



RESOLUCIÓN DE 18 DE OCTUBRE DE 2016 DE LA DIRECTORA GENERAL DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN, POR LA QUE SE ESTABLECEN LOS DESCRIPTORES ORGANOLÉPTICOS NO CONFORMES DE LOS VINOS AMPARADOS POR LA I.G.P. “VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN”.

El Artículo 6 del Reglamento de la I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León aprobado por la Orden AYG/296/2013, de 5 de Abril, establece que el sistema de control y certificación consistirá en la comprobación del cumplimiento del Pliego de condiciones de la I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León por uno o varios organismos de control en el sentido del artículo 2, párrafo segundo, punto 5, del Reglamento (CE) nº 882/2004, que actúen como organismo de certificación del producto.

El apartado 2.b) del Pliego de condiciones de la I.G.P. “Vino de la Tierra de Castilla y León” establece que las características organolépticas de los vinos amparados por la I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León serán las siguientes:

- En fase visual se presentarán limpios, sin turbidez, ni partículas en suspensión. Presentarán colores brillantes dentro de la gama que corresponda a su tipo de elaboración, sin síntomas de oxidación, salvo los vinos que hayan sido sometidos a crianzas oxidativas.
- En fase olfativa presentarán aromas limpios y francos, con notas afrutadas, florales y/o herbáceas, cuando se trate de vinos jóvenes y con aromas característicos de la crianza en madera de roble, cuando se trate de vinos con envejecimiento.
- En fase gustativa se presentarán equilibrados y sin defectos de sabor.

Además en el citado artículo se establece que los organismos de control deberán estar inscritos en el Registro de Entidades de Control de Productos Agroalimentarios de Castilla y León, para el alcance previsto en esta orden, y por lo tanto, cumplir la Norma Europea EN 45011 o norma que lo sustituya.

Teniendo en cuenta que:

1. La Norma Europea EN 45011 ha dejado de estar vigente siendo sustituida por la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065.
2. El apartado 6.2.2. Recursos externos (contratación externa) de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 establece que “El organismo de certificación debe contratar externamente las actividades de evaluación únicamente con organismos que cumplan con los requisitos aplicables de la Norma Internacional correspondiente y, según lo especifique el esquema de certificación, de otros documentos, siendo para ensayos la Norma ISO/IEC 17025”.
3. Los laboratorios contratados por los organismos de control con tareas delegadas para realizar los ensayos organolépticos de los vinos de la I.G.P.



Vino de la Tierra de Castilla y León nos han trasladado la necesidad de establecer unos criterios de incumplimiento para facilitar su acreditación en la Norma ISO/IEC 17025. en los ensayos organolépticos de los vinos de la I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León para los agentes involucrados en la certificación del Vino de la Tierra de Castilla y León.

4. El objetivo de conseguir que todos los organismos de control con tareas delegadas en el alcance I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León tengan los mismos criterios de incumplimiento en los ensayos organolépticos del producto
5. La disposición final primera de la Orden AYG/296/2013, de 5 de Abril, por la que se aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Vino de la Tierra de Castilla y León" (B.O.C.y.L. Nº 86, de 8 de mayo de 2013), faculta al Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León para dictar las resoluciones necesarias para la aplicación de la Orden.

RESUELVO:

Aprobar los descriptores organolépticos no conformes para los vinos de la I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León relacionados en la tabla adjunta a la presente resolución, a efectos de establecer los criterios de incumplimiento del producto en los ensayos sensoriales.

Valladolid, a 18 de octubre de 2016

DIRECTORA GENERAL DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO

Fdo.- Ana María Asenjo García



INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO

Junta de Castilla y León
Consejería de Agricultura y Ganadería

Ctra. Burgos Km. 119
FINCA ZAMADUEÑAS
47071 Valladolid
España

T +34 983 414 769
F +34 983 412 040
www.itacyl.es

TIPO DE VINO	FASE VISUAL		FASE OLFATIVA		FASE GUSTATIVA	
	DESCRIPTOR LIMPIEZA	DESCRIPTOR TONALIDAD	DESCRIPTOR*	DESCRIPTOR*	DESCRIPTOR*	EQUILIBRIO
BLANCO	Vinos turbios y/o con posos	Amarillo caoba	A: VEGETALES: hierba estrujada, raspón... B: ACETALDEHÍDO: nata o velo/rancio... C: SULFUROSO: olor azufrado ... D: REDUCCIÓN: Huevos podridos, col cocida,... E: DIACETILO: Mantequilla agria, leche rancia... F: ACETATO DE ETILO: Pegamento o cola/ quitaesmalte... G: ÁCIDO ACÉTICO: Vinagre. H: YODO/O CRESOL: Alcanfor, yodo u olores terrosos... I: TCA/HUMEDAD: tierra mojada, corcho... J: BRETTANOMYCES: Cuero, animal, cuadra...			No se considerarán equilibrados cuando en intensidad gustativa tengan falta o exceso de acidez y/o exceso de alcohol.
		Cobrizo				
TINTO	Vinos turbios	Rojo castaño				No se considerarán equilibrados cuando en intensidad gustativa tengan falta o exceso de acidez y/o exceso de alcohol y/o exceso de alcohol astringencia.
ENVEJECIDOS		Rojo castaño				

* A criterio del laboratorio, para cada defecto de los indicados en las letras de la A a la J se podrán utilizar otros ejemplos de descriptores no incluidos en esta lista.

