



## RESOLUCIÓN DEL DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN, POR LA QUE SE ESTABLECEN LOS DESCRIPTORES ORGANOLÉPTICOS CONFORMES Y NO CONFORMES DE LOS VINOS AMPARADOS POR LA I.G.P. "VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN".

El artículo 90.3 del Reglamento (UE) 1306/2013 de 17 de Diciembre de 2013 establece la comprobación anual del cumplimiento del pliego de condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación, deberá estar garantizada por la autoridad competente, o por uno o varios organismos de control con arreglo al artículo 29 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 15 de Marzo de 2017, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animal y bienestar de los animales.

El artículo 37 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la viña y el vino de Castilla y León establece que la verificación del cumplimiento del Pliego de condiciones de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de productos vitivinícolas de Castilla y León, previamente a la comercialización del producto, corresponderá a la autoridad competente o a una o varios organismos delegados que estén acreditados de acuerdo con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

En el apartado 9.a) del Pliego de condiciones de la I.G.P. "VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN" establece que la comprobación anual del cumplimiento del Pliego de Condiciones de los vinos protegidos por la I.G.P. "Vino de la Tierra de Castilla y León", tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado y después de esta operación, será llevada a cabo por los organismos externos de certificación de producto acreditados de acuerdo con la Norma ISO 17065:2012 "Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos de certificación de productos, procesos y servicios".

Por otro lado, el apartado 9.b) del Pliego de condiciones de la I.G.P. "VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN" establece que se realizarán controles de producto mediante toma de muestras de los vinos acogidos de la I.G.P. "Vino de la Tierra de Castilla y León", para la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en el apartado 2 del citado Pliego de condiciones.

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" son 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.

El Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 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, aplicable a partir del 14 de diciembre de 2019 y que deroga al Reglamento (CE) Nº 882/2004, establece en el artículo 34 que los métodos de muestreo, así como los análisis, ensayo y diagnóstico de laboratorio, utilizados durante los controles oficiales y otras actividades oficiales cumplirán la normativa de la Unión por la que se establecen dichos métodos o los criterios de funcionamiento de dichos métodos.

En aplicación de la normativa anteriormente expuesta, y teniendo en cuenta que como consecuencia de la evaluación de los descriptores por parte de los laboratorios acreditados y con la finalidad de unificar los criterios de valoración que determinen conformidad o no conformidad sobre las partidas de vino, se considera necesaria la modificación de la Resolución de 3 de Diciembre de 2021 del Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, por la que se establecen los descriptores organolépticos conformes y no conformes de los vinos amparados por la I.G.P. "VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN".

Teniendo en cuenta el Informe propuesta de la Subdirección de Calidad y Promoción alimentaria,

#### **RESUELVO:**

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

2. Dejar sin efecto la Resolución de 3 de diciembre de 2021 del Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, por la que se establecen los descriptores organolépticos conformes y no conformes de los vinos amparados por la I.G.P. "VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN".

Valladolid, a fecha de la firma

**DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO**

Fdo.- Rafael Sáez González

Página 2 de 6





TIPO DE VINO	FASE VISUAL			
	DESCRIPTOR CONFORME	DESCRIPTOR NO CONFORME	DESCRIPTOR CONFORME	DESCRIPTOR NO CONFORME
	LIMPIDEZ	LIMPIDEZ	TONALIDAD	TONALIDAD
BLANCO	Limpio y brillante o limpio y brillante con algún precipitado	Turbio	Amarillo acerado, amarillo verdoso, amarillo pajizo (=amarillo limón), amarillo, amarillo dorado (=amarillo oro), ámbar.	Amarillo caoba o ébano o tonalidad no incluida en la gama de colores conformes. (excepto en vinos sometidos a envejecimiento)
ROSADO			Rosa violáceo, rosa fresa, rosa, rosa salmón, rojizo, rojo frambuesa, rojo fresa, teja, cebolla (=piel de cebolla), cobrizo.	Amarronado o tonalidad no incluida en la gama de colores conformes. (excepto en vinos sometidos a envejecimiento)
TINTO			Rojo violáceo (=rojo púrpura), rojo granate (=rojo burdeos), rojo cereza (=rojo picota), rojo rubí, rojo teja (=rojo cobrizo).	Rojo castaño o amarronado o tonalidad no incluida en la gama de colores conformes (excepto en vinos sometidos a envejecimiento)





	FASE OLFATIVA	
	DESCRIPTOR CONFORME	DESCRIPTOR NO CONFORME
<b>BLANCO</b>	<p>Al menos la presencia de un descriptor de alguno de estos grupos:</p> <p>Varietales: Presencia de aromas florales y/o frutales y/o herbáceos (monte bajo, balsámicos...). Al menos la presencia de alguno de los siguientes descriptores cuando el vino haya sido envejecido en madera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Empireumáticos (=tostados).</li> <li>- Madera: especiados/caramelizados/vainilla...</li> </ul>	<p>A: VEGETALES: raspón, espárrago, geranio...</p> <p>B: ACETALDEHÍDO/OXIDACIÓN: nata o velo/rancio.</p> <p>C: SULFUROSO: olor a sulfuroso, azufrado/fósforo...</p> <p>D: REDUCCIÓN: huevos podridos, gas, col cocida, caucho...</p> <p>E: DIACETILO/LACTATO DE ETILO: mantequilla pasada, kéfir, queso rancio...</p> <p>F: ACETATO DE ETILO: pegamento o cola/quitaesmalte, disolvente...</p> <p>G: ÁCIDO ACÉTICO: Vinagre.</p> <p>H: YODO/O CRESOL: alcanfor, yodo u olores terrosos...</p> <p>I: TCA/HUMEDAD: corcho, moho, humedad, tierra mojada, hongo...</p> <p>J: BRETTANOMYCES: cuadra, estiércol, medicina...</p> <p>Criterios KO (DEFECTOS):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La presencia con intensidad olfativa evidente alta de los descriptores negativos A, B, C, D y/o E.</li> <li>• La presencia de los descriptores negativos F, G, H, I y/o J.</li> </ul> <p>Además de los criterios KO de no conformidad establecidos en fase olfativa para los diferentes vinos, se considera factor de no conformidad la ausencia de descriptores propios de la crianza</p>
<b>ROSADO</b>	<p>Al menos la presencia de un descriptor, de alguno de estos grupos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Varietales: Presencia de aromas frutales y/o florales (=flores rojas) y/o herbáceos (monte bajo, balsámicos...).</li> </ul>	
<b>TINTO</b>	<p>Al menos la presencia de un descriptor, de alguno de estos grupos:</p> <p>Varietales: Presencia de aromas frutales y/o florales y/o herbáceos (monte bajo, balsámicos...). Así como al menos la presencia de alguno de los siguientes descriptores cuando el vino haya sido envejecido en madera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Empireumáticos (tostados)</li> <li>- Madera: especiados/caramelizados/vainilla...</li> </ul>	





	FASE GUSTATIVA		
	DESCRIPTOR CONFORME	DESCRIPTOR NO CONFORME	DESCRIPTOR NO CONFORME
			EQUILIBRIO
<b>BLANCO</b>	<p><b>Equilibrio:</b> se definirá un vino equilibrado por los siguientes descriptores y sus rangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acidez baja, media o alta y alcohol muy bajo o bajo, medio o alto o integración del alcohol.</li> </ul>	<p>A: VEGETALES: raspón, espárrago, geranio...            B: ACETALDEHÍDO/OXIDACIÓN: nata o velo/rancio.            C: SULFUROSO: olor a sulfuroso, azufrado/fósforo, cerillas...            D: REDUCCIÓN: huevos podridos, gas, col cocida, caucho...</p>	No se considerarán equilibrados cuando en intensidad gustativa estén faltos de y/o alcohol (con intensidad o persistencia) muy alto y/o no integración del alcohol.
<b>ROSADO</b>	<p><b>Equilibrio:</b> se definirá un vino equilibrado por los siguientes descriptores y sus rangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fresco: acidez baja, media o alta y alcohol muy bajo o bajo, medio o alto o integración del alcohol.</li> </ul>	<p>E: DIACETILO/LACTATO DE ETILO: mantequilla pasada, kéfir, queso rancio...            F: ACETATO DE ETILO: pegamento o cola/quitaesmalte...            G: ÁCIDO ACÉTICO: Vinagre.</p>	No se considerarán equilibrados cuando en intensidad gustativa estén faltos de acidez y/o alcohol (con intensidad o persistencia) muy alto y/o no integración del alcohol.
<b>TINTO</b>	<p><b>Equilibrio:</b> se definirá un vino equilibrado por los siguientes descriptores y sus rangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fresco: acidez baja, media o alta y alcohol muy bajo o bajo, medio o alto o integración del alcohol</li> </ul>	<p>H: YODO/O CRESOL: alcanfor, yodo u olores terrosos...            I: TCA/HUMEDAD: corcho, moho, humedad, tierra mojada...            J: BRETTANOMYCES: cuadra, estiércol, medicina...            Criterios KO (DEFECTOS):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La presencia con intensidad o persistencia gustativa evidente alta de los descriptores negativos A, B, C, D y/o E.</li> <li>• La presencia de los descriptores negativos F, G, H, I y/o J.</li> </ul>	No se considerarán equilibrados cuando en intensidad gustativa tengan estén faltos de acidez y/o alcohol (con intensidad o persistencia) muy alto y/o no integración del alcohol.

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

\*En vinos dulces o semidulces tendrán que tener niveles de medios a muy altos de dulzor y/o sensación de dulzor





- \*En vinos generosos se admitirán valores altos de acetaldehído.
- \* En vinos sometidos a crianza oxidativa o con elaboración especial se considera conforme la tonalidad de amarillo caoba o ébano
- \* En el caso que el laboratorio tenga una escala para la valoración de los criterios KO de la fase olfativa en presencia o ausencia, se considerará como KO la presencia del defecto.
- \* En el caso que el laboratorio tenga un descriptor no definido en esta resolución, no será considerado para su valoración de conformidad, por no estar recogido en el Pliego de condiciones.

