

Orden de 7 de febrero de 1994, de la Consejería de Agricultura y Alimentación, por la que se regula el proceso de calificación que deben superar los vinos con derecho a la Denominación de Origen en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias (B.O.C. 31, de 14.3.1994) (1)

Artículo 1. Control inicial de las partidas. Toma de muestras.

1. Todos los vinos producidos en la Comunidad Autónoma de Canarias, para ser amparados por Denominación de Origen u otra indicación geográfica protegida, deberán ser sometidos a unos controles analíticos y organolépticos, partida a partida, es decir, envase por envase.

Los Consejos Reguladores serán los encargados de ejecutar y coordinar las tomas de muestras correspondientes.

2. El correspondiente Consejo Regulador realizará el control inicial de la partida de vinos, para lo cual revisará cada partida en la bodega de origen y tomará los datos necesarios para el posterior seguimiento de la misma. Asimismo, ejecutará y coordinará las tomas de muestras que sean precisas.

3. Se sacará una muestra de seis botellas de tres cuartos de litro, debidamente cerradas, precintadas y etiquetadas, por cada depósito.

Dos de las botellas quedarán en la bodega de origen y las cuatro restantes se destinarán a análisis, cata y testigo de referencia.

(1) En la Comunidad Autónoma de Canarias se han reconocido las siguientes Denominaciones de Origen:

- Orden de 22 de enero de 1992, por la que se reconoce la Denominación de Origen "Tacoronte-Acentejo" y se aprueba su Reglamento y el de su Consejo Regulador (B.O.C. 15, de 31.1.1992), modificada por Orden de 30 de junio de 1992 (B.O.C. 94, de 10.7.1992), que se ve afectada, en cuanto a plazo de resolución y efectos de la falta de resolución expresa, por el anexo del Decreto 164/1994, de 29 de julio, por el que se adaptan los procedimientos administrativos de la Comunidad Autónoma a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (§ 45); por Orden de 5 de mayo de 1997 (B.O.C. 59, de 9.5.1997; c.e. B.O.C. 86, de 4.7.1997), y por Orden de 13 de marzo de 2003 (B.O.C. 56, de 21.3.2003).

- Orden de 14 de diciembre de 1993, por la que se reconoce la Denominación de Origen "Lanzarote" y se aprueba su Reglamento y el de su Consejo Regulador (B.O.C. 161, de 22.12.1993), modificada por Órdenes de 18 de abril de 1994 (B.O.C. 56, de 6.5.1994), de 6 de diciembre de 1996 (B.O.C. 8, de 17.1.1997), y de 29 de julio de 1999 (B.O.C. 109, de 16.8.1999).

- Orden de 16 de febrero de 1994, por la que se reconoce la Denominación de Origen de Vinos "La Palma" y se aprueba su Reglamento y el de su Consejo Regulador (B.O.C. 29, de 9.3.1994), modificada por Orden de 28 de julio de 2003 (B.O.C. 151, de 6.8.2003).

- Orden de 16 de febrero de 1994, por la que se reconoce la Denominación de Origen de Vinos "Ycoden-Daute-Isora" y se aprueba su Reglamento y el de su Consejo Regulador (B.O.C. 29, de 9.3.1994), modificada por Orden de 28 de julio de 2003 (B.O.C. 151, de 6.8.2003).

- Orden de 27 de abril de 1994, por la que se reconoce la Denominación de Origen "El Hierro" y se aprueba su Reglamento y el de su Consejo Regulador (B.O.C. 59, de 13.5.1994), modificada por Orden de 7 de marzo de 1995 (B.O.C. 45, de 12.4.1995).

- Orden de 29 de diciembre de 1994, por la que se reconoce la Denominación de Origen "Valle de La Orotava" y se aprueba su Reglamento y el de su Consejo Regulador (B.O.C. 2, de 4.1.1995;

c.e. B.O.C. 24, de 24.2.1995), modificada por Órdenes de 9 de octubre de 1995 (B.O.C. 136, de 23.10.1995), y de 13 de noviembre de 2001 (B.O.C. 152, de 23.11.2001).

- Orden de 5 de mayo de 1995, por la que se reconoce la Denominación de Origen "Abona" y se aprueba su Reglamento y el de su Consejo Regulador (B.O.C. 59, de 12.5.1995), modificada por Órdenes de 20 de mayo de 1996 (B.O.C. 77, de 26.6.1996), y de 31 de marzo de 2003 (B.O.C. 69, de 9.4.2003).

- Orden de 5 de mayo de 1995, por la que se reconoce la Denominación de Origen "Valle de Güimar" y se aprueba su Reglamento y el de su Consejo Regulador (B.O.C. 59, de 12.5.1995), modificada por Órdenes de 20 de mayo de 1996 (B.O.C. 77, de 26.6.1996), y de 7 de junio de 1999 (B.O.C. 97, de 21.7.1999), modificada por Orden de 28 de julio de 2003 (B.O.C. 152, de 7.8.2003).

- Orden de 4 de noviembre de 1999, por la que se reconoce la Denominación de Origen "Monte Lentscal" para los vinos producidos en dicha comarca de la isla de Gran Canaria (B.O.C. 147, de 5.11.1999), modificada por Orden de 13 de marzo de 2002 (B.O.C. 38, de 25.3.2002).

- Orden de 10 de diciembre de 2003, por la que se reconocen las denominaciones de origen de Gran Canaria y de La Gomera y se aprueban sus reglamentos (B.O.C. 243, de 15.12.2003).

Asimismo, téngase en cuenta la Orden de 7 de junio de 1999, por la que se autoriza el uso de la mención "Tenerife" en el etiquetado de los vinos elaborados en la citada isla y que tengan derecho al uso de la Denominación de Origen (B.O.C. 97, de 21.7.1999).

Por otra parte, ténganse en cuenta:

- El Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las Denominaciones de Origen y las Denominaciones de Origen Calificadas de Vinos (B.O.E. 47, de 24.2.1988).

- El Real Decreto 2.773/1983, de 5 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Canarias en materia de agricultura (B.O.C. 32, de 23.11.1983).

El técnico encargado de la toma de muestras precintará el envase de vino del cual se solicita el control de calidad. La bodega deberá solicitar la presencia de un técnico del Consejo Regulador para cualquier operación o movimiento de dicho vino.

Artículo 2. Informe del Consejo Regulador.

Los Servicios Técnicos del Consejo Regulador correspondiente emitirán un informe sobre la situación de cada partida, en relación con su inscripción en los Registros, presentación de declaraciones obligatorias y, especialmente, de aquellos aspectos que puedan afectar a la garantía de origen del vino que establece su propio Reglamento.

Artículo 3. Control analítico.

1. El proceso de calificación se iniciará con el control analítico de cada partida de vino, que será realizado por un laboratorio oficial, o autorizado por el Organismo competente.

Se determinarán como mínimo los siguientes componentes:

- Grado alcohólico.
- Acidez volátil.
- Acidez total.
- Sulfuroso libre.
- Sulfuroso total.
- Azúcares reductores.
- Densidad.
- Extracto seco.
- Ph.
- Ácido málico.
- Sacarosa.
- Cenizas.
- Alcalinidad de las cenizas.

Los análisis se harán por métodos oficiales.

2. El Consejo Regulador, por decisión propia, podrá realizar cuantas otras pruebas analíticas estime necesarias o convenientes para la identificación de la partida como vino con derecho al empleo de la Denominación de Origen.

3. De todas las determinaciones analíticas se extenderá el correspondiente boletín de análisis para su incorporación a los respectivos expedientes de calificación.

Artículo 4. Normas sobre la composición del Comité de Cata.

1. Composición. El Comité de Cata de vinos estará formado por: un presidente, un delegado de la Consejería de Agricultura y Alimentación (1), un Coordinador o Secretario y cinco expertos Catadores como mínimo.

2. Presidente. Será nombrado por el Presidente del Consejo Regulador y ratificado por el Consejero de Agricultura y Alimentación (1), y le corresponderá la supervisión de las sesiones de cata y dar el visto bueno a los dictámenes del Comité.

3. Delegado. Será designado por la Dirección General de Alimentación, Industrias y Mercados Agrarios (2), y cuya función es velar por el cumplimiento de la normativa en vigor e informar a la Dirección General de las incidencias de las sesiones. Esta función la podrá ejercer uno de los vocales técnicos de cada Consejo Regulador.

4. Secretario. Será asimismo designado por el Presidente del Consejo y le corresponderá la organización de las sesiones de cata, vigilar el riguroso anonimato de las muestras de vino a catar, dar fe de las sesiones del Comité, y la recopilación de los dictámenes de los catadores para la emisión del dictamen final correspondiente.

5. Catadores. Los componentes del Comité de Cata tienen que ejercer una tarea profesional y técnica, y, preferentemente, deberán ser técnicos cualificados del sector capaces de dar un juicio motivado, objetivo y codificado. Se procurará que sean representativos de los diferentes sectores implicados en el vino: Técnicos Enólogos, Viticultores Bodegueros, Bodegas Cooperativas, Prensa, Restauración y Consumidores.

5.1. Deben reunir requisitos tales como formación de catador, conocimientos sobre vinos de la comarca y vinos en general, nociones sobre la composición química del vino, la tecnología de elaboración y la influencia que todo esto ejerce sobre las características organolépticas. Además de ciertas facultades como sensibilidad, prudencia, responsabilidad, discreción, independencia, al objeto de conseguir un alto grado de imparcialidad.

5.2. Los catadores serán nombrados por el Consejo Regulador de entre las personas más idó-

(1) Consejería/Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (véanse Decretos 328/1999, de 2 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, y 123/2003, de 17 de julio, por el que se determina la estructura central y periférica, así como las sedes de las consejerías del Gobierno de Canarias, § 24 y § 18, respectivamente).

(2) Dirección General de Política Agroalimentaria (véase artículo 10 del Decreto 328/1999, de 2 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, § 24).

neas y con probada experiencia. A la propuesta se acompañará currículum profesional del candidato. Los componentes de este Comité deberán contar con la conformidad de la Consejería de Agricultura y Alimentación (1).

5.3. Los catadores cesarán en sus funciones cuando el Consejo Regulador lo decida por alguna de las siguientes razones:

- a) Faltar sistemáticamente a las sesiones de cata sin justificar.
- b) Cuando dejen de estar vinculados al sector al que pertenezcan o representen.
- c) Cuando no cumplan los requisitos de prudencia, responsabilidad, independencia y discreción.

Artículo 5. Competencias.

1. El Comité de Cata tiene como cometido específico informar sobre las características y cualidades organolépticas de los vinos amparados por la Denominación de Origen.

2. El Comité de Cata es el responsable de la valoración organoléptica del vino. Las decisiones encierran una gran trascendencia económica, por lo que deben ser del máximo rigor.

3. Podrá también ser requerida la colaboración del Comité en otros asuntos de interés general en materia de enología.

Artículo 6. Normas de funcionamiento.

1. Las sesiones de cata serán dirigidas por el Presidente del Comité de Cata o persona en quien delegue.

2. La convocatoria a las sesiones del Comité de Cata se efectuará por el Coordinador o Secretario con una antelación mínima de cuatro días pudiendo, en caso de urgencia, hacerlo telefónicamente con veinticuatro horas de antelación a la fecha de celebración de las sesiones.

Cuando un miembro del Comité de Cata no pueda asistir a la sesión, lo comunicará inmediatamente al Coordinador para que sea sustituido por otro catador.

El Comité de Cata celebrará cuantas sesiones sean necesarias para desarrollar puntual y eficientemente su cometido.

3. Las muestras de vino sometidas a cata, se presentarán al Comité de Cata de forma rigurosamente anónima, y el número de muestras por sesión no podrá exceder de quince.

La calificación organoléptica se realizará en instalaciones adecuadas al efecto, y se desarrollará siguiendo una metodología que habrá de ser común para todas las Denominaciones.

El Comité de Cata realizará la valoración de las muestras e informará si el vino es apto o no para ser reconocido como vino de calidad en cuanto a sus características organolépticas.

4. La calificación organoléptica se referirá fundamentalmente a los parámetros que definen la calidad del vino, tales como color, limpidez, aroma, sabor y calidad del vino, teniendo en cuenta el momento del proceso productivo en que se encuentra la muestra.

5. Con el fin de unificar criterios con otros Comités de Cata de las distintas Comunidades Autónomas y con los diferentes Consejos Reguladores de esta Comunidad se empleará la ficha de cata de la O.I.V. (Oficina Internacional del Vino), adaptada y homologada por el I.N.D.O. (Instituto Nacional de Denominación de Origen) para el control de los vinos españoles.

6. De las puntuaciones obtenidas por cada muestra de vino se hallará la variable estadística mediana que servirá como indicador para la calificación del vino. Los vinos que superen los "62" puntos no serán considerados como vinos de calidad, y por lo tanto no serán amparados por el Consejo Regulador y no podrán llevar la correspondiente contraetiqueta.

Excepcionalmente, el Pleno del Consejo Regulador podrá modificar dicha puntuación umbral a la vista de las circunstancias de la cosecha, previa autorización de la Consejería de Agricultura y Alimentación (1).

7. Realizada la prueba sensorial, el dictamen a emitir por el Comité de Cata versará sobre los conceptos siguientes: Fase Visual, Fase Olfativa, Fase Gustativa y Armonía. Se calificarán como:

Excelentes, los que obtengan de 0 a 7 puntos.

Muy Bien, los que obtengan de 8 a 23 puntos.

Bien, los que obtengan de 24 a 44 puntos.

Correcto, los que obtengan de 45 a 62 puntos.

Regular, los que obtengan de 63 a 78 puntos.

Defectuoso, los que obtengan de 79 a 90 puntos.

Eliminado, los que obtengan desde 90 puntos.

8. El Comité de Cata emitirá un informe sobre las cualidades actuales y potenciales del vino proponiendo en cada caso la descalificación, la calificación provisional o la definitiva. Dicho informe se remitirá al Pleno del Consejo o a la Comisión Permanente del mismo según sea el caso.

(1) Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (véanse Decretos 328/1999, de 2 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, y 123/2003, de 17 de julio, por el que se determina la estructura central y periférica, así como las sedes de las consejerías del Gobierno de Canarias, § 24 y § 18, respectivamente).

La calificación provisional se refiere a los casos en que el vino en el momento de la cata no reúne las condiciones adecuadas para un vino de calidad, por tener ligeros defectos parciales o de conjunto (armonía) que exijan la realización de posteriores tratamientos o un proceso de maduración o crianza del vino, aplazándose su calificación para ser objeto posteriormente de un nuevo examen, en el plazo que se determine.

Para la emisión de un dictamen desfavorable con propuesta de descalificación, será necesario expresar las causas de dicha decisión.

9. De cada sesión del Comité de Cata se levantará acta por el Secretario, en la que reflejarán los dictámenes correspondientes a las muestras de vino catadas, que será firmada por el Secretario y el Presidente, uniendo las fichas individuales de cata, firmadas por los Catadores y visadas por el Presidente para constancia en el Consejo Regulador.

10. El resultado de la cata será secreto, incluso para los propios catadores.

Artículo 7. Calificación de las partidas.

1. A la vista del informe de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador en relación al cumplimiento de la normativa vigente y de los resultados del control analítico y sensorial de las muestras, el Consejo procederá a la calificación de las partidas.

Como norma general, la decisión al respecto se tomará en un plazo máximo de treinta días, a partir de la toma de muestras, comunicando los resultados a las bodegas correspondientes. Los expedientes de calificación deberán estar a disposición de la Consejería de Agricultura y Alimentación (1) para poder efectuar los controles que estime oportunos.

2. La calificación podrá ser: apto para embotellar o no apto para embotellar.

Los vinos podrán ser calificados no aptos de forma definitiva o de forma provisional:

a) La calificación de no aptitud definitiva podrá realizarse de forma motivada en base a, bien

por el informe de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador relativo al incumplimiento de la legislación vigente, bien por no alcanzar los niveles analíticos exigidos o bien por presentar defectos sensoriales que no puedan ser subsanados mediante prácticas o tratamientos autorizados.

b) Calificación de aplazamiento tras corrección.

Se referirá a los casos en que la muestra no reúne las condiciones adecuadas para ser catalogada como vino con derecho al empleo de la Denominación de Origen, por tener defectos que puedan ser subsanados por prácticas y tratamientos autorizados por la legislación vigente.

La decisión motivada del Consejo Regulador será comunicada al interesado, quien dispondrá de un plazo de un mes para subsanar los defectos detectados.

El interesado comunicará al Consejo Regulador la fecha, dentro del plazo señalado, a partir de la cual se podrán tomar nuevas muestras.

Artículo 8. Funciones de control.

La Consejería de Agricultura y Alimentación (1) establecerá las medidas de control que estime oportunas para velar por el cumplimiento de estas normas, al objeto de conseguir que los vinos obtenidos en las distintas Denominaciones de Origen de esta Comunidad Autónoma tengan una calidad adecuada. Por ello los expedientes de calificación deben estar a disposición del delegado de la Consejería de Agricultura y Alimentación (1) para realizar los controles que estime oportunos.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. Se faculta al Director General de Alimentación, Industrias y Mercados Agrarios (2) para dictar las normas de desarrollo de la presente Orden.

Segunda. La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

(1) Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (véanse Decretos 328/1999, de 2 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, y 123/2003, de 17 de julio, por el que se determina la estructura central y periférica, así como las sedes de las consejerías del Gobierno de Canarias, § 24 y § 18, respectivamente).

(2) Director General de Política Agroalimentaria (véase artículo 10 del Decreto 328/1999, de 2 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, § 24).