



## **INSTRUCCIONES A LOS OPERADORES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE VINOS “LANZAROTE” PARA PROCEDER A LA CALIFICACIÓN DE UN VINO COMO APTO PARA SER AMPARADO POR ESTA DENOMINACIÓN.**

### **1. AUTOCONTROL**

#### **1.1. Introducción**

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) va a proceder a modificar la forma de ejecución de los controles<sup>1</sup> que se realizan en materia de Denominaciones de Origen de vinos en Canarias. Este cambio se basa, fundamentalmente, en un control sobre los procedimientos empleados por los operadores para la elaboración del vino, así como en verificar que existe, y se ejecuta correctamente, un plan de autocontroles por parte de los mismos, documentado y registrado, que garantice que el vino se ajusta a lo exigido en el Reglamento de su Denominación de Origen.

Por consiguiente, los operadores son responsables de que el vino que ponen en el mercado bajo la indicación DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE VINOS “LANZAROTE” cumple todas las exigencias contempladas en su Reglamento, y en particular las referentes al origen y variedades, características físico-químicas y organolépticas.

A tales efectos, los operadores deberán disponer de un sistema de documentación que permita verificar que el producto cumple, y que deberá contener, como mínimo, lo especificado en los siguientes puntos:

#### **1.2. Comunicación previa y declaración responsable**

Para que una bodega pueda comercializar vino amparado por la DO “Lanzarote”, previamente habrá tenido que presentar, ante el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria o por el Organismo Certificador Autorizado, y **a través del Consejo Regulador**, una comunicación previa y declaración responsable, de acuerdo con el modelo que figura como **Anexo I** a esta instrucción.

---

<sup>1</sup> Informe del ICCA, de 30 de noviembre de 2009, relativo al sistema de control y certificación establecido en la nueva OCM del vino, que deben superar los operadores y sus productos para hacer uso del nombre de la denominación de origen de vinos “La Palma”



### 1.3. Análisis físicos-químicos y organolépticos

El vino debe producirse de acuerdo con los requisitos del Reglamento de la DO "Lanzarote". El operador, además de documentar los procedimientos que emplee, deberá realizar controles periódicos sobre el producto y sus materias primas que garanticen que el mismo se adecua a lo exigido por el reglamento y pliego de condiciones de la DO.

En particular, cada partida de vino que se vaya a comercializar amparado por la DO, deberá haber sido sometida a un análisis físico-químico y organoléptico que permita comprobar si se ajusta a lo exigido por su Reglamento, su pliego de condiciones y en la legislación de aplicación. Estos análisis se podrán realizar con medios propios, siempre que sus resultados queden reflejados en un documento que incluya la identificación de la partida.

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

## 2. REGISTROS

### 2.1. Trazabilidad

Los operadores están obligados a documentar los autocontroles realizados, y a conservar esta documentación. Deben conservar, asimismo, la documentación que acredite las transacciones realizadas. En particular, se deberá prestar especial atención a:

- Documentación que acredite la procedencia de la uva: las bodegas y los viticultores deberán conservar la documentación que acredite la procedencia de la uva empleada para la elaboración del vino con DO, y la entrega de esta uva a la bodega para elaborar vino con DO, respectivamente. Dicha documentación se hará según los modelos que figuran como **Anexos II y III**.
- Documentación relativa a la realización de exámenes analíticos y organolépticos: la bodega debe documentar la realización de los mismos, así como de los resultados que demuestren que el producto se ajusta a lo exigido en el pliego de condiciones.



### 3. SOLICITUD DE CALIFICACIÓN DE PARTIDAS DE VINO

Para poder comercializar un vino amparado por la DO “Lanzarote”, será necesario solicitar al ICCA, **a través del Consejo Regulador**, la calificación de la partida a embotellar. Esta solicitud se entregará de acuerdo con el modelo que figura como **Anexo VI** a esta instrucción.

#### 3.1. Condiciones de la calificación de partidas de vino

La calificación se emitirá exclusivamente para la partida a embotellar, es decir, para el volumen de vino que tiene idénticas características físico-químicas y organolépticas, que ha sido elaborado a partir de las mismas variedades de uva, en un proceso común y que será envasado a la vez (es decir, no se calificará un depósito completo, sino tan solo los litros a embotellar de una sola vez –aunque este embotellado pueda realizarse a lo largo de varios días consecutivos, en cuyo caso se deberá comunicar a este Instituto-).

Por Resolución del órgano competente autorizado, se calificará el vino, con efectos desde el día del embotellado comunicado por el operador. Esto quiere decir que el vino no podrá embotellarse antes de esta fecha, dado que este vino aún no estaría calificado.

Si el embotellado se fuera a retrasar, se deberá comunicar esa circunstancia al órgano certificador autorizado antes de la fecha del mismo, declarada en la solicitud, ya que de lo contrario, dará lugar a la anulación de la resolución de calificación.

Las modificaciones que se produzcan en los datos reflejados en las solicitudes, deberán ser comunicadas al órgano certificador autorizado, siempre antes de la fecha de embotellado prevista, pudiéndose realizar vía fax (fax: 922 237 292).

### 4. CONSERVACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN ORIGINADA POR EL AUTOCONTROL

Todos los documentos a que se refieren estas instrucciones deberán conservarse un mínimo de cuatro (4) años, en los locales de la bodega, a disposición del órgano de control.



## **5. INEXACTITUDES O FALSEDADES EN LA DECLARACIÓN RESPONSABLE**

Si de las comprobaciones efectuadas por el órgano competente, resultara acreditada la inexactitud o falsedad en la declaración responsable, dará lugar a la nulidad de las actuaciones, impidiendo el ejercicio del derecho, sin perjuicio de que, si corresponde, pueda incoarse expediente de subsanación de defectos o sancionador, en su caso, (art. 16.3 del Decreto 48/2009, de 28 de abril, por el que se establecen en la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias medidas ante la crisis económica y de simplificación administrativa –BOC 12 de mayo-).

## **6. FECHA DE APLICACIÓN DE ESTE SISTEMA**

El sistema de control basado en la verificación de los procedimientos empleados por los operadores para la obtención de vino con destino a comercializarse como vino amparado por la Denominación de Origen de vinos “Lanzarote”, será de aplicación **a partir del 1 de enero de 2010**.

## **7. ANEXO**

Adjunto a la presente instrucción, se disponen los siguientes Anexos:

- a. Anexo I: Modelo de comunicación previa y declaración responsable.
- b. Anexo II: Modelo de control de vendimia en bodega (viticultor).
- c. Anexo III: Modelo de control de vendimia en bodega (bodega).
- d. Anexo III B: Modelo de control de vendimia en bodega (Consejo Regulador).
- e. Anexo IV: Convenio marco de colaboración entre el CRDO Lanzarote y las bodegas inscritas en su denominación de origen.
- f. Anexo V: Modelo de solicitud del servicio de análisis por parte del Consejo Regulador de partida/s de vino.
- g. Anexo VI: Modelo de solicitud de calificación de partida/s de vino.

## **8. SERVICIO A DESARROLLAR POR EL CONSEJO REGULADOR**

### **8.1. Introducción:**



El Consejo Regulador de la DO Vinos de Lanzarote prestará el servicio, para todos aquellos operadores que de forma voluntaria así lo deseen, tanto de recogida de muestras para su análisis físico-químico, como el análisis organoléptico a través del panel de cata del Consejo Regulador.

Los operadores comunicarán, **vía fax, al Consejo Regulador** de la necesidad de analizar una partida de vino para su posterior embotellado, según modelo que se adjunta como **Anexo V**. Posteriormente, el Consejo Regulador recogerá las muestras a analizar durante unos días determinados según calendario que se adjunta, y siempre posterior a dicha comunicación por parte del operador. Esto es, el operador tendrá hasta el último día hábil anterior al de recogida de las muestras de vino para solicitar dicho análisis al Consejo Regulador.

El análisis físico-químico informará de los siguientes parámetros: acidez total, grado alcohólico, acidez volátil, azúcares reductores y sulfuroso total.

El análisis organoléptico se desarrollará según el reglamento y pliego de condiciones técnicas del Consejo Regulador.

Para ello las bodegas tendrán que firmar un acuerdo marco que se adjunta como **Anexo IV**.

El Consejo Regulador podrá prestar tanto el servicio de análisis físico-químico, a través de un laboratorio insular, acreditado por la ENAC con el alcance y ámbito que corresponda o, en su defecto, en laboratorios de reconocido prestigio, como del análisis organoléptico, a través del panel de cata del Consejo Regulador, en un periodo **no superior a 10 días** desde la recogida de las muestras. Este periodo podrá ser rebasado en casos de fuerza mayor o casos excepciones ajenos al normal funcionamiento interno del Consejo Regulador.

En el caso de necesitar un *laboratorio contradictorio* para el análisis físico-químico será el que elija el operador, siempre que ostente la acreditación de ENAC o, en su defecto, en laboratorios de reconocido prestigio.

## **8.2. Panel de cata del Consejo Regulador:**

El panel de cata se reunirá según un calendario establecido a principios de año, formado con un mínimo de 5 personas y donde no se caten más de 10 muestras en cada cata. Para el funcionamiento del mismo se regirá por lo estipulado en el manual de procedimiento del panel de cata del Consejo Regulador.



El panel de cata analizará los parámetros organolépticos recogidos en el Pliego de Condiciones Técnicas del producto del Consejo Regulador.

### 8.3. Informes:

El Consejo Regulador emitirá un informe de aptitud por cada partida de vino analizado que hará referencia a los parámetros tanto del análisis físico-químico como del organoléptico, que será remitido a sus correspondientes operadores para su archivo y que también serán archivados en el propio Consejo Regulador.

### 8.4. Control de vendimia:

El objeto del presente apartado es definir el proceso a seguir para, de acuerdo con el convenio de colaboración suscrito entre las bodegas y el Consejo Regulador, asesorar a las bodegas en la generación de los registros necesarios para cumplir con el autocontrol necesario.

Las bodegas acogidas al Convenio de Colaboración con el Consejo Regulador comunicarán, con una antelación mínima de 48 horas al propio Consejo Regulador, la vendimia prevista.

En los avisos de vendimia, la bodega debe indicar los siguientes datos: nombre y nº de carnets de viticultor o nombre completo; hora de comienzo y estimación de la duración de la misma; y estimación de kilos de uva.

Esta información se remitirá al CRDO por fax, correo electrónico o teléfono con al menos dos días de antelación.

El CRDO emitirá anualmente a cada viticultor la **Ficha del Viticultor** con los datos que figuren actualizados en los Registros. Estarán a disposición de los viticultores para ser retiradas a partir del mes de abril de cada año en las oficinas del Consejo Regulador, para lo cual deben estar al día en sus obligaciones con el CRDO.

Las fichas de los viticultores son imprescindibles para poder entrar uva a las bodegas inscritas en el CRDO. Los técnicos y/o auxiliares no permitirán la entrada de uva en bodega a ningún viticultor que no presente la cartilla en la vendimia.

El técnico y/o auxiliar de vendimia en el momento de realizar la vendimia procederá de la siguiente manera: haciendo el registro de entrada de uva en bodega; identificando al



agricultor y a la bodega; detallando la entrada de uva; y realizando el parte de control de vendimia, que corresponde con el **Anexo III B**, donde se hace el resumen total de entrada de uva de todos los viticultores de la vendimia y procede a entregar una copia a la bodega.

#### **8.5. Servicio de apoyo a la inspección:**

Al objeto de velar por la calidad de los vinos comercializados bajo la DO Lanzarote y colaborar con el organismo de inspección, el Consejo Regulador efectuará un seguimiento regular de los vinos tras su embotellado, hayan o no pasado por el servicio de apoyo al control del Consejo Regulador.

Para ello, El Consejo Regulador procederá regularmente, a recoger muestras de vino contraetiquetado para realizar los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos.

En caso de advertir alguna anomalía en un vino, se le hará saber al operador a fin de que, voluntariamente y con carácter inmediato, habilite las oportunas medidas correctoras, incluso la retirada del mercado de esa partida.

En caso de que persista la anomalía, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento del organismo de inspección.

#### **8.6. Precios establecidos:**

Se establecen dos modalidades de precios a cobrar por parte del Consejo Regulador a los operadores que, de forma voluntaria, soliciten este servicio:

- a. Para el análisis físico-químico de cada partida, el precio se estipula en **5 €**, donde se incluye el propio servicio de análisis físico-químico a través de un laboratorio insular, la recogida de muestras en los días previstos y archivo de la documentación obtenida.
- b. Para el análisis organoléptico de cada partida, el precio se estipula en **10 €**, donde se incluye el propio servicio de análisis organoléptico a través del panel de cata del Consejo Regulador, la recogida de muestras y archivo de la documentación obtenida.