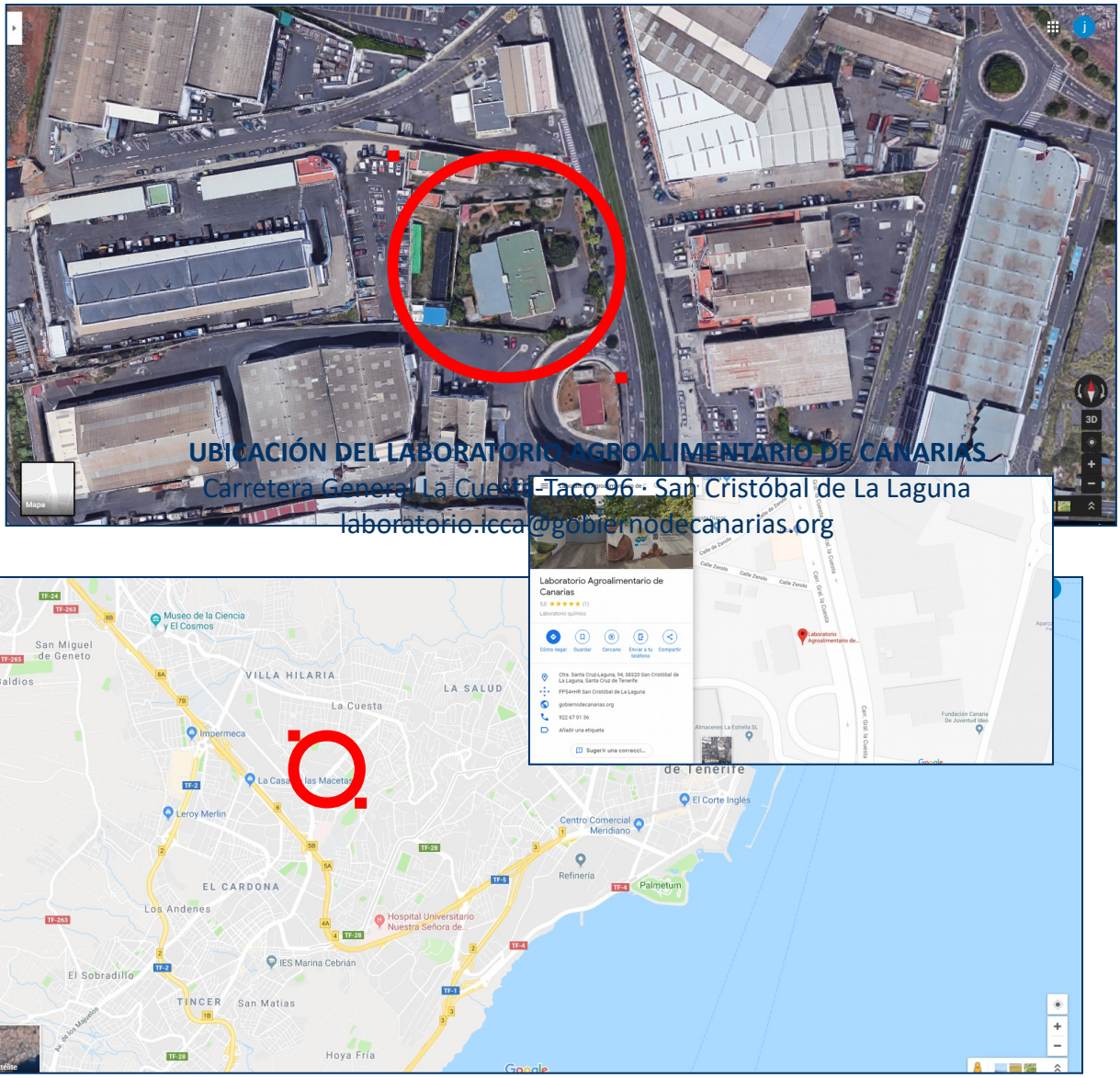
PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL CONTROL OFICIAL DE LA CALIDAD COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS		
PRODUCTO / MATERIA	**TÍTULO DEL DOCUMENTO**	**REVISIÓN EN VIGOR**
LECHE	PROTOCOLO INSPECCIÓN LECHE	2 LP 08.07.10
LECHE	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE LECHE	23/02/11
MIEL	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE MIEL	2015/03/16
VEGETALES SIN TRASFORMAR EN MAYORISTAS	PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES SIN PROCESAR EN MERCADOS MAYORISTAS	SILI/JMM/10/04/19
VEGETALES SIN TRASFORMAR EN MAYORISTAS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS EN LOS MERCAS	Rev. CM 25.03.08 / EN REVISIÓN
VEGETALES SIN TRASFORMAR EN MAYORISTAS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS EN LOS MERCAS	Rev. 2014/01 / EN REVISIÓN
PIMIENTOS	PROTOCOLO INSPECCIÓN PIMIENTOS DULCES	VO-01.2018
PIMIENTOS	MODELO ACTA INSPECCIÓN PIMIENTOS.	2011.01
PIMIENTOS	ANEXO INSPECCIÓN PIMIENTOS. (hoja Excel)	No referenciado
ZANAHORIAS	MODELO ACTA INSPECCIÓN ZANAHORIAS	2011.01
ZANAHORIAS	ANEXO INSPECCION ZANAHORIAS. (hoja Excel)	No referenciado
OTROS PRODUCTOS VEGETALES SIN PROCESAR	ANEXO I INSPECCIÓN CALABACIN. CEPEONU.	22.02.2018
PAN	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE PAN DE MOLDE	2012.01
PAPAS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE PAPAS CON SARNA	SILI/SCI/LP/12/04/19
PAPAS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE PAPAS CON TIERRA	SILI/SCI/LP/12/04/19

PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL CONTROL OFICIAL DE LA CALIDAD COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS		
PRODUCTO / MATERIA	**TÍTULO DEL DOCUMENTO**	**REVISIÓN EN VIGOR**
PAPAS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE PAPAS CON TIERRA	7/5/2019
PATATAS FRITAS Y APERITIVOS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE PATATAS FRITAS Y APERITIVOS	LP-16/01/12
PLÁTANOS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE PLÁTANOS	SILI/SCI/LP/ 20/11/18.Rev 28
PLÁTANOS	PROTOCOLO PARA LA AUTORIZACIÓN DE LA EXENCIÓN AL CONTROL DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS DE CALIDAD EN EL SECTOR DEL PLÁTANO	Revisión 7/05/2019/
PLÁTANOS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE PLÁTANOS	SILIS/SCI/LP/ 20/04/2011
PLÁTANOS	ANEXOS INSPECCIÓN PLÁTANOS 2014. (Excel)	Revisión 2014
FRESAS	ANEXO I. INSPECCIÓN FRESAS (Hoja Excel)	2014.01.
QUESOS	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE QUESOS	3 LP-23.06.10
QUESOS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE QUESOS	SILI/9/05/2011
QUESOS	MODELO DE OFICIO SOBRE ETIQEUTADO DE QUESOS PARA REMITIR A LOS OPERADORES ALIMENTARIOS/	Revisión SILI/JMM/1.04.2016
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN VEGETALES	PROTOCOLO DE TOMA DE MUESTRAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS PARA ANÁLISIS DE RESIDUOS	4 PS 19.04.2016
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN VEGETALES	CALCULO LMR EN PRODUCTOS TRASFORMADOS	No referenciado
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN VEGETALES	ESQUEMA ACTUACIÓN SCIRI	SEPT 09
SAL	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE SAL	Edición: VO. 23/13

PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL CONTROL OFICIAL DE LA CALIDAD COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS		
PRODUCTO / MATERIA	**TÍTULO DEL DOCUMENTO**	**REVISIÓN EN VIGOR**
SAL	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE SAL	Edición: LP. 21/13
SALSAS Y MOJOS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE SALSAS Y MOJOS	2012.01
TOMATES	PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE TOMATES	11 AS 01.04.19
TOMATES	ANEXO INSPECCIÓN TOMATES. EXTRA (Hoja cálculo)	2019.03.29
TOMATES	ANEXO INSPECCIÓN TOMATES. PRIMERA (Hoja cálculo)	2019.03.29
VINAGRE	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE VINAGRES	EN REVISIÓN
VINOS	PROTOCOLO INSPECCIÓN DE VINOS	EN REVISIÓN
VINOS	MODELO DE ACTA DE INSPECCIÓN DE VINOS	EN REVISIÓN
VINOS	PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DE VERTIDO DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS	EN REVISIÓN
VINOS	INFORMACIÓN A LOS INTERESADOS DEL PROCEDIMIENTO DE VERTIDO DE PRODUCTO VITIVINÍCOLA	EN REVISIÓN
YOGURT	MODELO ACTA INSPECCIÓN YOGURT	Revisión 2011/01. EN REVISIÓN

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

El Laboratorio Agroalimentario de Canarias, es una unidad adscrita al Servicio de Inspección, Laboratorio e Informes de I.C.C.A. Tiene como cometido realizar ensayos sobre productos alimenticios al objeto de comprobar que estos se ajusten a las obligaciones normativas, es por tanto un laboratorio de Control Oficial. Además de estos, realiza ensayos para el autocontrol de los productos alimenticios acogidos a alguna figura de calidad diferenciada a petición de los Consejos Reguladores.



ENAC
Entidad Nacional de Acreditación

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 (OGA-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-[illegible]

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

PROCEDIMIENTO E ENSAYO
nto interno 3
PROCEDIMIENTO E ENSAYO
nto interno 0
nto interno 2
PROCEDIMIENTO E ENSAYO
nto interno 10
nto interno 09
nto interno 12
nto interno 3
nto interno 4
e análisis OIV 313-14

3.2 Catálogo de servicios del laboratorio

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

CATALOGO DE SERVICIOS ANALÍTICOS DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO (REV 7) *(Relación de parámetros acreditados)*			
PARÁMETRO	**MATRIZ**	**PROCEDIMIENTO DE ENSAYO**	**ALCANCES/ RANGO****
ACIDEZ VOLÁTIL EN ÁCIDO ACÉTICO	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	VINO	ESPECTROFOTOMETRÍA UV/VIS - MÉTODO ENZIMÁTICO PROCEDIMIENTO INTERNO PNT-ANA-13	0.20 a 1.20 g/l
ÁCIDO L-MÁLICO	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	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	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	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	--

CATALOGO DE SERVICIOS ANALÍTICOS DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO (REV 7) *(Relación de parámetros acreditados ENAC)*			
PARÁMETRO	**MATRIZ**	**PROCEDIMIENTO DE ENSAYO**	**ALCANCES/ RANGO****
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	--
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	--

CATALOGO DE SERVICIOS ANALÍTICOS DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO (REV 7) *(Relación de parámetros acreditados ENAC)*			
PARÁMETRO	**MATRIZ**	**PROCEDIMIENTO DE ENSAYO**	**ALCANCES/ RANGO****
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 SO_2
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/cm^3
MASA VOLÚMICA A 20º C *	VINO	DENSIMETRÍA MANUAL	--
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	--

CATALOGO DE SERVICIOS ANALÍTICOS DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO (REV 7) *(Relación de parámetros acreditados)*			
PARÁMETRO	**MATRIZ**	**PROCEDIMIENTO DE ENSAYO**	**ALCANCES/ RANGO****
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	QUESO	EXTRACCIÓN, DESECACIÓN Y GRAVIMETRÍA (SOXHLET); PNT-ANA-32	5 - 45%
DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE MATERIA SECA (% MASA)	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	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	--

CATALOGO DE SERVICIOS ANALÍTICOS DEL LABORATORIO AGROALIMENTARIO (REV 7) *(Relación de parámetros acreditados)*			
PARÁMETRO	**MATRIZ**	**PROCEDIMIENTO DE ENSAYO**	**ALCANCES/ RANGO****
Materia seca PNT-ANA-40	AGUACATES	PROCEDIMIENTO INTENO	--

6.3 Relación de usuarios del laboratorio

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

6.4 Resultados de auditorías internas recientes

La auditoría interna tuvo lugar en noviembre del 2019 y se hizo en base a la versión de 2017 de la norma ISO 17025 y cubrió todos los aspectos, tal y como se indica a continuación:

Durante la auditoría se presenció la ejecución de los siguientes ensayos en la actividad rutinaria del laboratorio:

- Grado alcohólico
- Acidez total
- Acidez volátil
- Ph
- Azúcares reductores
- Glucosa+fructosa
- Ácido acético
- Ácido L-Málico
- Cobre
- Hierro

Se realizaron auditorias horizontales de los métodos evaluándose la correcta ejecución de los mismos conforme a los procedimientos desarrollados, las actividades de control de calidad tanto internos como externos, la cualificación del personal que realizó el ensayo, las validaciones realizados, la estimación de la incertidumbre, el uso de los materiales de referencia empleados y la identificación, mantenimiento, calibración y/o verificación de los equipos empleados

Por otro lado se realizó la trazabilidad de los informes de ensayo seleccionados, comprobándose la información contenida en los informes, la trazabilidad de los resultados analíticos y el contenido de los registros generados.

Junto con las tandas analíticas se ejecutaron los controles de calidad pertinentes, siendo los resultados obtenidos correctamente evaluados frente a los criterios definidos por el laboratorio. Además se comprobaron los intercomparativos realizados en 2019 y el plan de evaluación de la calidad 2019.

Por otro lado, se realizó una evaluación de todas las no conformidades surgidas en el laboratorio desde la anterior auditoría de ENAC, siendo el tratamiento de las mismas completo y satisfactorio.

Se abrieron y trataron 4 desviaciones y 2 acciones preventivas, considerando el laboratorio que las acciones realizadas fueron apropiadas.

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 2021, al menos con cuatro meses de antelación a la auditoría de ENAC prevista para el 2022.

6.5 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 2019: 5 (40 en 2018, 15 en 2017, y 14 en 2016) 4 relacionadas con la auditoría interna y una con un resultado no satisfactorio de control de calidad externo. El laboratorio considera que las no conformidades se encuentran correctamente gestionadas.

AP abiertas en el año 2019: 2 (6 en 2018, 9 en 2017, y 1 en 2016) 2 referentes al cumplimiento de las rectas de calibrado y una con la documentación excesiva.

6.6 Evaluación por organismos externos

Durante el 2019 no hubo auditoría externa. La próxima auditoría de ENAC está prevista para mayo de 2020

6.7 Resumen de la actividad del laboratorio

Resumen de los ensayos en vinos			
PARÁMETRO	**2019**	**2018**	**2017**
Absorbancia a 280 nm PNT-ANA-22	6	---	---
Absorbancia a 420 nm PNT-ANA-22	18	---	---
Absorbancia a 520 nm PNT-ANA-22	18	---	---
Absorbancia a 620 nm PNT-ANA-22	14	---	---
Acidez Total PNT-ANA-03	154	194	159
Acidez Total PNT-ANA-09	411	284	368
Acidez Volátil OIV-MA-AS313-02	235	271	158
Acidez Volátil PNT-ANA-09	342	222	364
Acido acético PNT-ANA-13	229	302	173
Ácido L-Málico PNT-ANA-14	295	319	186
Ácido Sórbico PNT-ANA-08	55	62	36
Anhídrido Sulfuroso Libre PNT-ANA-11	550	457	497
Anhídrido sulfuroso libre sin corregir PNT-ANA-11	16	10	-
Anhídrido Sulfuroso Total PNT-ANA-11	552	459	497
Anhídrido sulfuroso total sin corregir PNT-ANA-11	20	10	-
Antocianos	155	85	-
Azúcares Reductores PNT-ANA-04	144	233	151
Azúcares Reductores PNT-ANA-09	417	242	372
Cobre PNT-ANA-16	212	150	156
Densidad 20/20 PNT-ANA-7	5	18	-
Extracto seco total PNT-ANA-15	30	39	44
Extracto seco total (Aerometría)	1	---	---
Glucosa + Fructosa PNT-ANA-12	188	179	173
Grado Alcohólico OIV-MA-AS312-01	93	150	98
Grado Alcohólico PNT-ANA-09	472	328	425
Hierro PNT-ANA-17	211	149	152

Resumen de los ensayos en vinos			
PARÁMETRO	**2019**	**2018**	**2017**
Índice de Polifenoles Totales PNT-ANA-20	197	153	-
Intensidad de colorante	41	118	-
Masa Volúmica PNT-ANA-7	186	63	30
Masa Volúmica (Aerometría)	6	---	---
pH OIV-MA-AS313-15	402	206	268
pH PNT-ANA-09	175	287	262
Taninos PNT-ANA-20	197	153	-
Tonalidad	115	23	-
Zinc PNT-ANA-19	211	149	152
Número total de ensayos por año	**6363**	**5315**	**4721**

Se han introducido nuevas determinaciones en el 2019: Absorbancias a 280, 420, 520 y 620 nm, antocianos, intensidad de colorante, tonalidad, taninos, índice de polifenoles totales, extracto seco total por aerometría y masa volúmica por aerometría.

Relación de muestras por clientes		
Cliente	**MUESTRAS 2019**	**MUESTRAS 2018**
CRDO Vinos La Palma	240	206
CRDO Tacoronte-Acentejo	164	146
CRDO La Gomera	54	37
ICCA. Servicio de Fomento y Promoción	26	36
BIPEA (control de calidad)	38	25
ICCA. Servicio de Coordinación de la Inspección	7	21
MAPAMA (Control de calidad)	8	14
ICCA. Servicio de Control y Certificación	46	10
CRDO Vinos Valle de La Orotava	0	6
CRDO Vinos de Lanzarote	0	4
ENAC	0	3
CRDO Ycoden Daute Isora	0	2

Resumen de análisis de quesos			
PARÁMETRO	**2019**	**2018**	**ENSAYOS 2017**
Grasa/Materia seca PNT-ANA-32	63	76	-
Detección de leche de vaca PNT-ANA-31	47	57	-
Grasa total PNT-ANA-32	65	81	152
Materia seca PNT-ANA-30	65	78	123
pH PNT-ANA-34	65	72	73
Proteína PNT-ANA-33	59	78	123
Número total de ensayos por año	**364**	**471**	**442**

Relación de muestras por clientes		
Cliente	**MUESTRAS 2019**	**MUESTRAS 2018**
CRDO Queso Palmero	12	42
CRDO QUESO Majorero	36	41
ICCA. Servicio de Coordinación de la Inspección	31	37
LGC (Control de calidad)	2	2

MOSTOS		
PARÁMETRO	**ENSAYOS 2019**	**ENSAYOS 2018**
Acidez Total	10	22
Grado Alcohólico	7	18
Grado Alcohólico probable	3	-
Grados Brix	10	18
Masa Volúmica	10	18
Nitrógeno fácilmente asimilable	3	4
pH	10	22
Número total de ensayos por año	**53**	**102**

AGUACATES		
PARÁMETRO	**ENSAYOS 2019**	**ENSAYOS 2018**
Materia seca PNT-ANA-40	60	120

Periodo de tiempo entre la entrada de muestras y la validación del informe de vinos		
Mes	**Tiempo (días) desde la entrada de la muestra hasta el inicio del ensayo**	**Tiempo (días) desde la entrada de la muestra hasta validación**
Enero	1,37	3,51
Febrero	1,16	3,75

Periodo de tiempo entre la entrada de muestras y la validación del informe de vinos		
Mes	**Tiempo (días) desde la entrada de la muestra hasta el inicio del ensayo**	**Tiempo (días) desde la entrada de la muestra hasta validación**
Marzo	1,90	3,77
Abril	1,74	4,40
Mayo	2,06	4,46
Junio	1,25	4,06
Julio	1,45	2,82
Agosto	1,72	4,48
Septiembre	2,21	3,83
Octubre	1,89	3,47
Noviembre	1,96	4,64
Diciembre	1,62	3,28
PROMEDIO 2019	**1,68**	**3,91**

Periodo de tiempo entre la entrada de muestras y la validación del informe de quesos		
Mes	**Tiempo (días) desde la entrada de la muestra hasta el inicio del ensayo**	**Tiempo (días) desde la entrada de la muestra hasta validación**
Febrero	1,00	2,00
Marzo	1,50	3,50
Abril	1,00	2,50
Mayo	1,27	3,53
Junio	1,00	3,00
Julio	4,00	6,00
Octubre	2,00	4,00
Noviembre	3,50	6,00
Diciembre	5,40	3,33
PROMEDIO 2019	**2,33**	**4,13**

Periodo de tiempo entre la entrada de muestras y la validación del informe de aguactes		
Mes	**Tiempo (días) desde la entrada de la muestra hasta el inicio del ensayo**	**Tiempo (días) desde la entrada de la muestra hasta validación**
Septiembre	1.00	2.00
Octubre	0.48	1.48
PROMEDIO 2019	**0,75**	**1,75**

6.8 Recursos personales

Hay que indicar en esta memoria, aunque de forma muy resumida, las necesidades de personal informando que el Laboratorio presenta 6 plazas vacantes de un total de 12 plazas previstas en la R.P.T y que esta situación, la prestación de los servicios, el desarrollo y crecimiento de esta unidad están limitados.

6.9 Resultado de las actividades se aseguramiento de la calidad

CONTROL CALIDAD VINOS 2019				
MÉTODO	**TIPO CONTROL**	**TOTAL AÑO**	**NC, AC o AP**	**RSZ (anual)**
ANA02 pH	TOTAL análisis	**402**		
	Control repetibilidad	**70**	0	
	Control Exactitud	**18**	0	
	Intercomparativos	**15**	0	**2.48**
ANA03 Ac Total	TOTAL análisis	**154**		
	Control repetibilidad	**63**	0	
	Control Exactitud	**18**	0	
	Intercomparativos	**18**	0	-0.94
ANA04 Az Reductores	TOTAL análisis	**144**		
	Control repetibilidad	**38**	0	
	Control Exactitud	**18**	0	
	Intercomparativos	**14**	0	-1,03
ANA05 Ac volátil	TOTAL análisis	**158**		
	Control repetibilidad	**33**	0	
	Control Exactitud	**14**	0	
	Intercomparativos	**19**	NC 1/19	1.62
ANA06 Grado alcohólico	TOTAL análisis	**93**		
	Control repetibilidad	**0**	0	
	Control Exactitud	**18**	0	
	Intercomparativos	**18**	0	-0.75
ANA07 Densidad 20/20	TOTAL análisis	**186**		
	Control repetibilidad	**5**	0	
	Control Exactitud	**17**	0	
	Intercomparativos	**16**	0	0.44
ANA08 Ac sórbico	TOTAL análisis	**55**		
	Control repetibilidad	**15**	0	
	Control Exactitud	**15**	0	
	Intercomparativos	**14**	0	-0,63
ANA09 pH	TOTAL análisis	**175**		
	Control repetibilidad	**75**	0	
	Control Exactitud	**225**	0	
	Control Veracidad	**75**	0	
	Intercomparativos	**17**	0	-0,63
ANA09 Ac Tot	TOTAL análisis	**411**		
	Control repetibilidad	**75**	0	
	Control Exactitud	**225**	0	
	Control Veracidad	**75**	0	
	Intercomparativos	**17**	0	0,54
ANA09 Ac Vol	TOTAL análisis	**342**		
	Control repetibilidad	**75**	0	
	Control Exactitud	**225**	0	

CONTROL CALIDAD VINOS 2019				
MÉTODO	**TIPO CONTROL**	**TOTAL AÑO**	**NC, AC o AP**	**RSZ (anual)**
	Control Veracidad	**75**	0	
	Intercomparativos	**17**	0	0,94
ANA09 Az Red	TOTAL análisis	**342**		
	Control repetibilidad	**75**		
	Control Exactitud	**225**	0	
	Control Veracidad	**75**	0	
	Intercomparativos	**17**	0	**-0.41**
ANA 09 Grado Alcohólico	TOTAL análisis	**472**		
	Control repetibilidad	**75**	0	
	Control Exactitud	**225**	0	
	Control Veracidad	**75**	0	
	Intercomparativos	**17**	0	**-0.70**
ANA11 Sulfuroso libre	TOTAL análisis	**550**		
	Control repetibilidad	**76**	0	
	Control Exactitud	**15**	0	
	Intercomparativos	**16**	0	-2,12
ANA11 Sulfuroso total	TOTAL análisis	**552**		
	Control repetibilidad	**75**	0	
	Control Exactitud	**15**	0	
	Intercomparativos	**15**	2 NC 23/18 y error transcrip-ción	0,1***
ANA12 Gluc+Fruct	TOTAL análisis	**188**		
	Control repetibilidad	**34**	0	
	Control Exactitud	**16**	0	
	Intercomparativos	**18**	0	0,45
ANA13 Ac acético	TOTAL análisis	**229**		
	Control repetibilidad	**39**	0	
	Control Exactitud	**15**	0	
	Intercomparativos	**18**	0	**-3,28**
ANA14 Ac málico	TOTAL análisis	**295**		
	Control repetibilidad	**49**	0	
	Control Exactitud	**16**	0	
	Intercomparativos	**17**	0	-0,87
ANA15 Extr. seco	TOTAL análisis	**30**		
	Control repetibilidad	**---**		
	Control Exactitud	**---**		
	Intercomparativos	**16**	0	-0,63
ANA16 Cobre	TOTAL análisis	**212**		
	Control repetibilidad	**35**	0	
	Control Exactitud	**17**	0	
	Intercomparativos	**19**	0	-0,83**
ANA17 Hierro	TOTAL análisis	**211**		
	Control repetibilidad	**35**	0	
	Control Exactitud	**14**	0	
	Intercomparativos	**18**	0	1,55

CONTROL CALIDAD VINOS 2019				
MÉTODO	**TIPO CONTROL**	**TOTAL AÑO**	**NC, AC o AP**	**RSZ (anual)**
ANA19 Zinc	TOTAL análisis	**211**		
	Control repetibilidad	**33**	0	
	Control Exactitud	**16**	0	
	Intercomparativos	**18**	0	0,59

El número de controles es muy elevado con respecto al número de muestras que analiza el laboratorio.

El número de ejercicios de intercomparación es igualmente muy elevado. El laboratorio participa en aproximadamente 17 ejercicios anuales de intercomparación por parámetro, todos ellos satisfactorios, salvo 3 desviaciones, dos relacionadas con el sulfuroso total (una de ellas debido a un error de transcripción), y una con la acidez volátil, de un total de 254 controles de intercomparación realizados sobre el total de los parámetros

El número de controles de exactitud utilizando MR es igualmente muy elevado, del orden de entre 18 y 30, en función del parámetros que se trate (salvo los métodos realizados por FTIR, cuya sistemática de control es distinta). Sin contar los MR que se verifican en cada tanda de análisis y cuyo resultado se recoge en las hojas de datos primarios para comprobar que el procedimiento se encuentra dentro de los criterios de funcionamiento establecidos, pero cuyos datos no se integran en los controles de calidad, pues en ese caso sería excesivo

Para los ensayos del FTIR se contabilizaron las repeticiones, la exactitud con respecto al método oficial junto con la exactitud de los dos controles F (vino blanco y vino tinto), y la veracidad. Los interlaboratorios realizados son a título informativo, ya que los vinos de estos ejercicios no son de origen canario.

Los controles de repetibilidad también son muy numerosos. Permiten verificar diariamente que el procedimiento se encuentra dentro de control. Se decide mantener los controles de repetibilidad según el plan, recoger los datos en las hojas de datos primarios y contabilizarlos.

CONTROL CALIDAD QUESOS 2019				
MÉTODO	**TIPO CONTROL**	**TOTAL AÑO**	**NC, AC o AP**	**RSZ (bienal 2016-2017)**
ANA30	TOTAL análisis	65		
	Control repetibilidad	14		
	Control Exactitud	13		
	Intercomparativos	2		**0,25**
ANA32	TOTAL análisis	63		
	Control repetibilidad	14		
	Control Exactitud	16		
	Intercomparativos	2		-0,79
ANA33	TOTAL análisis	59		
	Control repetibilidad	14		
	Control Exactitud	16		
	Intercomparativos	2		0,21
ANA34	TOTAL análisis	65		

	Control repetibilidad	14		
	Control Exactitud	12		
	Intercomparativos	2	1*	-0,42

El plan de evaluación de la calidad se ha cumplido, las muestras analizadas disminuyeron (de 123 en 2018 a 65 en 2019 los ensayos acreditados, ya que hubo un aumento considerable del ensayo de detección de leche de vaca), de forma proporcional disminuyeron los controles de calidad, al realizarse menos tandas de trabajo**.**

El Plan de Actividades de Evaluación de quesos 2019 no varió durante el año, en cambio el Plan de Actividades de Evaluación de la Calidad de vinos del 2019 se modificó para incluir los nuevos controles del FTIR: El criterio del control de exactitud de control diferencias con el método oficial pasa a ser el índice de compatibilidad y no la incertidumbre del método (tal y como se recoge en informe de 2019 recogido en el histórico de validación), se utilizarán 3 Controles F (CF_{06}, CF_{07} y CF_{08}) en vez de 2 (CF_{VT} y CF_{VB}) para el control de exactitud y de reproducibilidad, y el criterio del control de reproducibilidad pasa de ser $-3SR \leq V_{CF} \leq 3SR$ en vez de $V_{CF}-V_{asignadoFTIR} \leq R$ (era una errata, siempre se aplicó 3 SR).

6.10 Formación

RESUMEN DE LAS ACCIONES DE FORMACIÓN CONTINUA A LA QUE HA ASITIDO EL PERSONAL DEL LABORATORIO
Jornada de formación en riesgos laborales
Seminario de formación para la mejora de eficacia, eficiencia y trabajo en equipo
Jornada teórica sobre comportamiento humano y entrenamiento en PRL
Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria: nuevas versiones de las normas Internacionales de seguridad alimentaria: IFS, BRC, FSCC 22, ISO 22000.
Seminario de simplificación administrativa
Escritura eficaz en la administración pública
Trabajo saludable: Alerta frente a sustancias peligrosas
Documentos administrativos, elaboración y gestión
Competencias digitales: área de información
Jornada sobre requisitos para la comercialización del aguacate
Validación, Calibración e Incertidumbre en laboratorios

3.-SERVICIO DE FOMENTO Y PROMOCION

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 2019 Y ACTIVIDADES DESARROLLADAS

A continuación se describirán las actividades llevadas a cabo en el 2019 por el Servicio de Fomento y Promoción:

A) En materia de subvenciones:

- Gestión, control, certificación y pago de todas las solicitudes de ayudas del Programa de Desarrollo Rural destinadas a apoyar a los agricultores que participan en programas relativos a la calidad de los alimentos (Submedida 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 (Submedida 3.2 del PDR):

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.

La Submedida 3.1 corresponde con la de "Apoyo a la nueva participación en regímenes de calidad o hayan participado durante los cinco años anteriores".

Y la Submedida 3.2 se refiere al "Apoyo a las actividades de información y promoción realizadas por grupos de productores en el mercado interior".

Para la **Submedida 3.1** se tramitó un expediente por un importe toral de 2.058,75 €.

Para la **Submedida 3.2** se tramitaron unos 14 expedientes por un importe total de 253.982,65 €.

Se elaboraron asimismo las bases reguladoras específicas para la convocatoria anticipada del nuevo programa de desarrollo rural 2020:

BOC Nº 224. Resolución de 4 de noviembre de 2019, del Director, por la que se convocan anticipadamente para el ejercicio 2020, 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 la **Submedida 3.1** se recibieron 92 solicitudes, las cuales se revisaron para subsanar la documentación que les faltaba. Y el caso de la **Submedida 3.2** son un total de 14 solicitudes presentadas.

- 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 147 expedientes, de los cuales 134 fueron beneficiarios para un total de 4.932.385,42 litros de vino certificado y embotellado, correspondiendo un importe total de 1.183.772,50 €.

    - Para la acción 1.7 se tramitaron 24 expedientes, de los cuales 21 fueron beneficiarios para un total de 236.709,40 litros de vino exportado, correspondiendo un importe total de 165.696,58 €.

Y también elaboró la convocatoria de las acciones 1.6 y 1.7 del POSEI para el año 2020:
BOC n.º 244 del miércoles 18 de diciembre de 2019 del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).- Extracto de la Resolución de 3 de diciembre de 2019, del Director, por la

que se convocan para la campaña 2019 la "Ayuda a la transformación y embotellado de vinos con denominación de origen protegida (DOP) producidos en Canarias" y, la ayuda a la "Mejora de la competitividad en la comercialización exterior de los vinos con denominación de origen protegida (DOP) de Canarias", acciones I.6 y I.7, respectivamente, del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias.

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

  Se gestionan y pagan para el año 2019, 4 expedientes presentados en 2018 y que se justifican en 2019, siendo finalmente beneficiarios de la ayuda 2 de ellos por un importe de 33.023,61 €

  Solicitan para justificación en el 2020, 4 expedientes por un importe que asciende provisionalmente a 108.609 € €

- Gestión, control y pago de la subvención para el reparto de frutas y hortalizas en los colegios para el curso 2018-2019.

  1. Durante el ejercicio 2019 Se atendieron un total de 84.534 niños correspondientes a 397 colegios durante trece semanas con entrega de dos-tres piezas por cada niño entre tres y doce años. Se repartieron 297.248 kilos de fruta: plátano, fresa, naranja, tomate cherry, papaya, sandía, melón, zanahoria y albaricoque.
  2. Se hicieron las gestiones para atender el programa correspondiente al curso 2019/2020, convocando a los colegios y haciendo el listado correspondiente para conocer el numero de niños y colegios participantes, de tal forma que todo estuviera listo para comenzar el reparto con las medidas de acompañamiento ya en el segundo trimestre del curso.
  3. El importe ejecutado en el curso 2018-2019 del programa fue de 987.987,00 euros, lo que supone un 98,8% del importe asignado.
  4. Toda la información se puede encontrar en www.plandefrutasyhortalizascanarias.es

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 159 beneficiarios que renovaron la ayuda, por un total de 163.978,73 €.

BOC n.º 87 del miércoles 8 de mayo de 2019. Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).- Resolución de 16 de abril de 2019, del Director, por la que se convocan para el ejercicio 2019, subvenciones por renovación de compromisos, destinadas al mantenimiento de prácticas y métodos de agricultura ecológica (Medida 11, submedida 11.2) previstas en el marco del Programa de Desarrollo Rural para Canarias en el periodo de programación 2014- 2020, y se aprueban las bases reguladoras de la concesión de las mismas.

B) En materia de promoción de productos canarios de calidad

- Asistencia y participación Feria Fruit Attraccion 2019.
- Asistencia a Gourmet 2019
- Asistencia a FENAVIN 2019
- Asistencia a FEAGA 2019
- Organización de stand y Asistencia a Feria FITUR . Madrid.
- Organización de jornadas, promoción y visita de Master Wine
- Organización de stand y Asistencia a Feria ITB. Berlín.
- Organización y desarrollo del Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2019, en la isla de La Gomera.
- Organización y desarrollo del Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2019, en la isla de Tenerife.
- Organización y desarrollo del Concurso de Aceites de Oliva virgen extra Agrocanarias 2019, en la isla de El Hierro.
- Organización y desarrollo del Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias 2019, en la isla de Lanzarote
- Organización y desarrollo del primer Concurso Oficial de Sal Marina Agrocanarias 2019, en la isla de La Palma.
- Organización del acto de Entrega de los Premios de los Concursos Agrocanarias 2019.

- Organización de cata de cervezas.
- Participación en el Concurso Internacional de Vino de Montaña, CERVIM
- Participación en la Feria de La Lana de La Orotava.
- Participación en la Feria de La Castaña de La Matanza.
- Participación en los Actos de San Andrés 2019 en la Casa del Vino.
- Participación en la Feria Europea del Queso en Artenara.
- Participación en Gastrocanarias, con la realización de varios talleres de distintos productos de calidad, en el recinto ferial de Santa Cruz de Tenerife.
- Participación en la Feria Insular de Artesanía y comercio de La Gomera.
- Participación en Santa Úrsula Calidad
- Participación en el Salón del Queso de Andalucía.
- Participación en los International Wine Challenge Merchant Awards Spain 2019.
- Continuar con la acción promocional Canarias Sabe, con edición de material promocional.
- Continuación del proyecto para el desarrollo del sector agroenoturístico de Canarias "Crecer Juntos".
- Realización de campaña promocional de Productos Locales.
- Realización de la Campaña del Logo RUP
- Colaboración en concursos de vinos (Alhóndiga, Vinos ecológicos de 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 Jornada de Productos de Calidad Santa Úrsula.
- Colaboración en actividades de La Palma Cook and Fest.
- Convenio de colaboración entre el ICCA y la Universidad de La Laguna para el patrocinio de la Cátedra de Agronturimo y Enoturismo de Canarias.
- Encuentro Ecocomedores
- 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 :

- Numerosos talleres de catas de productos locales y calidad diferenciada

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

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

El Símbolo Gráfico de los productos de calidad de las Regiones Ultraperiféricas es un instrumento que tiene como finalidad mejorar el conocimiento, el consumo y la demanda de los productos agrícolas y pesqueros de calidad -transformados o sin transformar- específicos de la Comunidad Autónoma de Canarias, que presenten características propias de los productos de Canarias; entendiendo como tales aquellas que afectan a las condiciones, modos y técnicas de cultivo, de producción y fabricación, así como lo que respecta a normas de presentación y acondicionamiento.

El uso del símbolo gráfico está reservado a productos de calidad, la cual estará definida de acuerdo a las disposiciones de la reglamentación comunitaria o, en su defecto, por las normas internacionales. El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria es el órgano competente en esta materia y autoriza la utilización del símbolo gráfico, indicando las condiciones de utilización para una o varias campañas de comercialización.

Además de reconocer su calidad y dar a los productos un nombre fiable e identificable, el Símbolo Gráfico facilita el acceso al mercado, permite luchar de manera eficaz contra la competencia desleal, se adapta a la evolución de la distribución y responde a las expectativas de los consumidores.

En concreto en el 2019 se llevaron a cabo 16 nuevas autorizaciones del símbolo y se procedió a la renovación de 8 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.
- Recepción, tratamiento de datos y asesoramiento de las declaraciones obligatorias del Sector Vitivinícola, según Real Decreto 739/2015, de 31 de julio sobre declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola.

Además de usar los datos de las declaraciones de cosecha y producción para las estadísticas anuales del sector, se remite anualmente al Organismo Pagador, la base de datos de declaraciones de cosecha para su cruce con los solicitantes de la Ayuda por hectárea para el mantenimiento del cultivo de vides destinadas a la producción de vinos con Denominación de Origen Protegida (DOP), prevista en el Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias

Por otro lado, según Real Decreto 313/2016, de 29 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 739/2015, de 31 de julio sobre declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola, se incluye como declaraciones obligatorias las del INFOVI (*Sistema de Información de Mercados del Sector Vitivinícola*). Este servicio es el responsable de su gestión, llevando a cabo en el 2019 el control administrativo de las 254 instalaciones inscritas en el REOVI (Registro de Operadores vitícolas) obligadas a realizadas las declaraciones INFOVI.
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).
En el 2019 se tramitaron 12 solicitudes de altas de bodegas y 8 bajas.

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.

4.- ESTADÍSTICAS DE INTERÉS (ver anexo I)

- □ 4.1 DATOS POR VARIEDADES (Ha, Kg, €, Rendimiento)
- □ 4.2 DATOS DEFINITIVOS DE COMERCIALIZACIÓN POR CCRR
- □ 4.3 DATOS DEL SECTOR VITIVINÍCOLA SEGÚN DECLARACIONES OBLIGATORIAS:

  - 4.3.1 EXISTENCIAS 2019 (documento)
  - 4.3.2 COSECHA 2019 (documento)
  1. 4.3.3PRODUCCION 2019 (documento)

ESTACIÓN ENOLÓGICA

Entre las funciones del ICCA están la de "promover la investigación aplicada a la calidad agroalimentaria" y "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".

Desde la Estación Enológica se acomete varios proyectos de I+D+i en materia vitivinícola, con resultados bastante satisfactorios y continuidad en el tiempo, lo que permite ofrecer a los profesionales del sector datos que le permitan mejorar sus resultados.

1. EXPERIENCIAS REALIZADAS EN LA BODEGA, CAMPAÑA 2019

A) Experimentación Enológica.

Se han llevado a cabo en colaboración con el ICIA, 2 experiencias de vinos de mezclas variedades para ver su calidad y evolución, todas ellas con uvas pertenecientes a la colección de variedades del ICIA.

En otro orden de cosas, se ha continuado la colaboración que desde muchos años se tiene con el Laboratorio Arbitral Agroalimentario de Madrid, dependiente del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

El artículo 87 del Reglamento (CE) 555/2008 de la comisión de 27 de junio de 2008, dispone que, el Centro Común de Investigación (CCI) de la Comisión Europea gestionará una base de datos analíticos de los productos del sector vitivinícola.

Incluirá los datos obtenidos mediante el análisis isotópico de los componentes del etanol y del agua de los productos vitivinícolas, y facilitará la interpretación armonizada de los resultados obtenidos por los laboratorios oficiales de los estados miembros, aplicando los métodos de análisis de referencia mencionados en el artículo 31 del reglamento (CEE) 479/2008.

España deberá tomar cada año para la citada base de datos del Centro Común de Investigación de la Comisión Europea, un mínimo de 200 muestras de uva fresca.

A cada región se le asignan un número determinado de experiencias, en el caso de Canarias nos asignan 17 cada año, de las cuales son vinificaciones 11, las seis restantes se elaboran como mosto que se envían congelados al laboratorio arbitral, pero además el mosto restante también se vinifica y se envía con el resto de los vinos, resultando al final 17 vinificaciones y 6 mostos. Cada año se cambian las variedades y las zonas, con la finalidad de abarcar todas las variedades autorizadas por los distintos consejos reguladores de Canarias.

Este año 2019 se propusieron un total de 20 experiencias entre vinos y mostos de las cuales 14 no nos fueron enviadas por los consejos reguladores por diversas razones (Alegando cosecha catastrófica por parte de los Consejos ó de los agricultores), realizándose por tanto 6 experiencias según muestran los cuadros correspondientes. Que serán enviadas al Laboratorio Arbitral Agroalimentario de Madrid.

VINOS TINTOS-COLABORACIÓN ICIA

TINTOS

VARIEDAD	COSECHERO	ZONA	FECHA VENDIMIA	OBSERVACIONES
Listán negro + vijariego negro + bastardo negro + baboso negro+ Negramoll	I.C.I.A.	Valle Guerra	18/09/2019	

VINOS BLANCOS

VARIEDAD	COSECHERO	ZONA	FECHA VENDIMIA	OBSERVACIONES
Mezcla de variedades blancas (Diego, moscatel,Verdello, Gual, Listán blanco, etc))	I.C.I.A.	Valle Guerra	12/09/2019	

RMN (TINTOS)-2019

VARIEDAD	COSECHERO	ZONA	FECHA VENDIMIA	OBSERVACIONES
Listán negro	Abona	Vilaflor	1ª quinc. Octubre	vino
Listán negro	Valle de Güimar	Arafo	2ª quinc. Septiembre	vino

RMN (BLANCOS)-2019

VARIEDAD	C.R.D.O.	ZONA	FECHA VENDIMIA	OBSERV.
Listán blanco	Valle de Güimar	Arafo	2ª quinc. Septiembre	Mosto y vino
Listán blanco	Abona	Vilaflor	1ª quinc. Octubre	vino
Diego	Lanzarote	Tinajo	2ª quinc. Agosto	Mosto y vino
Listán blanco	Lanzarote	Yaiza	2ª quinc. Agosto	vino

2. ORIENTACIÓN Y ASESORAMIENTO EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA

A) Orientación Enológica.

En esta materia, la Estación Enológica ha venido desarrollando una labor altamente reconocida por los elaboradores de las islas.

Durante la campaña se han atendido varias visitas colectivas de bodegueros y centros formativos a los que se les han mostrado las experiencias que se están llevando a cabo. Asimismo, es normal el asesoramiento a enólogos de diferentes bodegas que acuden a este Servicio a efectos de recabar información sobre las experiencias.

B) Orientación Vitícola.

Como en años anteriores se ha trabajado en asesoramiento de agricultores que lo solicitan en temas relacionados con las técnicas de poda, injerto y conducciones en viñedo.

Se ha realizado también asesoramiento respecto a las variedades adecuadas a cada zona vitícola, a agricultores que lo han solicitado

C) Estudios y proyectos I+D+i

-Estudio del potencial enológico de las variedades de vida autorizadas en Canarias: La información publicada en Canarias sobre las variedades tradicionales de vid es escasa y muchas veces inconexa o contradictoria. El sector vitivinícola institucional y privado ha realizado un esfuerzo importante en mejorar la calidad del vino canario, pero es preciso continuar con éste para ofrecer un producto que sea competitivo en el mercado regional, nacional e internacional. Una de las fortalezas de la vitivinicultura canaria es la riqueza de su patrimonio vitícola, sin embargo se convierte en una debilidad cuando no se conoce su potencial o las elaboraciones no lo expresan al máximo nivel.

Se pretende con este estudio conseguir una aproximación a la caracterización de los mostos de las variedades con mayor potencial enológico de Canarias al igual que dominar los criterios analíticos que permitan obtener vinos de alta calidad, tanto en microvinificaciones como en vinificaciones industriales.

En este sentido se ha colaborado con el ICIA y los trabajos que están desarrollando en este centro,con la intención de comprobar la potencialidad enológica de estas variedades.

3. OTRAS ACTIVIDADES REALIZADAS EN LA ESTACIÓN ENOLÓGICA

A) Asesoramiento en técnicas enológicas

Los técnicos de la Estación Enológica, han facilitado asesoramiento a bodegas y han organizado visitas a la Estación Enológica para dar a conocer resultados y formas de trabajo.

B) Interpretación y evaluación organoléptica de vinos experimentales.

Se ha colaborado con los enólogos de las Bodegas Comarcales y con los miembros del Comité de Calificación de Vinos de Canarias.

C) Participaciones

- Participación de los técnicos de la Estación Enológica como catador de vinos en el Comité de Calificación de vinos de diferentes D.O. canarias

D) Otras actividades.

- En materia de concursos la Estación Enológica colabora en los que se celebran a lo largo del año en las islas: Alhóndiga, Agrocanarias , además de otros de carácter local

AGRICULTURA ECOLÓGICA

INTRODUCCIÓN.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) promueve, entre sus diferentes líneas estratégicas y desde hace más de 20 años, la implantación de modelos de producción agroecológica en Canarias por sus beneficios en materia de sostenibilidad, justicia social, viabilidad económica y, muy relevante ante la crisis climática en la que estamos, **resiliencia**.

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), que pretende, como objetivo general, establecer, en función del diagnóstico y criterios definidos por los/as operadores/as del sector ecológico en un proceso participativo coordinado por el ICCA, 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 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.

Se describen a continuación las acciones desarrolladas en este área durante 2019.

PROGRAMA ECOCOMEDORES DE CANARIAS.

El trabajo que se desarrolla en el ámbito del programa se relaciona directamente con los ejes 1 y 3 del PADPEC e indirectamente con el eje 2.

Sin duda, ECOCOMEDORES ha sido un vehículo de demostración de la viabilidad de un modelo, a pequeña escala, que conecta toda la cadena de valor desde la producción hasta los consumidores finales y que se fortalece con el trabajo colaborativo y el tejido de redes de cooperación.

El Programa de Ecocomedores de Canarias pretende vincular de forma organizada en la Comunidad Autónoma de Canarias, la producción ecológica local con el consumo de productos ecológicos, siendo el eje articulador la incorporación de alimentos ecológicos, locales o de proximidad y de temporada en centros educativos, socio-sanitarios y de restauración colectiva.

Este programa requiere de la implicación, por un lado, de la comunidad educativa y de los responsables de los centros socio-sanitarios y de otro tipo de restauración colectiva, y por otro lado, de los operadores ecológicos, que son quienes se encargan de la producción y distribución de esos alimentos.

Ecocomedores funciona a través de un sistema participativo organizado en mesas técnicas, encargadas de optimizar la cooperación entre los sectores implicados, de elaborar propuestas de mejora continua y de reforzar el rigor de los resultados que se obtengan.

Las acciones vinculadas a Ecocomedores son múltiples. Vamos a mencionar las principales.

- El **trabajo realizado desde las mesas técnicas**, además del asesoramiento a los colectivos, ha proporcionado los siguientes materiales:

  Bases reguladoras del programa.

  Indicadores del trabajo de cada mesa técnica.

  - **Ecorrecetario:** propuesta de menús de temporada, con fichas técnicas, para facilitar la incorporación en el menú de productos ecológicos locales y de temporada.
  - **Diagnóstico de cada centro ecocomedor** para elaborar el plan de divulgación y sensibilización del centro.
  - **Propuesta de planificación de cultivos por islas.**

- **Actualización del calendario de productos de temporada.**

- Se ha constituido el **grupo de trabajo** para elaborar un **acuerdo estratégico del Gobierno de Canarias sobre ecocomedores,** que promueve y coordina la consejería de Agricultura y en el que participan las consejerías de Educación, Sanidad y Transición ecológica.

- Se preparó el proyecto de innovación de grupos operativos supra-autonómico, financiado por el Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA) en su convocatoria a proyectos de innovación del 2019, denominado **Grupo Operativo de Alimentación Pública Sostenible 4.0 – Mejorar las competencias de productores hortofrutícolas ecológicos de proximidad para favorecer la transición hacia la sostenibilidad de comedores públicos de Madrid, Valencia y Canarias (GOSA),** que fue concedido. Para el equipo promotor supuso una oportunidad de obtener financiación para abordar diversas necesidades de investigación y desarrollo del modelo de Ecocomedores que permita **generar el conocimiento y nuevas experiencias para seguir escalando y mostrando los beneficios y la viabilidad de este modelo.**

- Se preparó la **nueva licitación para contratar los servicios de asesoramiento a las mesas técnicas** para el periodo 2020 a 2023.

- Se preparó la **licitación de una aplicación informática**, que estará alojada en los servidores de la AGP, que vinculará planificación de cultivos y gestión de oferta y demanda entre los operadores que participan en el programa.

- Se organizaron y desarrollaron **Jornadas de puertas abiertas** en cada isla, con los siguientes objetivos:

  - Presentar las nuevas bases reguladoras e informar sobre el funcionamiento del programa.
  - Dar a conocer los servicios facilitados por las mesas técnicas del programa.
  - Compartir experiencias y aprendizajes desde la visión de los colectivos implicados.
  - Implicar a los agentes insulares clave de las islas en la estrategia de crecimiento y evolución de Ecocomedores de Canarias, considerando la diversidad de realidades y los diferentes desafíos insulares.

- Se organizó y desarrolló, en colaboración con la Universidad de La Laguna (ULL) la Jornada divulgativa **“Ecocomedores en La Universidad”, e**n la que se presentaba el

modelo de trabajo de Ecocomedores en la ULL para poner en marcha un proyecto piloto de ecocomedor universitario.

- Se procedió a la tramitación del **Registro de marcas de ecocomedores:** genérica, escolares, sociosanitarios y universitarios.

- Colaboración con la ULL a través de los profesores de los grados de Sociología y Maestro de Primaria, Irène Dupuis y Francisco Javier Amador, que se enmarca como una de las actividades incluídas en el Proyecto de Innovación Educativa "Desarrollo Sostenible y Aprendizaje-Servicio en ecocomedores escolares", un proyecto que se presenta como una contribución a la sostenibilización curricular en el grado en Maestro/ a en Educación Primaria desde la asignatura de "Iniciación a la Economía de la Educación". La iniciativa, que ha contado con el apoyo de la Cátedra de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible Cabildo de Tenerife - Universidad de La Laguna.

- Participamos en diversos eventos, regionales y nacionales, presentando Ecocomedores:

1. **Jornadas, symposios, etc.:**

   - **Jornadas Regionales "Educación y Objetivos de Desarrollo Sostenible".** Consejería de Educación y Universidades del Gobierno de Canarias.
   - Valencia
   - **Seminario Salud y Educación**. Experiencias llevadas a cabo en ecocomedores. La Orotava. Organiza Liceo Taoro.
   - **Jornadas técnicas TENERIFE EN VERDE.** Ecocomedores de Canarias. Tacoronte. Organiza Cáritas.
   - **CURSO Agroecología, Soberanía Alimentaria, Agricultura Urbana y Cooperación al Desarrollo Rural**, Modulo VI ECOLOGIA URBANA Y AGROTURISMO: Estrategias desde el municipalismo para una transición sostenible hacia nuevos modelos. Ecocomedores, una experiencia canaria. On line. Organiza FIAES.
   - **1ª Jornadas internacionales Alimentación escolar sana y sostenible GOZO.** Ecocomedores de Canarias. Bilbao. Organiza EHIGE y VSF-JA.
   - **Congreso de Restauración colectiva.** COLECTIVIDADES COMO MOTOR DE CAMBIO APROVECHAR EL POTENCIAL DE LOS COMEDORES

ESCOLARES Y UNIVERSITARIOS POR UN MUNDO MÁS JUSTO Y SALUDABLE. Barcelona. Organiza Restauración colectiva.

- **Cumbre del Clima COP 25.**

2. **Ferias y Festivales**:

- **Feria Gran Canaria ecológica**: Ecocomedores estuvo presente con un stand informativo, talleres para público infantil y adulto y charlas divulgativas.
- **Festival Ecofest:** participación en el espacio Píldoras verdes.
- **Feria Gastronomica**: charla debate Ecocomedores de Canarias.
- **Festival Internacional de Cine Medioambiental De Canarias, FICMEC 2019:** participación en el espacio "**fotosíntesis**": Coordinación de una visita a la "Finca Las Furnias"; Coordinación de un taller de cocina impartido por el profesor Santiago Evangelista y la coordinadora de la mesa de nutrición del programa Ecocomedores, Aruna Lakhwany; Coordinación de la jornada de tarde en la que intervendrán Margarita Hernández, coordinadora del programa Ecocomedores, con la charla "Ecocomedores: una realidad de la que puedes formar parte" y el pediatra Carlos Casabona con la charla " Si tu dieta es favorable, el planeta te lo agradecerá".
- **Feria Expodeporte:** preparación y coordinación del espacio "**La cocina del deportista**", en el que se desarrollaron talleres y show-cookings en los que se fomentó la importancia de mantener una alimentación saludable y equilibrada como forma de vida, destacando la importancia de utilizar **alimentos ecológicos de proximidad y de temporada**.
- **Agrofiesta ecológica de La Palma**. Colaboración.

- **Publireportaje en la revista Rincones del Atlántico.**

2. **Decimonovena edición de ULL-Debates**, un ciclo de actividades organizadas por la Universidad de La Laguna desde el año 2015 en las que se invita a la sociedad a participar en un foro abierto de debate, diálogo y reflexión. El debate estuvo precedido por el estreno de "Semillas de Vida", una creación artística que aborda, a través del video documental y la danza, la importancia del papel de los pequeños agricultores y agricultoras tanto para la sostenibilidad del planeta como para la salud de quienes lo habitamos.

3. **Diseño, producción y emisión en el programa Canarios de Campo y Mar de 11 vídeos sobre agroecología.**
4. **NATURA Y SALUD 2019.** Diseño y producción del espacio **ECOVILLA:** en un entorno semejante a **una Villa ecológica**, con una **plaza de mercado**, con un **Ecomercado** (con puestos para operadores ecológicos de todas las islas), un **domo informativo** como elemento central, una **zona de parque infantil,** en la que se celebraron actividades para este sector de público, y una zona orientada a familias, docentes, cocineros y cocineras y público general, el **aula de cocina**, para celebrar talleres de cocina ecológica y saludable.
5. **Gestión subvención Medida 11.2 PDR 2014-2010.**
6. **Reuniones de coordinación con la plataforma de técnicos de la producción eco. Apoyo a la constitución y puesta en marcha de la asociación del sector eco en las islas: plataforma de operadoras y operadores ecologicos de canarias, PROECAN.**
7. **FORMACIÓN :**
    1. **Formación práctica,** siguiendo la estrategia **"Campesino a Campesino",** en fincas piloto y fincas de referencia, para los operadores eco y aquellos convencionales interesados en hacer la transición a ecológico.
    2. **II Edición del programa de acciones formativas.**
8. Producción y diseño de la **Guia de uso de la normativa de producción ecológica en los huertos escolares ecológicos,** en colaboración con la Red de Huertos escolares ecológicos.