

Tesis Doctoral:

***"Condiciones que determinan
la calidad de los vinos
de la Comunidad Valenciana"***

Presentada por:

JOSÉ VICENTE GUILLEM RUIZ

Septiembre de 1999

A Tere

A Javier, Paula, María y Gracia

A todos los que disfrutan de un vaso de buen vino

A los operadores del sector vitivinícola de la Comunidad Valenciana, que con su testimonio han hecho posible la realidad del vino de calidad en nuestro territorio.

A los compañeros y colaboradores de la Estación de Viticultura y Enología de Requena, del Laboratorio Agrario de Burjassot y a los miembros del Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, que han sido coautores de todo lo que aquí se relata.

Quiero manifestar mi agradecimiento a personas, instituciones y operadores sectoriales que han participado en el trabajo, y durante años han dado testimonio de su buen hacer en defensa de la viña y el vino en la Comunidad Valenciana.

A las instituciones:

- * Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación*
- * Estación de Viticultura y Enología de Requena*
- * Laboratorio Agrario de Burjasot*
- * Instituto de Calidad Agroalimentaria de la Comunidad Valenciana*
- * Servicio de Extensión Agraria*

A los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen:

- * Alicante*
- * Utiel-Requena*
- * Valencia*
- * Uva de Mesa Embolsada del Vinalopó*

A las bodegas y cooperativas de Alicante, Castellón y Valencia

Al Grupo de Exportadores de Valencia

Al Grupo de Exportadores de Alicante

A la Asociación Valenciana de Enólogos

A la Fundación Valenciana de Estudios Avanzados

A las Revistas:

- * Semana Vitivinícola*
- * Agricultura y Cooperación*
- * Le Journé Vinicole*
- * L'Enotécnico*

A D Juan Serra, Director de la Tesis

A D Rafael de Michelena, Director de la Rama de Vinos de UTECO-Valencia

A D. Antonio Gómez Gómez, Director Técnico de la Bodega Cooperativa de Utiel

A D. Alejandro Cortell, Director Técnico de VINIVAL (Bodegas y Bebidas)

A Dña. Ana Furió

A Dña. María Dolores Climent

A D. José Claramonte

A la Srta. Belén Fernández

Y a todos los miembros del equipo del Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria:

Antonio José Gómez Fernández-Montes

Adolfo Conesa Ariza

Antonio Martínez Benito

Carmen Montoro Cavero

Ana Bernabeu Ortolá

José Ramón Oriola Luis

José Juan Morant Navarro

Pilar Vidaurre Garayo

Teresa Gómez Mateo

Concha Tadeo Lluch

Amparo Lloris Navarro

Irene Solís Miquel

Anna Pau Cabo Santiso

Í N D I C E

	<i>Página</i>
I. INTRODUCCIÓN	1
II. ANTECEDENTES	3
II.1. Aspectos históricos de la calidad del vino	3
II.1.1. <i>En el mundo cultural antiguo</i>	3
II.1.2. <i>En España</i>	6
II.1.3. <i>En la Comunidad Valenciana</i>	7
II.2. Datos básicos sector vitivinícola	7
II.3. Marco legal de la calidad	9
II.3.1. <i>Ámbitos jurisdiccionales del sector vitivinícola</i>	10
II.3.2. <i>Análisis de la normativa básica: España y la Unión Europea</i>	18
III. OBJETIVOS	27
IV. ATRIBUTOS QUE DETERMINAN LA CALIDAD DE LOS VINOS	29
IV.1. Filosofía de la calidad vitivinícola	30
IV.2 Factores que determinan y definen las exigencias de calidad	37
IV.2.1. <i>Determinantes de las exigencias de calidad</i>	37
IV.2.2 <i>Criterios de calidad a aplicar</i>	38
IV.2.3. <i>Factores que definen la calidad</i>	39
IV.3. Tipicidad, originalidad y autenticidad como atributos de calidad	42
IV.3.1. <i>Tipicidad</i>	42
IV.3.2. <i>Originalidad</i>	44
IV.3.3. <i>Autenticidad</i>	46

	<i>Página</i>
IV.4. Mecanismos de control y de protección	55
IV.4.1. Marco legal y administrativo	55
IV.4.2. Control de calidad y autenticidad	58
IV.4.3. Controles técnicos, analíticos y microbiológicos	59
IV.4.4. Valoraciones enológicas	62
V. REORGANIZACIÓN DE LAS ZONAS VITIVINÍCOLAS DE CALIDAD EN LA COMUNIDAD VALENCIANA	71
V.1. Concepto de V.C.P.R.D.	71
V.2. Elementos básicos de la reorganización sectorial	77
V.2.1. Viñedo de calidad en zonas de calidad	77
V.2.2. Tecnología adecuada en un marco de especialización	92
V.2.3. Tipificación enológica en un programa de calidad	96
V.3. Reorganización de la aplicación del concepto de denominación de origen y sus mecanismos de control	98
VI. CONCLUSIONES	103
VII. BIBLIOGRAFÍA	105
ANEJOS:	112
Anejo nº 1: Antecedentes Históricos y Normativos de la viña y el vino en tierras de la Península Ibérica.	
Anejo nº 2: Marco legal.	
Anejo nº 3: Recopilación normativa de las denominaciones vnicas de la C.V.	
Anejo nº 4: Datos básicos del sector vitivinícola.	
Anejo nº 5: Oficina Internacional de la Viña y el Vino.	
Anejo nº 6: Correspondencia Ley 25/70 - Reglamentación CEE.	
Anejo nº 7: Normas que afectan al sector vitivinícola.	
Anejo nº 8: Vinos de calidad españoles producidos en una región determinada.	
Anejo nº 9: Determinaciones en vinos (valores mínimos y máximos autorizados).	
Anejo nº 10: Relaciones enológicas.	
Anejo nº 11: Evolución de la viticultura por denominaciones de origen.	

I.- INTRODUCCIÓN

Alicante, Castellón y Valencia son provincias con vocación vitivinícola histórica, profunda, definida, personal, diversa y propia (Guillem, 1982) como lo demuestran los datos siguientes:

- Tercera región española en cuanto a superficie y producción global, con la infraestructura que conlleva la producción, transformación y comercialización de los productos.
- Importancia económico-social en razón a la estructura productiva, transformadora y comercializadora. Existe un tejido social vitivinícola que ofrece a los consumidores productos de calidad.
- Organización cooperativa fuerte a nivel de producción, con evolución clara en la participación comercial, modernizadora y dinamizadora de las zonas productivas.
- Vocación exportadora contrastada por la presencia en los mercados internacionales, de las calidades más diferenciadas y con amplia geografía de países.
- Calidad reconocida por la presencia de las Denominaciones de Origen de Vino y Uva de Mesa y la Denominación Específica Bebidas Espirituosas. "Alicante", "Utiel-Requena", "Valencia", "Uva de Mesa Embolsada Vinalopó" y "Licores Tradicionales de Alicante".
- Especificidad y Especialización en las producciones con variedades de alto valor enológico y vinos con carácter propio que son reconocidos e identificados por los consumidores en distintos mercados.
- Valor cultural, científico y técnico que entronca con el patrimonio de un pueblo, comarca o región, que constituyen la auténtica "razón de ser" de todo un sector y sus servicios e industrias auxiliares.

El cultivo de la vid, la obtención de productos de calidad y los procesos de transformación, comercialización y distribución delimitan el sector vitivinícola en la Comunidad Valenciana, siendo la base de (Cernuda, 1979 y Romero, 1984):

- Las relaciones humanas de un amplio colectivo de personas que cifran su calidad de vida en la rentabilidad de su explotación vitícola y en la competitividad de sus productos y aprovechamientos de subproductos.

- Define el entorno, configura el paisaje y protege el medio ambiente de determinadas comarcas. La vid es la vida de muchos pueblos.
- El valor añadido ayuda a vertebrar el territorio, genera progreso y desarrollo en el mundo agrario y ayuda a la defensa de la imagen patrimonial del sector.
- La industrialización agraria, con efectos inmediatos sobre la ciencia, tecnología y servicios de la zona y con efecto multiplicador para las inversiones, garantiza la calidad de vida

En su conjunto, para la Comunidad Valenciana el cultivo de la vid y la transformación de sus frutos es un elemento dinamizador del mundo rural, y básico para el desarrollo de determinadas comarcas del interior, en las que es prácticamente un monocultivo y única fuente de ingresos (Piqueras, 1986).

En este marco se plantea analizar "***LAS CONDICIONES QUE DETERMINAN LA CALIDAD DE LOS VINOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA***" conscientes de que en un entorno internacionalizado, globalizado, competitivo y excedentario solamente la calidad, las producciones por ella protegidas y su acreditación en los mercados generarán al consumidor las garantías suficientes para ganar su voluntad y mantenimiento en el mercado.

II.- ANTECEDENTES

II.1.- ASPECTOS HISTÓRICOS DE LA CALIDAD DEL VINO

II. 1.1.- EN EL MUNDO CULTURAL ANTIGUO

Hoy en día pocos dudan que la viña se asentó en Mesopotamia, y que fueron los pueblos de Oriente Medio y los de Mediterráneo y sus antiguas civilizaciones (que se adelantaron en la escritura, mitología, cultura..., y dejaron sus testimonios) los que otorgaron la dimensión a la viña y el nombre al vino.

La viticultura fue intensiva en el III Milenio antes de Jesucristo en Asía Menor, Mesopotamia, Siria, Palestina, Grecia, etc.. donde la "vitis silvestris" evolucionó hacia "Vitis vinifera sativa" e inicio su emigración no sólo hacia el Mediterráneo y Europa, sino hacia Asia (India y China) donde se asentó y ayudó a organizar sociedades y pueblos. Fueron Asirios, Babilonios, Egipcios, Griegos, Cartagineses, Romanos, etc.. los que contribuyeron a expansionar el cultivo de la vid y el culto al vino.

Una serie de testimonios nos pondrán de manifiesto que desde muy antiguo muchos pueblos con su selección vitícola y normas de calidad han contribuido a sentar las bases del momento actual (Fregoni, 1991).

- * Armenios y resto de países Caucasianos son pioneros en establecer los centros de estudio en origen y fomentar el desarrollo de la viticultura. La "vitis vinifera" tiene su origen en la zona del Caspio (Monte Ararat, Primera cepa, Noé, etc..). Se inicia el cultivo en terrazas, en zonas determinadas y dimensiones adecuadas y se le otorga el nombre al viñedo, a la viña y al mes de vendimia (uduli, tul, tulen) en el S. IX a. de C. Establecen unidades de cultivo "económicas" en una zona. La viña es la referencia precisa a la actuación de un pueblo.
- * En Georgia (URSS) ya se seleccionaban las variedades de "vitis vinifera" según su resistencia al frío. Se conoce un vino tradicional ("cichir") y la mejor forma de conservarlos es en tinajas de barro cocido.
- * Los sumerios, el pueblo más anciano en el cultivo de la vid, hablan de viticultores hacia la primera mitad del III milenio a de C. la "Epopeya de Gilgamés" representa uno de los más antiguos testimonios escritos sobre la viña y el vino. Cultivadores de uva tinta y elaboradores de vino tinto identifican la viña con la vida e inician un a diferenciación clara de

la calidad diferenciando "vinos de llanura" y "vinos de montaña", siendo estos últimos más nobles por su superior calidad.

- * A los Hititas les corresponde (5.000 años antes de Jesucristo) la referencia del primer nombre de vino en escritura Cuneiforme "wee-an" que derivó en todas las lenguas. Ellos dimensionan las primeras grandes bodegas (de 2.000 Hl.) y las primeras leyes (XV-XIV S. a. de C.) que definían las sanciones a todos aquellos que cometieran engaños, robos, incendios o entraran rebaños en los viñedos.
- * Los Asirios y Babilonios fueron centro de la cultura del vino, reglamentando el comercio con el "Código de Hammurabi" (2.000 años antes de Jesucristo) en el que se indican las penas a los fraudulentos y las sanciones a los no cumplidores, regularizando las transacciones vínicas..
- * Los Egipcios establecen sistemas de irrigación, seleccionan las variedades y 3.000 años antes de Jesucristo plantean la calidad de los vinos para la Corte del Faraón (vinos funerarios, con cinco tipos de vino según niveles) y perfeccionan los procedimientos de poda. Son famosos los vinos Mareotico -dulce y aromático-, Taniotico -dulce sabor y reflejos verdosos-, Antilla -del Delta del Nilo-, etc.. Destacan como zonas de cultivo los oasis occidentales (Bajo Egipto), de Ka-en-Kenet, Buto, Kharga, Koptos, Arsinoite y Tenia. Igualmente se diferencian ánforas con los faraones y sus dinastías con las referencias a los años de cosecha.
- * Los Arabes cultivan la viña, establecen límites a los rendimientos (cada viña mil racimos y un barril de vino). Fomentan la uva de mesa. En la obra de Ibn Jaldum se analiza el aumento de producción de la viña por eliminación de racimos, los abonos orgánicos de hojas y el riego. Inventan la fertilización. Incorporan la Sultanina, variedad apirena y el Moscatel de Alejandría (Zebib ≡ uva de señora = M de Aleja). Omar Khayyan exalta el vino y lo dimensiona en la cultura árabe.
- * El pueblo Fenicio, navegador y comerciante contribuyó a la difusión de las variedades de vino y poda, formas de conducción y determinó las calidades de los vinos. Magon (124 años a. de C.) en su obra de 28 volúmenes, describe de forma analítica todos los conocimientos vitícolas (injertos, reproducción, cambio variedad, poda, fertilización, etc..). Destaca el vino con referencia a Biblos del Libano y los alcoholizados de Gaza, Ascalone y Sarepto.

- * Los Hebreos concedieron gran importancia a la vid y al vino, siendo más de 650 citas las que la Biblia referencia a los mismos. El racimo es el símbolo de Israel, referencia a la tierra prometida. Destacan los viñedos de Sharon, Kerubin, Hesbon, Helbon, Uzae. El testimonio de vino engarrafado en el "Recinto de Gabaon" es ejemplo de vino de autor.
- * Definen el concepto de "Jefe de viña" y del responsable de "guardar el vino", siendo el vino el producto más severamente controlado, debido a su identificación con un objeto religioso, y siendo su elaboración supervisada por un rabino. El más conocido es el vino "Kasher".
- * La patria de Dionysos, Grecia, aportó el reconocimiento mundial de la viticultura (poda, conducción, selección varietal) y acondiciona el vino para su transporte (Ej. Restzina). Los vinos de Creta (III milenio a. de C.) los asoleados vinos de Alcinos (S. IX a. de C.), los vinos de Ulises eran conocidos y famosos en su tiempo.
 - Theophraste (372 a. de C.) "Investigación sobre las plantas" siendo las bases de una viticultura de elite.
 - Hesiodo (S. VII a. de C.) en sus "Obras y los días" describe aspectos del cultivo, tratamientos (contra los caracoles), escenas de vendimia, desecación de la uva (10 días + 10 noches + 7 jornales del hombre) y destaca los vinos Fletris -muy alcohólico- y Biblo, estimado por el autor.
 - Herodoto (485-425 a. de C.) y Demócrito (470 a. de C.) clasifican viñedos y describen aspectos comerciales del vino en la época.
 - Discoride describe la V. Lambrusca, aportando en sus observaciones valores ampelográficos importantes.
 - Virgilio describe un total de 136 vinos prestigiosos (Ismaro, Thasio, Acanthio, Mendiaso, Rhodas, Creta, Lesbos, Samos, Chipre, etc..) clasificándolos por aromáticos, medicinales y llegando a clasificar variedades y zonas de producción.
 - De origen griego son el Moscatel y la Malvasía, variedades que en la actualidad definen importantes zonas vitícolas y vinos.
- * Los Ligures conocieron una viticultura racional de colonización griega. En la "Tabla de Polcevera" (S. V a. de C.) se establecen unas tasas sobre el vino. Destacan los vinos de Genes y de Marsella.

- * A los Romanos, que han sido los maestros y protagonistas en la difusión de la reglamentación jurídica, el comercio del vino y los padres de la viticultura moderna.
 - Gellius (130-175 d. de C.) y Pedianus. Indican la existencia de controladores del cultivo del viñedo. La "Ley Postumia" controla los vinos de calidad y la forma de ofrecimiento a las divinidades. La Ley de las Doce Tablas (450 a. de C.) marca la forma de poda, prohibición del consumo de vinos antes de un tiempo y uso del mismo por las mujeres.
 - Cicerón (104-43 a. de C.) en "La República" habla de la prohibición del cultivo del viñedo para acrecentar el valor del viñedo romano.
 - Domiciano (año 92) en su celebre "De excidendis vineis" decreta el arranque de la mitad de las plantaciones en las provincias romanas y la prohibición de nuevas plantaciones en Italia.
- * La caída del Imperio Romano hizo que el cristianismo fuera el gran defensor y divulgador de la cultura de la viña y el vino (Martínez, 1991). Fue la naciente Iglesia y las ordenes religiosas que con ella han florecido las que se convirtieron en centros de ciencia, técnica y transferencia, es justo referenciar el nacimiento de las ordenes religiosas:
 - 990: Protección papal para determinados viñedos
 - 1140: Fundación de la Orden del Cister
 - 1206: Fundación de la Orden Franciscana
 - 1216: Orden de Predicadores o Dominicos
 - 1540: Fundación de los Jesuitas
 - 1256: Orden de San Agustín

A partir de este momento la calidad del vino se ensambla entre la historia, la leyenda, la alquimia, los testimonios, etc., y no es hasta la llegada de L. Pasteur cuando se empiezan a sistematizar procesos, métodos y análisis y se sientan las bases de la viticultura y enología actuales.

II.1.2.- EN ESPAÑA

La historia de la calidad del vino se inicia con el cultivo de la vid y sus orígenes y puede decirse que durante años, cada pueblo poseía su

forma de elaborar, controlar y vender el vino (Ej. Carta Puebla, Asentamiento, etc..) y que es a partir de 1836 cuando se inicia una sistematización del control del proceso enológico por parte del Estado.

Ahora bien, la viña y el vino han sido controladas desde siempre por la sociedad española debido a la importancia económica, social y alimentaria que la viña, la uva y sus transformados -pasa, mosto, vino, alcohol- poseían para determinadas zonas. En el anejo nº 1 "Antecedentes históricos y normativos de la viña y el vino en tierras de la península Ibérica" pueden encontrarse numerosas citas y antecedentes que confirman las afirmaciones anteriores (Vinyes y Vins, 1990).

En la actualidad, tras el ingreso en la U.E. se estudia la modificación del Estatuto de la Viña, del vino y de los Alcoholes que tan buen servicio ha prestado, a pesar de sus actuales detractores (Guillem, 1997).

II.1.3.- EN LA COMUNIDAD VALENCIANA

El carácter vitícola y enológico de muchas zonas de la Comunidad Valenciana y su evolución a lo largo del tiempo ha hecho posible disponer de una serie de testimonios que demuestran la lucha del sector por disponer de productos de calidad, sistemas de control y elementos de certificación.

Pueden enumerarse, según Piqueras (1991):

- S. XIII: "Llibre del Repartiment" y "Els Furs"
- S. XIV y XV: Ordenación del cultivo, regulación del comercio, ordenanzas municipales.
- 1564: Crónica de M. Viciana.
- 1626: Regulación de cosecheros y superficies
- 1626: "Nou dret general del vi"
- 1932: Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes
- 1956: Reglamento de las Denominaciones de Origen "Alicante", "Utiel-Requena", "Valencia y Cheste".
- 1970: Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- 1982: Estatuto de Autonomía

A partir del Estatuto, y tras asumir las competencias plenas en materia de Calidad Agroalimentaria, se han publicado los textos legales que acogen al sector vitivinícola y ordenan su gestión. La relación completa de esta normativa puede consultarse dentro del anejo nº 2 "Marco Legal", en los cuadros A) "Normativa general" y B) "Normativa sobre control de la calidad agroalimentaria"

También, en el anejo nº 3 "Recopilación normativa de las denominaciones vnicas de la Comunidad Valenciana", se recoge todos los antecedentes legislativos de las tres denominaciones de origen vnicas: "Utiel-Requena", "Valencia" y "Alicante", y la denominación específica "Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante" (Guillem, 1997).

II.2.- DATOS BÁSICOS DEL SECTOR VITIVINÍCOLA

En el anejo nº 4 "Datos básicos del sector vitivinícola" se exponen tabuladas, las cifras de superficie, producción, rendimientos, consumos y exportación, que permiten comprender la magnitud del sector que nos ocupa. Se muestran datos en medias de 5 años del mundo, la Unión Europea, España y la Comunidad Valenciana (OIV, FAO).

Un Análisis globalizado de los datos del anejo citado nos demuestran lo que a continuación se expone.

1. LA SUPERFICIE MUNDIAL ESTÁ EN DESCENSO

Mientras en la U.E. se ha producido un arranque de viñedo importante en determinados países Grecia (-23%), España (-13%), Italia (-8%), Francia (-1%) y en conjunto ha perdido un 8% de su potencial productivo. Se ha producido reacciones emergentes que producen con fuerza (USA, Chile, Argentina, Nueva Zelanda, Australia y Sudáfrica) (OIV, 1998).

Existe una deslocalización del mapa vitícola, debido al nacimiento de nuevas naciones, incorporación de tecnologías, prácticas enológicas, etc..

2. LA PRODUCCIÓN MUNDIAL SE MANTIENE ESTABLE

A pesar de las dificultades climáticas (hielo, frío, aire, lluvia, etc..), del arranque del viñedo y de los ataques criptogámicos (plagas, enfermedades, etc..) la producción mundial se mantiene estable. Esto se debe a:

- 1) Nuevas naciones productoras
- 2) Nuevas variedades
- 3) Nuevas tecnologías

3. INCREMENTO DE RENDIMIENTOS VITÍCOLAS

La incorporación de las tecnologías (sistemas de conducción, podas, abonados, etc..), la modificación de estructuras (variedades, disposición, parcela, tierras vírgenes, abandono de laderas, etc..) y la asimilación de criterios de rentabilidad (mecanización, automatización, etc..) han

generado una solidez en las producciones y el incremento de los rendimientos vitícolas (OIV, 1998).

4. DESCENSO DEL CONSUMO

El descenso continuado del consumo hasta 1995 motivado por:

- Pérdida de valoración social del vino, como bebida y alimento.
- Competencia de otros sectores (cerveza, agua mineral, etc..)
- Evolución de los gustos y hábitos de consumo
- Desarraigo del mundo rural
- Pérdida de calidad y variaciones de precio.
- Campañas antivino y de asimilación a las drogas, trastornos sociales, enfermedades, etc.. han hecho que este sea el detonante de una situación de crisis sectorial, donde los excedentes ahogan toda actuación en los mercados.

5. EXPORTACIÓN LIMITADA

Cada año son menos los mercados disponibles, la competencia es mayor y existen problemas de impuestos, aranceles, medidas técnicas, etc.. que hacen difícil la libre circulación de las mercancías.

En el concepto de exportación los criterios impuestos por las grandes cadenas de distribución y los gustos del consumidor han establecido una revolución en los criterios de calidad, servicios y asistencias.

Los acuerdos del GATT han impuesto limitaciones a los vinos europeos con restitución a la exportación, con lo que la competitividad de los mismos se ha visto dañada en determinados mercados.

En los mercados de vinos de calidad, la Unión Europea sigue siendo líder y consolida su posición en los mercados.

II.3.- MARCO LEGAL DE LA CALIDAD

La vitivinicultura es uno de los sectores más normatizado, su historia está cargada de textos que ordenan plantaciones, establecen criterios de calidad, imponen sanciones, gravan con impuestos y marcan la evolución de un sector unido a sus orígenes, que posee un carácter propio en los campos de la producción, transformación y comercialización como actividad agraria y alimentaria (Vin, 1998).

Las viticulturas y enologías españolas se encuentran reguladas por un conjunto de normas derivadas de:

- Los compromisos, recomendaciones y acuerdos de un marco internacional: FAO, OMS, OIV, GATT.
- Las reglamentaciones, directivas y decisiones de la Unión Europea con su procedimiento de actuación: PAC, OCM-Vitivinícola, Reglamentos horizontales.
- El ámbito legal propio de España como estado miembro, configurado por disposiciones estatales y autonómicas.
- Las pautas, formas y maneras establecidas en las relaciones sectoriales e intersectoriales que definen el mundo vitivinícola.

La aplicación sistemática de las medidas presenta aspectos técnicos, económicos, sociales y políticos que trascienden desde la producción a los mercados. En su conjunto ayudan a:

- Definir productos, optimizar medios y procesos, ordenar producciones y mercados e incentivar calidades.
- Demarcar actuaciones técnico-administrativas tendentes a cumplimentar actuaciones, garantizar autenticidades y exigir responsabilidades.
- Canalizar ayudas tendentes a modernizar procesos, transformar estructuras y fomentar la presencia social de sus valores propios.
- Aunar voluntades para responsabilizar a todas las fases del proceso enológico a competir en defensa de intereses comunes en el seno de un sistema agroalimentario internacionalizado.

De todos los sectores que confluyen en el sistema agroalimentario es el vitivinícola el más controlado, siendo responsabilidad del sector asumir el marco legal a todos los niveles y al menor coste posible, mientras que las Administraciones deben ponderar, consensuar, hacer posible su asimilación, facilitar su gestión y obligar a su cumplimiento en un marco de eficiencia y equidad (Normativa Jurídica, 1997).

II.3.1.- ÁMBITOS JURISDICCIONALES DEL SECTOR VITIVINÍCOLA

1) ORGANISMOS INTERNACIONALES

El marco normativo del sector vitivinícola se ve afectado por los acuerdos que se adoptan en diversos organismos internacionales de ámbito supracomunitario. Entre ellos, los que presentan una mayor incidencia son:

- * **FAO:** ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN, (1945).
- * **OIV:** OFICINA INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (1924)
- * **GATT:** ACUERDO GENERAL SOBRE ARANCELES Y COMERCIO

Los cometidos y las actuaciones referidas al sector vitivinícola de estos Organismos se indican a continuación.

1.a) FAO (1945)

Los objetivos que establece la FAO para su actuación son: Elevar los niveles de vida y nutrición de los pueblos, mejorar el rendimiento de la producción y la eficacia de la distribución de todos los productos alimenticios y agrícolas, mejorar las condiciones de la población rural y contribuir así a la expansión de la economía mundial.

Las actividades que lleva a cabo incluyen:

- Desarrollos normativos en un plano:
 - * Se adoptan convenciones y acuerdos en materia de competencia de la Organización, que naturalmente sólo entran en vigor cuando los estados miembros han manifestado la voluntad de obligarse.
 - * Elaboración de Reglamentos-Codex Alimentarios (1981). Aceptado por los gobiernos y base de muchas actuaciones en esta materia.
 - * Realización de estudios sectoriales: sobre aspectos productivos, administración de recursos, evaluación de problemas, etc.. Por ejemplo, durante 1995, merecen destacarse las repercusiones de la Ronda de Uruguay y otras medidas que influyen en el comercio

vitícola. Los estudios de mercado de uvas de mesa y uvas pasas y las reuniones intergubernamentales FAO/OIV.

1.b) OFICINA INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO. (1924).

Es un organismo supranacional, no beligerante, sin poder de sanción, que actúa por resoluciones de su Asamblea aceptada por los países miembros (Ver Anejo Nº 5: Oficina Internacional de la Viña y el Vino).

Fue fundada en 1924, el 29 de noviembre, con los siguientes países como miembros: España, Francia, Grecia, Hungría, Italia, Luxemburgo, Portugal y Túnez. En 1983 eran 31 los países adheridos y en la actualidad los países miembros son 51.

Las decisiones de la OIV son recomendaciones que los Estados adoptan, y exigen su aplicación en el sector nacional. Estas decisiones afectan al campo de la viticultura, enología y economía vitícola, y configuran un marco legal básico, aceptado por todos.

En el momento actual, la OIV posee entre sus objetivos:

- La armonización de todo el marco legal de los Estados participantes.
- La autorización de las prácticas enológicas.
- La puesta en marcha de los métodos de análisis seguros.
- El desarrollo de una línea de defensa del vino entre diferentes frentes: vino-salud, vino-sociedad, etc.

1.c) GATT (ACUERDO GENERAL SOBRE ARANCELES Y COMERCIO)

Los objetivos de este Organismo hacen referencia al establecimiento de acuerdos que permitan, a los países desarrollados y en vías de desarrollo, obtener beneficios comerciales y ventajas económicas en diversos sectores, entre ellos el agrícola.

Las actividades que desarrolla el GATT se centran en establecer un sistema de comercio equitativo y orientado al mercado, mediante reducciones progresivas de las ayudas y protecciones arancelarias. De forma especial se hace referencia al Acta final de la Ronda de Uruguay

(Punta del Este 1986 - Marrakech 1994), que entró en vigor el 1 de julio de 1995. En relación al sector vitivinícola las actuaciones previstas repercutirán en:

- Favorecer un más fácil acceso a los mercados. Se suprimen los precios de referencia y se reducen los derechos de aduana y los equivalentes arancelarios en frontera.
- Eliminación progresiva de subvenciones a la exportación (o restituciones), tanto mediante la reducción de su volumen como de los importes globales.
- Unificación y control de las medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF). Con el fin de armonizar las medidas partiendo de una base amplia, la OIV ha elaborado un compendio de métodos de análisis y ha creado unas subcomisiones de unificación. Además, ha determinado los límites máximos aceptables para diversas sustancias contenidas en el vino y establecido recomendaciones sobre criterios de pureza y empleo de plaguicidas.
- El reconocimiento de los derechos de propiedad intelectual relacionados con el comercio, (TRIPS). El artículo 22 determina la protección de las indicaciones geográficas, y los artículos 23 y 24 establecen una protección adicional para las denominaciones geográficas de vinos y licores. Estas normas permiten a cada país titular de una denominación, que identifique sus vinos y licores producidos en alguna parte de su territorio, e impidiendo el uso por terceros. Esta medida implicará establecer registros y mecanismos de protección.

2) UNIÓN EUROPEA (U.E.)

Las líneas maestras que en los Tratados de Constitución de la CEE diseñan el funcionamiento de la Agricultura Comunitaria, y su relación con países terceros, se centran en la Política Agraria Común (PAC).

El Tratado de Roma (1957), en su Título III: AGRICULTURA, define los principios básicos que deben orientar las disposiciones que emanan del mismo. Los artículos números 38, 39 y 40 determinan la PAC, definiendo sus objetivos y los instrumentos para alcanzarlos, entre los que establecen las Organizaciones Comunes de Mercado (OCM).

El conjunto de Reglamentos, Directivas y Decisiones que definen la OCM-Vitivinícola diseña las medidas coyunturales y estructurales que en función del contexto económico-social, de la situación de los mercados, de las exigencias de los estados miembros, y la solicitud de los órganos consultivos, regulan la evolución vitivinícola.

El primer Reglamento de la CEE que trata de ordenar el sector es el 24/62, que respetando las diferentes formas de concebir el vino en los distintos países miembros, implanta de forma gradual unas normas en base a:

- el Catastro vitícola
- las declaraciones de cosechas y stocks
- la definición vino de calidad producido en región determinada (VCPRD)
- el Comité de Gestión de Vinos, y
- las medidas de control

Esta OCM se completa con los Reglamentos: R(CEE) 134/62 (declaraciones de stocks), R (CEE) 143/62 (Base catastro vitícola), R (CEE) 26/64 (disposiciones complementarias), y desde un principio se plantea una separación entre las medidas que deben afectar a los vinos comunes (vino de mesa), y los vinos de calidad superior producidos en una región determinada (VCPRD).

La primera reforma de la OCM surge como consecuencia de la evolución del sector dentro de unas coordenadas de progreso y abundancia, que marcan las nuevas OCM. Así en 1970 aparecen los R(CEE) 816/70, que establece disposiciones complementarias en materia de organización común del mercado vitivinícola, y el R(CEE) 817/70, sobre disposiciones particulares relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas.

La gestión de estos Reglamentos dio lugar en 1976 a un bloqueo temporal de plantaciones, y en 1980 a establecer un plan sistemático de control del potencial vitícola, con la prohibición de nuevas plantaciones, consecuencia de los malos resultados obtenidos en su aplicación.

Las exigencias de un contexto de excedentes coyunturales, presiones internacionales y descenso del consumo obligan a plantear una

nueva modificación de la OCM. Así nace el R(CEE) 822/87, cuyos elementos más significativos a destacar son:

- Un nuevo concepto de destilación, que pretende sostener el mercado y disuadir a los viticultores de producir excedentes. Para ello, la destilación obligatoria poseerá un precio antieconómico.
- Reducción del potencial de producción vitícola, con ayudas al arranque y limitaciones en los derechos de replantación acompañada con una política de precios restrictiva y a la baja

El R(CEE) 823/87, referente a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, sufre escasas modificaciones en relación a los hábitos normales de trabajo que contempla.

En 1988 se adoptan estabilizadores con el objetivo de "hacer bajar los precios cuando la cantidad producida excede a un cierto límite, incrementando la participación de los productores en la financiación de los gastos, y reducir las garantías ofrecidas por la intervención". En 1990 se aplican programas de austeridad con desescalada de precios y ayudas, ante la grave crisis sectorial con los llamados excedentes estructurales y los conflictos y tensiones generadas en los estados miembros.

Los nuevos planteamientos de la PAC, la creación del Espacio Económico Europeo y la firma del Tratado de Maastricht (en 1991), hacen necesaria y obligatoria la reforma de la OCM-Vitivinícola.

Durante 1993, partiendo del documento "Evolución y futuro de la política vitivinícola" y coincidiendo con el final del periodo transitorio para España, con la libre circulación del mercado único, con los acuerdos del GATT y la posible ampliación de la UE a 15 miembros, se sientan las bases para la negociación de un documento que modifique la OCM.

En mayo de 1994, la Comisión presenta un documento de Organización del Mercado del Vino (5 de Mayo), que origina la mayor protesta social y repulsa conocida en el medio vitivinícola, tanto en España como en algunos de los estados miembros. El sector necesita una reforma de su OCM que marque las bases de una opción de futuro para todas las regiones vitícolas que hasta la fecha no se ha producido.

El 7 de junio de 1998 la Comisión presentó su propuesta de organización común del mercado del vino, que se implantará en el año 2002.

3) ESPAÑA

Antes del ingreso de España en la CEE, el marco legal sobre el sector estaba configurado por:

- Ley 25/70 y Decreto 835/72. Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes, y su Reglamento.
- Decretos y Reales Decretos, regulando las normas de campaña vínico-alcoholera que afectaba a precios, intervenciones, fomento de la calidad, etc. El R.D. 2201/83 marcó la última ordenación del mercado español.
- Normas generales referentes a etiquetado, industrias, exportaciones e impuestos, que debían cumplimentar los operadores sectoriales.
- Reglamentos de denominaciones de origen, como expresión diferenciada de los vinos de calidad.

En este marco legal, algunos de los aspectos que merecen destacarse son:

- Ley 25/70 y Decreto 835/72. Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes y su Reglamento. Elementos básicos del mismo:
 - * Objetivos: Ordenación del viñedo y su producción, la definición, elaboración y comercialización de los productos derivados de la uva y otras bebidas alcohólicas, y la definición y empleo de los alcoholes.
 - * Productos que abarca y define: Uva, mosto, tipos de mosto y zumos, vino, tipos de vinos, sidra, alcoholes, subproductos, vinagres y bebidas derivadas de alcoholes naturales.
 - * Aspectos relacionados con la viña; Plantación del viñedo (nuevas plantaciones y replantaciones), cultivo de la vid (prohibición del riego, prácticas de cultivo, reposiciones, declaraciones de cosecha), viveros, auxilios y sustitución del cultivo.
 - * Vino, alcoholes y demás productos; Prácticas admitidas para cada tipo de producto, prohibiciones y condiciones de uso, productos no aptos para el consumo, tenencias y circulación de materias que se utilizan en la elaboración, declaración de productos.

- * Protección a la calidad. Denominación de origen de los vinos, Consejos Reguladores, INDO.
 - * Normas de campaña, circulación de productos, venta de productos a granel y envasado, comercio exterior, infracciones y sanciones, catastro.
 - * En sus anexos hay que destacar: clasificación de variedades, definición de región vitícola, modelo de declaraciones, prácticas enológicas, características de productos enológicos y circulación de productos
- Normas de campaña. Se promulgaban el 1º de septiembre de cada año, y duraban hasta el 31 de agosto del año siguiente.

El Objetivo pretendido con estas normas era la eliminación de excedentes de vino en cada campaña, mediante la destilación o reducción a alcohol de los mismos". Se aplicaba a todos los vinos (de mesa, y con denominación de origen), poseía el mismo precio el vino blanco y el vino tinto. El SENPA era el organismo tutelador de todas las medidas derivadas de las normas de campaña.

Los aspectos de mayor interés que establecían las normas de campaña son: modalidades de destilación, precios, régimen de garantía complementaria, entrega vínica obligatoria y actuaciones en inmovilizaciones, anticipos, entidades colaboradoras.

- Entre las normas generales con influencia en el sector es conveniente destacar las que hacían referencia a:
- * Etiquetado y presentación
 - * Industrias vínicas, industria exceptuada
 - * Impuestos y fiscalidades
 - * Exportación. Carta exportador

En estos momentos el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes se ha quedado obsoleto. La situación vitivinícola y sus coordenadas nacionales, las orientaciones emanadas de la U.E., los acuerdos internacionales y el nuevo marco competencial autonómico hacen aconsejable su revisión. De la misma forma, las condiciones de rentabilidad y competitividad, las necesidades de I+D y transferencia de tecnología, la diversificación y la defensa del concepto "vino" en los

mercados e instituciones exigen una reforma acorde con la realidad actual.

La vieja estructura del Estatuto y su Reglamento ha sido superada por el marco legal vigente, por las prácticas viticultoras y enológicas y por las exigencias del sector.

De hecho la normativa española se vio afectada con la entrada en la CEE. El "Acta relativa a las condiciones de adhesión del Reino de España a la CEE", recoge en Capítulo III: Agricultura, referencias concretas al sector vitivinícola tanto en las secciones I y II, como en el apartado e) del anexo XVI y en las declaraciones comunes.

Las principales indicaciones en este sentido se refieren a:

- Aproximación y compensación de precios (artículos 68 y 74).
- Libre circulación y Unión Aduanera (artículos 75 y 78).
- Ayudas (artículos 79 y 80).
- Mecanismos complementarios aplicables a los intercambios (artículos 81 y 85).
- Otras disposiciones, relativas o no, a la organización común del mercado vitivinícola (artículos 86 a 91 y artículos 122 a 129, estos últimos específicos para el sector vitivinícola).

Además, existen dos declaraciones comunes, una sobre la "aplicación del montante regulador a los vinos de mesa", y una segunda relativa a "vinos españoles de calidad protegidos en regiones determinadas".

4) COMUNIDADES AUTÓNOMAS

La Constitución española en su artículo 148,1,7, reconoce la posibilidad de asumir competencias en materia de agricultura y ganadería por parte de las Comunidades Autónomas.

Dentro de la ordenación general de la economía, y en función del grado de desarrollo de sus Estatutos, las Comunidades Autónomas de Cataluña, País Vasco, Galicia, Navarra, La Rioja, Comunidad Valenciana y Andalucía disponen de competencias plenas al respecto. Las restantes

Comunidades Autónomas presentan diferentes grados de competencias transferidas.

La organización del Estado implica que la aplicación de las Normas Comunitarias se efectúe directamente o bien, mediante la promulgación de un Real Decreto y Ordenes para su ejecución, y la adaptación de la norma en los Boletines Oficiales de la Comunidades Autónomas.

Dentro del marco legal general establecido, las Comunidades Autónomas han regulado en materia de:

- Ordenación del viñedo: reestructuración y reconversión, plantaciones, derecho de replantación y ayudas al abandono.
- Ayudas a la industrialización y modernización de instalaciones.
- Calidad Alimentaria: documentos de acompañamiento, libros de registro.
- Denominaciones de origen - Figuras de calidad agroalimentaria.
- Ordenación sectorial: seguros agrarios, interprofesionales.

En competencia exclusiva de las Comunidades Autónomas, o compartidas con el Estado, actúan sobre determinadas zonas vitícolas protegidas por una Denominación de Origen. Son organismos desconcentrados de las administraciones, que ejercen funciones de control y promoción de los productos amparados.

Obligando a cumplir el Reglamento de la denominación de origen, el Consejo Regulador actúa en materia de delimitación de la zona de producción, autorización de variedades, producciones máximas por Ha., prácticas culturales, graduación mínima, zona de crianza, sistema de elaboración y crianza, característica de los vinos, controles analíticos y organolépticos, registros (viñas, bodegas), registro de declaraciones y controles, para asegurar la calidad y el origen de los productos amparados.

II.3.2.- ANÁLISIS DE LA NORMATIVA BÁSICA: ESPAÑA Y LA UNIÓN EUROPEA

II.3.2.1.- LEGISLACIÓN SECTORIAL BÁSICA

A partir del 1 de enero de 1986 no puede hablarse de una legislación española y otra comunitaria, pues se pasó, tras un período de armonización y asimilación del acervo comunitario, a la plena inmersión en el sistema jurídico-normativo y organizativo de la CEE, coincidiendo con el final del período transitorio y de Adhesión y la Unión Europea.

La Legislación básica sectorial se configura como un sistema de carácter abierto, armónico, sectorial, integrado y con regímenes diferenciados, centrándose en el momento actual en las normas:

- Ley 25/70 y Decreto 835/72. Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes y su reglamento. Modificado por la Ley 2/93 y por la disposición derogatoria de la Ley 8/96.
- R.D. 157/88, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen y las denominaciones de origen calificadas de vinos y sus respectivos Reglamentos. Modificado por R.D. 1906/95.
- R(CEE) 822/87, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, con sus sucesivas modificaciones y reglamentos que de él se derivan.
- R(CEE) 823/87, por el que se establecen disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, VCPRD, con sucesivas modificaciones R(CEE) 2043/89 y demás normativa derivada.

En el Anejo nº 6 pueden consultarse dos cuadros: A) "Correspondencias: Ley 25/70-Reglamentación C.E.E." y, B) "Correspondencias: Decreto 835/72-Reglamentación C.E.E.". Gran parte del marco legislativo español relativo al sector, se ha visto derogado con la entrada en vigor del Ordenamiento Comunitario.

Las Disposiciones Comunitarias adquieren notable interés en el momento actual (marzo 98), cuando en las Cortes Españolas, a nivel de Subcomisión, se está debatiendo el "Estatuto de las reformas necesarias para modernizar el sector vitivinícola español y garantizar su viabilidad futura" (Congreso de Diputados - Octubre 1987).

Un análisis global de las fases más importantes del proceso enológico ayudará a conocer mejor la complejidad del marco legal:

A) **NORMAS QUE AFECTAN A LA PRODUCCIÓN:**

Las estructuras del viñedo español están en continua mejora. A las actuaciones en materia de reconversión del viñedo híbrido productor directo (R.D. 796/79 y Ordenes posteriores), han seguido una serie de medidas tendentes a la reconversión y reestructuración (R.D. 275/84) en el que se ha pretendido rejuvenecer las plantaciones, mejorar variedades, renovar explotaciones y mejorar calidades.

En materia de ordenación del viñedo, y en el marco comunitario, están en vigor las siguientes líneas de actuación:

- Reestructuración; como marco de operaciones colectivas.
- Reconversión, hacia el abandono definitivo del viñedo
- Plantaciones de viñedo; sometidas a autorizaciones.
- Variedades de vid. Clasificación.

El Anejo nº 7 recoge las normas que afectan al sector vitivinícola. En el cuadro A) "Normas sobre producción y ordenación del viñedo" se relacionan, con detalle, las disposiciones a considerar.

B) **NORMAS SOBRE TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN:**

La transformación de uva en mosto y este en vino, es una de las bases del proceso enológico, que está sujeto a un conjunto de normas que se recogen en el Anejo nº 7, cuadro B) "Normas sobre Transformación y Comercialización".

La situación de crisis, excedentes y la presión social sobre el sector, impulsa a centrar las inversiones en iniciativas que incidan en mejoras de la calidad y reducción de la capacidad productiva.

Las limitaciones presupuestarias hacen que para el período 1994/99 se establezcan nuevas reducciones en el programa de inversiones y se subvencionen solamente:

- Las necesarias para la unión de empresas o agrupaciones de productores
- Las relacionadas con la protección del medio ambiente.

- Las relativas a los productos de la viticultura ecológica
- Las inversiones promovidas por organismos integrados que persigan la mejora de la calidad o de la reducción de rendimientos vitivinícolas que favorecen la reestructuración del sector.

Los planes de actuación prevén estrategias adaptadas a cada región según sean zonas de Objetivo 1, o fuera de ellas.

C) NORMAS QUE AFECTAN A CONTROLES Y DECLARACIONES

La amplia legislación que regula la actividad del sector, desde la producción de material vegetal hasta la comercialización de los vinos, ya sean de mesa o VCPRD, obliga a declarar las superficies destinadas a la reproducción de material vegetativo de la vid y superficies dedicadas al cultivo vitivinícola, incorporando asimismo los modelos administrativos para efectuar estas declaraciones.

En relación con los productos, establece la obligación para los estados miembros de efectuar las declaraciones de existencias, de cosecha de uva y de producción, también de comunicar los vinos acogidos a una denominación de origen, los organismos competentes para la descalificación de VCPRD, así como la relación entre estos organismos. En el Anejo nº 7, cuadro C) "Normas sobre controles y declaraciones", puede consultarse la normativa a aplicar.

El R (CEE) 2048/89 establece, para el sector vitivinícola, las funciones que deben ejercer los organismos de control propios de cada estado miembro. La Comisión tiene a su vez poder para crear su propio cuerpo de agentes.

Los ámbitos sobre los que pueden actuar los organismos de control son:

- Declaraciones de cosecha, producción y existencias, ordenación vitícola (arranque, replantación, etc..) y registro.
- Posesión y comercialización de productos vitivinícolas que no estén envasados, incluidos el establecimiento y la utilización de los documentos que se requieran para el transporte, así como la teneduría de registros.

- Verificación de las materias primas utilizadas en la elaboración de los vinos. Grado alcohólico volumétrico natural de las uvas utilizadas.
- Prácticas enológicas, incluida la posesión y la comercialización de las materias utilizadas en el tratamiento de los productos del sector vitivinícola.
- Destino de los vinos procedentes de uvas cuyas variedades figuren clasificadas como distintas de las uvas de vinificación.
- Enriquecimiento de las uvas, de los mostos y de los vinos, así como posesión y utilización de sacarosa, mosto concentrado de uvas y mosto de uva concentrado y rectificado.
- Posesión, comercialización, destilación y destrucción de los subproductos de la vinificación. Control de productos que se beneficien de alguna ayuda.
- Verificación de la composición de los productos vitícolas y designación y presentación de los productos del sector vitivinícola.

La normativa española se ha ido adaptando en aquellas materias que ha sido necesario, legislando en cuestiones concretas como es el caso de la declaración de existencias, cosecha de uva y producciones reguladas por la Orden de 14 de junio de 1991, la cual a su vez deroga la de 20 de junio de 1990.

Esta Orden establece los modelos para realizar las declaraciones y fechas en que debe realizarse (31 de agosto para declarar existencias de vino y mosto, y 30 de noviembre para la cosecha de uva y producción de vino y productos distintos del vino procedentes de uva).

D) NORMAS QUE AFECTAN A DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMIENTO Y REGISTROS

Establecida la normativa que permite el control del sector vitivinícola tanto en las fases de cultivo como de elaboración, el Reglamento (CEE) 2239/93, establece los documentos que acompañan el transporte de los productos vitivinícolas y los registros que el sector debe cumplimentar (Ver Anejo nº 7, cuadro D) "Normas sobre acompañamiento y registros").

Reglamento básico, dadas las características del producto (control de Hacienda a través de impuestos especiales), donde establece una versión simplificada de circulación intracomunitaria de productos sujetos a impuestos especiales, que hayan sido despachados para consumo en el estado miembro de partida, y el documento administrativo de acompañamiento de los productos sujetos a impuestos especiales, que circulen en régimen de suspensión.

También existe un modelo de documento de acompañamiento para los productos no sometidos a impuestos especiales y para cuando un producto que sí lo esté, circule entre dos instalaciones de un mismo propietario. Cada impreso lleva unas casillas donde se identifica la partida, propietario, etc..

Para productos protegidos por D.O. tiene el valor de certificado de la misma, siempre que haya sido visado por el correspondiente Consejo Regulador, también fija los registros y formatos autorizados (libros ó soporte informático) que deben llevar las personas físicas o jurídicas obligadas a cumplimentarlos, así como las agrupaciones de personas, que tengan en su poder bajo cualquier concepto, en el ejercicio de su profesión o con fines comerciales, un producto vitivinícola.

Completando el referido Reglamento se publicó el R.D. 323/94, el cual fija en su artículo 2 como autoridad competente, a los órganos responsables de las Comunidades Autónomas para los intercambios intracomunitarios, y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para los intercambios con terceros países. Este Real Decreto ha sido desarrollado por Orden Ministerial de 20 de Mayo de 1994.

E) NORMAS SOBRE PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

El Reglamento 822/87, en su anexo VI, establece la lista de las prácticas y tratamientos enológicos autorizados, distinguiendo aquellas que pueden aplicarse a cada producto y el destino del mismo, estableciendo algunas limitaciones que se contemplan en el Título II del Reglamento 822/87 -Artículos 15 al 26- (Anejo nº 7, cuadro E) "Normas sobre prácticas enológicas").

Dentro de las prácticas autorizadas deben ser registradas: aumento de grado alcohólico, acidificación, desacidificación, edulcoración, mezcla, tratamiento con carbones de uso enológico, tratamiento con ferrocianuro potásico, elaboración de vinos alcoholizados, transformación en un producto de otra categoría, especialmente en vino aromatizado, de obligado cumplimiento para todos los estados miembros, si bien, la legislación de cada uno de ellos puede ser más restrictiva, en el sentido de prohibir una práctica autorizada por la Comunidad, o establecer condiciones para la realización de las mismas.

Así la Comunidad autoriza la edulcoración mediante el empleo de sacarosa, práctica totalmente prohibida en el estado español e igualmente establece la autorización del tratamiento con ferrocianuro, práctica condicionada a la supervisión de personal técnico e inscripción en los registros de tratamientos. Por otra parte, existen prácticas toleradas en países terceros no permitidas en los estados miembros o autorizadas con

limitaciones, como es el caso de la utilización de resinas de intercambio iónico.

De lo anteriormente expuesto, se deduce la situación paradójica a la hora de elaborar un producto y su posterior comercialización en un mercado libre, existiendo países que "juegan con ventaja" respecto a los otros, provocando situaciones atípicas en las relaciones vitivinícolas entre terceros países y los comunitarios. Se impone el arbitraje de un organismo (OIV) para que todos los países practiquen la mismas reglas de juego.

II.3.2.2.- NORMAS DE CALIDAD

En materia de calidad se imponen un conjunto de medidas que atienden a:

- Segmentación del mercado: vino de mesa y vino de calidad producido en una región determinada.
- Gestión de la calidad: marco de empresa, control, certificaciones y aseguramiento de calidad.
- Calidad ambiental: residuos, vertidos, envases, embalajes y procesos.
- Reglamentaciones técnico-sanitarias que afectan a productos, medios y materiales.

A) VINOS DE MESA

Desde un principio en la legislación comunitaria ha existido una dicotomía en el mercado y desde el punto de vista técnico, organizativo y práctico se han planteado tres grandes grupos:

- *vinos de calidad producidos en regiones determinadas (VCPRD)
- *vinos de mesa
- *vinos especiales, licores, espumosos, de aguja, etc..

En el anexo I del R (CEE) 822/87 se define el vino de mesa como aquel distinto de los VCPRD:

- que proceda exclusivamente de las variedades de vid contempladas en el artículo 89,
- producido en la comunidad,

- que tenga, después de efectuadas las eventuales operaciones mencionadas en el artículo 19, un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 8'5% vol., siempre que dicho vino proceda exclusivamente de uva recolectada en las zonas vitícola A y B, y no inferior a 9% vol. en el resto de las zonas vitícolas, así como un grado alcohólico volumétrico total no superior al 15% vol.,
- cuyo contenido en acidez total, expresada en ácido tartárico, no sea, por otra parte, inferior a 4'5 gr/l, es decir, 60 meq/litro.

En este tipo de vinos se materializa en todos sus términos la OCM vitivinícola, con el marco normativo que se detalla en el cuadro F) del Anejo nº 7.

Un apartado especial es el constituido por los vinos de mesa con mención geográfica. El artículo 72.2 del R (CEE) 822/87 da pie a señalar que "los Estados miembros podrán subordinar la utilización de una indicación geográfica para designar un vino de mesa, en particular, a la condición de que se hubiese obtenido íntegramente de determinadas variedades expresamente designadas y que procediese exclusivamente del territorio claramente delimitado, cuyo nombre lleva".

En el contexto de la U.E. y en aplicación del R (CEE) 2392/89, se reseña para los vinos de mesa obtenidos en España el término "vino de la tierra". El Reglamento establece que los Estados miembros dictarán las normas de utilización referidas a la indicación geográfica, las condiciones de producción y el control del etiquetado.

B) VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN UNA REGIÓN DETERMINADA

El consumidor identifica a nivel europeo, la calidad con los conceptos "VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN REGIÓN DETERMINADA" (VCPRD), "DENOMINACIÓN DE ORIGEN" (DO), y "DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA" (DOC), que define el marco legal español.

El Tratado de Adhesión en su declaración común sobre los vinos españoles de calidad producidos en regiones determinadas (VCPRD), dice: "Los vinos españoles considerados, con arreglo a la normativa comunitaria como VCPRD, son los producidos y efectivamente protegidos y comercializados por una "Denominación de Origen" (Anejo nº 8: "Vinos de calidad producidos en una región determinada").

El marco legal en materia de Denominaciones de Origen se encuentra en:

- Título III: "De la protección a la calidad", de la Ley 25/70, y su Reglamento 835/72.
- R.D. 157/88 y R.D. 1906/85, normativa a la que deben ajustarse las DO y DOC de vinos y sus respectivos reglamentos.
- R(CEE) 823/87, disposición específica para VCPRD.
- Reglamentos Denominaciones de Origen.

Fruto de una evolución constante y de una lucha por la calidad, el sector español posee hoy una lista de vinos de calidad protegidos por denominaciones de origen con larga tradición, que se combinan con incorporaciones recientes. En el cuadro siguiente (Vinos de calidad producidos en una región determinada) puede verse la relación completa de las denominaciones de origen españolas reconocidas por la U.E.

C) VINOS ESPECIALES

En el epígrafe de vinos especiales se incluyen un conjunto de productos véricos con peculiaridades determinadas. La tipificación que se establece y las normas que a ellos hacen referencia figuran en el cuadro G) del Anejo nº 7.

D) GESTION DE CALIDAD

El vino como alimento entra a formar parte del sistema agroalimentario donde el concepto tradicional de calidad se basa no sólo en un conjunto de especificaciones, sino también, en seguridad y garantía. Se ha pasado del concepto de control de calidad al de gestión de calidad (FEV-FIAB, 1997).

La gestión de calidad es "el conjunto de actividades de la función general de la dirección que determinan la política de calidad, los objetivos y las responsabilidades, realizándose por medios tales como la planificación de calidad, el control de la calidad, el aseguramiento de la calidad y la mejora de la calidad, todo ello en el marco del sistema de calidad" (VHO, 1993).

La Organización Internacional de Normalización (ISO) ha elaborado una serie de normas sobre aseguramiento y gestión de calidad, que han sido adaptadas por la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) como normas UNE (una norma española), y por el Comité Europeo de Normalización (CEN) como normas europeas (EN). La importancia de estas normas ha quedado de manifiesto en la Resolución de 21 de diciembre de 1989, del Consejo de las Comunidades Europeas.

Las normas ISO serie 9000 atienden a:

- Sistemas de calidad
- Normas de gestión de la calidad y aseguramiento
- Gestión de la calidad y elementos del sistema
- Reglas generales para la auditoria de sistemas

En materia de gestión de calidad hay que diferenciar las normativas obligatorias y aquellas voluntarias cuyo conjunto determinan la calidad. En principio atañen a:

- Empresas: Normas ISO, RTS, Directivas Unión Europea
- Laboratorios de Control: normas ISO y métodos oficiales de análisis
- Normas medio-ambientales

En los cuadros H) y I) del Anejo nº 7, se recogen las normas en gestión de calidad y su marco legal que aportan las referencias más significativas al respecto.

E) MEDIDAS HORIZONTALES

El sector vitivinícola está afectado por un conjunto de medidas horizontales (Anejo nº 7, cuadro J) referentes a impacto ambiental, vertidos y residuos, así como por las actuaciones referidas a envases y embalajes, que de alguna forma marcarán la evolución de la industria enológica en un futuro más o menos próximo.

F) REGLAMENTACIONES TÉCNICO-SANITARIAS. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

La defensa de un vino de calidad, con frecuencia se apoya en un conocimiento exhaustivo de su composición físico-química y en el preceptivo análisis organoléptico, pero además, determinados mercados

exigen comprobaciones de autenticidad con aplicación de valores máximos, relaciones enológicas y test técnicos de comprobación que ayudan a mejor definir las condiciones y entornos de un vino, su originalidad, naturaleza y bondad (CODEX, 1994).

Existe una serie de componentes en los vinos, cuya presencia determina calidades o anormalidades, que están limitados por los marcos legales de los diferentes estados o instituciones (OIV) que se recogen en el anexo nº 9 "Determinaciones en vinos", cuyos valores máximos y mínimos pueden ayudar a identificar valores de un vino. Este cuadro es fruto de un análisis efectuado del conjunto de las legislaciones vitivinícolas más importantes -Ver también cuadro k) "Normas sobre métodos de análisis e identificaciones" del anejo nº 7-.

III.- OBJETIVOS

La calidad de un vino se puede considerar como un conjunto de "caracteres" que diferencian un vino de otro. Posee una dimensión subjetiva que está unida a los gustos del consumidor y otra objetiva que se ajusta a un conjunto de criterios establecidos que ayudan a definirla con la precisión adecuada en función de los criterios de empresa, evolución del mercado y marco establecido para la defensa y protección del concepto viña y vino (Guillem y otros, 1987).

En los aspectos subjetivos tienen marcada influencia la evolución del gusto, la moda o las opiniones del momento, siendo determinantes la evolución de los atributos sociales, valores propios puestos a disposición de los consumidores y la formación e información que acompañan a las producciones (Domingo y otros, 1983).

En los aspectos objetivos las valoraciones, determinaciones y criterios se centran en la ausencia de defectos organolépticos, equilibrio y armonía entre sus componentes; la valoración comercial, originalidad, naturalidad y autenticidad alcanzan una rentabilidad y las modernas tecnologías y la capacidad analítica han abierto un campo en el conocimiento del vino y su objetividad, aportando garantías necesarias a los conceptos utilizados.

En ambientes vitícolas y enológicos, la calidad de un vino se interpreta como "la suma de calidades de cada una de las fases en que se divide el proceso enológico", que en su conjunto la determinan en el más amplio de los sentidos y acepciones vitivinícolas (total, original, típica, auténtica, legal, relativa, empresarial, etc..) y nos definen las coordenadas en las que encuadrar la dinámica de calidad, basadas en (OIV,1997):

1. Definición del vino como un producto agrario natural y sano
2. Composición físico-química equilibrada, estable y apropiada
3. Características organolépticas peculiares, específicas y originales
4. Calidad microbiológica
5. Aplicación del marco legal
6. Calidad de expresión del vino y su seguimiento en el mercado y en la sociedad

7. Controles y técnicas de acreditación, certificación y verificación de la calidad
8. Vertebración social-sectorial en defensa de la calidad sectorial
9. Aspectos relacionados con presencia de la empresa en los mercados

El pertenecer a la U.E., las incidencias de los acuerdos del GATT, las resoluciones de la OIV, así como la internacionalización de los mercados y las economías incentivan al sector para una toma de decisiones importantes y constantes en materia de calidad. Si no se está en condiciones de competir difícilmente se podrán defender las producciones autóctonas (OIV, 1998).

Los objetivos a alcanzar en el trabajo se centran en:

- A) Definir una metodología para determinar los criterios técnicos a aplicar en un proceso enológico.
- B) Determinar los atributos de tipicidad, originalidad y autenticidad de los vinos de calidad de la Comunidad Valenciana protegidos por una Denominación de Origen: "Alicante", "Utiel-Requena", "Valencia".
- C) Coordinar la protección administrativa con criterios de eficacia y responsabilidad sectorial.

El programa de trabajo en síntesis se centra en:

- 1º. Determinar los diferentes factores que definen las exigencias de calidad.
- 2º. Establecer los criterios que delimitan los atributos de tipicidad, originalidad y autenticidad.
- 3º. Caracterizar las valoraciones cualitativas: técnicas analíticas y legales que determinan la calidad en cada vino de las Denominaciones de Origen de la Comunidad Valenciana.
- 4º. Delimitar los elementos externos al sector que determinan los factores de calidad
- 5º. Reorganizar las zonas vitícolas con criterios de calidad
- 6º. Adecuar la responsabilidad sectorial a los nuevos criterios de calidad

No debe olvidarse que la calidad de un vino y su referencia a una zona es un proceso técnico, económico y social que teniendo a la cepa como origen y referencia posee en la sociedad a la que va destinada su fin

inmediato y es el consumidor con su información y formación quien juzga y opina sobre la calidad de un vino y deposita la confianza en un producto y muestra su fidelidad en aquello que le satisface Peynaud, 1987). Siendo necesario elaborar lo que el consumidor exige, no se debe renunciar a las tradiciones inteligentes, a la historia vitícola y enológica y al potencial propio de una zona que aporta un valor del vino como producto agrario y alimento: la biodiversidad.

IV. ATRIBUTOS QUE DETERMINAN LA CALIDAD DE LOS VINOS

Las exigencias de calidad en un producto agroalimentario, con los valores que posee el vino, además de todo lo expuesto con anterioridad, vienen determinadas por:

1. Conjunto de factores que lo definen y garantías que lo avalan.
2. Caracterización y valorización de sus componentes y entornos.
3. Evolución de la ciencia enológica y vitícola, transferencia de tecnologías y criterios de calidad al servicio del sector.
4. Las condiciones de mercado y sus servidumbres que determinan una competitividad leal.

El vino, siendo un producto alimentario, no posee el calificativo de estratégico, y además, fisiológicamente no es indispensable, pero ello no desmerece en un conjunto de valores que le otorgan una dimensión clara y diferenciada (C.C. Vinícola, 1997):

1. Cultura e historia.
2. Patrimonio de los pueblos y elemento de identificación.
3. Economía y sociología determinantes en las zonas productoras.
4. Ludismo placentero y calidad de vida, en un entorno definido por la *dieta alimentaria mediterránea*.
5. Participación en las estructuras del *SISTEMA AGROALIMENTARIO*.

La calidad del vino parte de la filosofía y aplicación de la ciencia en cada momento, para garantizar al viticultor y a los consumidores unos valores, y se plantea especificar por la aplicación de leyes, fórmulas o modelos, aquellas "constantes" y "caracteres propios" que expliquen las variaciones de los fenómenos naturales que otorgan diversidad y aportan aquellos elementos que permitan la confrontabilidad (Peypaud, 1987).

Es calidad, tanto la excelencia diferenciada del producto en términos absolutos como la complacencia adquirida por parte del consumidor y su voluntad de confiar en aquello que le agrada. Ello hace difícilmente reconducibles a parámetros objetivos singularmente medibles, los resultados del proceso enológico y todas aquellas operaciones que hacen posible que el fruto de la vid madura llegue al consumidor perfectamente identificado y con nombre propio (Guillem y otros, 1993).

En cada uno de los procesos enológicos intervienen una serie de fases u operaciones básicas que en su conjunto determinan la "calidad global" de un vino y nos definen las coordenadas en las que encuadrar la dinámica de calidad, que no es más que traducir en sumandos las calidades de las distintas fases del proceso (P.E. I+D, 1987).

En la larga marcha por la aplicación de un concepto de calidad, se debe plantear no sólo un factor económico o de satisfacción, sino como:

1. Elemento básico de desarrollo rural e incorporación del valor añadido lo más próximo posible al origen.
2. Esfuerzo, objetivo, fin y programa de todo el tejido empresarial, desde el viticultor al consumidor.
3. Coordinación de intereses entre Agricultura, Industria, Sanidad y Hacienda, y adecuación de sus servicios como elementos de ayuda sectorial.
4. Idea de modernización, competitividad y rentabilidad, bajo el prisma de devolver al sector su prestigio social y la calidad de vida de sus operadores.
5. Suma de actividades en los campos de:
 - I + D (Investigación y desarrollo)
 - T + L (Transferencia de tecnología y logística)
 - AL + M (Ámbito legal + incidencia de mercado)
 - C + C (Comercialización + evolución de consumo)

Todo ello, en la Comunidad Valenciana, trasmite unos condicionantes que el sector vitivinícola deberá tener presente en su proyección de futuro.

IV.1.- FILOSOFÍA DE LA CALIDAD VITIVINÍCOLA

El sector vitivinícola, además de su propio carácter y personalidad, forma parte del sistema agroalimentario y se ve presionado en la cadena alimentaria. Ello hace necesario que a su tradicional calidad, incorpore la filosofía de calidad total que poco a poco se ha ido asimilando a nivel de empresa (I y II Congreso CACV, 1994-95).

La tendencia actual del sector es combinar la trilogía viña + vino + consumo con la calidad + originalidad + valores, aportando una serie de

criterios objetivos y subjetivos que ayuden al consumidor a comprender un vino y leer su mensaje (OIV, 1995).

Las distintas ópticas sobre las que se analizan aspectos del sector otorgan a la "calidad vitivinícola" una variabilidad, diversidad y especificidad propia de producto que es algo más que un simple bien de consumo. No hay que olvidar que la viña es una manifestación agrícola, con extensa cultura agraria, y el vino posee una vocación de consumo, combinándose ambos en una fuerte dosis de sociología, economía, comercio, tecnología, ciencia, tradición, arte, medio ambiente, etc..

El carácter propio de la cultura del vino han impuesto definiciones adecuadas de calidad a lo largo del tiempo, mereciendo ser destacadas por ser base y fundamento de la viticultura y enología actual las siguientes:

- * OLIVER DE SENES (S XVIII): define la calidad del vino como resultado de la combinación del aire, la tierra y la cepa, que la mano del hombre armoniza.

Destaca dos tipos de calidad:

1. Calidad innata: la constituyen los elementos naturales que determinan el vino.
2. Calidad adquirida: constituida por los trabajos del hombre en la viña y el vino.

- * VITICULTOR ANÓNIMO (S XIX): Referencia la calidad como "un estado de ánimo, una voluntad y un deseo permanente de hacerlo mejor".

- * El DICCIONARIO DE LA LENGUA de 1970 define la calidad como:

- Propiedad o conjunto de propiedades que permiten apreciar una cosa y diferenciarla de las demás de su especie.
- Buena calidad, superioridad, excelencia: esta definición apunta tres variables: relativo, absoluto y técnico

- *Relativo*: comparación de productos, con un gusto o patrón
- *Absoluto*: características naturales de superioridad
- *Técnico*: caracteres que diferencian al producto

- * UHLEN, R. (1976): "La noción de calidad se aplica al valor nutritivo del vino, no debe olvidar la apreciación del consumidor y el trabajo del viñatero, y que se aplique a todos los vinos".
- * PEYNAUD, E. (1987). En "el gusto del vino" aporta un conjunto de definiciones sobre la calidad, rindiendo honores a sus autores.
 - "La calidad en un vino es mejor comprobarla que definirla (Pisani)
 - "La calidad de un vino es mejor comprobarla que demostrarla (Poupon)
 - "Quality in wines is uch easier to recognize than to define" (Amerine)
 - "La qualità del vino e una caratteristica difficile da definire in maniera completamente univoca" (Paronetto)
 - "La calidad de un vino es el conjunto de sus cualidades, es decir, de las propiedades que lo hacen aceptable o deseable".
 - "La calidad es una noción técnica que por sí misma no indica nada en el plano práctico... Depende de numerosos factores entre los que juegan un papel preponderante en las condiciones ambientales del consumidor... La calidad de un alimento se define por el poder gratificante que representa para el organismo... La calidad es una noción positiva y relativa; positiva porque el alimento proporciona al organismo una satisfacción de sus necesidades y relativa porque tal satisfacción depende del organismo considerado y de sus propias necesidades (Debry).
- * A. LARREA (1955) definió la calidad del vino en los términos siguientes, que la comunidad vitivinícola mundial hizo suya:
 - "La calidad del vino es un conjunto de cualidades, es decir las propiedades que hacen posible y deseable un vino para el consumidor, cuando no conoce las características analíticas, pero impresiona por las peculiaridades que lo hacen agradable a los sentidos; es por esto que el problema de la calidad debe resolverse por métodos técnicos de elaboración y conservación que buscan ante todo mantener si es posible y desarrollar al máximo estas propiedades".
- * El Reglamento (CEE) 823/87, define los vinos de calidad producidos en región determinada (VCPRD), que equivale en España, tras el Tratado de Adhesión a la Unión Europea a "aquellos vinos protegidos y

comercializados por Denominación de Origen”, exigiendo los siguientes requisitos:

- a) Delimitación de la zona de producción
- b) Distribución de variedades que integran la superficie vitícola
- c) Sistema y uso del cultivo
- d) Método de vinificación
- e) Grado alcohólico volumétrico natural mínimo
- f) Rendimiento por hectárea
- g) Análisis y evaluación de las características organolépticas

- * A finales del S XX se admite como calidad: “un conjunto de caracteres que diferencian un vino de otros”, o “aquel que agrade al consumidor”, marcando la importancia del carácter del vino y la presencia del gusto del consumidor en el proceso (OIV, 1995).

Las diferentes definiciones de calidad a través del tiempo plantean un CONCEPTO DE CALIDAD que se asienta en los siguientes principios:

- * CALIDAD o QUALITAS: Es un género supremo que filosóficamente no se puede definir como tal.
- * CALIDAD: Se concreta en una manera de ser que afecta a las cosas en sí mismas y las califica.
- * VINO: Posee cualidades secundarias que le corresponden por sentido propio (color, olor y sabor, perfume, cualidades táctiles, suavidad, franqueza, tipicidad, etc..), y un conjunto de cualidades sensibles, en base a una:
 - Apreciación objetiva AO (análisis físico químico, microbiológico. Test
 - Apreciación subjetiva AS (análisis sensorial. Tipicidad)

La calidad es suma de cualidades sensibles o propiedades, en virtud de las cuales un vino satisface las aspiraciones del consumidor. Como tal puede ser:

- Absoluta, que no puede determinarse exactamente.
- Innata: espontánea o natural. Bondad intrínseca del producto. Niveles de calidad en un vino.
- Adquirida: condiciones naturales más factores humanos que exaltan o mejoran calidades.

En un concepto de calidad, la función de la tecnología se restringe a la búsqueda y realización de todas las condiciones que permitan y estimulen el pleno desarrollo de sus cualidades, en todos los aspectos, desde los más simples y comunes, hasta los más delicados y sutiles, y en incorporar métodos que garanticen, certifiquen y acrediten los valores (Guillem y otros, 1993).

La calidad adquirida al superponerse a la innata hace que el vino se ofrezca con una mejor armonía en su composición química, en su estructura físico-química y en la manifestación de sus propiedades (franqueza, frescura, suavidad, etc..) y con mayor exquisitez en los matices (limpidez, color, sabor, bouquet, etc..) (Delfine, 1997).

- La calidad relativa varía con las épocas históricas, con las regiones y sobre todo con los hábitos de los consumidores.

El concepto de calidad, sus atributos, controles y umbrales han evolucionado con el tiempo debido a:

- La incorporación de la ciencia y la tecnología (Ciencia)
- Los hábitos de consumo y modas de la sociedad (Sociedad)
- La cultura humana y la aceptación social (Cultura)

Una lógica evolución de la calidad enológica (Control de calidad en vinos, 1997) puede agruparse en las fases siguientes:

- En principio, EL CARÁCTER que ayudaba a definir la calidad de un vino se centraba en: SUELO, CLIMA y VARIEDAD, a los que acompaña el TRABAJO DEL HOMBRE.
- Con el tiempo se incorpora la TECNOLOGÍA, desarrollando unos materiales y métodos que permitían mejorar, prever y sanar. Es el paso de la Alquimia a la Ciencia y de ésta a la Tecnología.
- En los tiempos modernos se incorpora el concepto de COMERCIO, que implica valores del vino, de la empresa y conocimientos de mercados. Es el paso del reparto a la comercialización incorporando servicios.
- En la actualidad se impone la DISTRIBUCIÓN donde a los caracteres innatos de un vino se debe incorporar los adquiridos por la empresa y los atributos exigidos por la red de distribución (valores, logística, etc..).

EVOLUCIÓN DE LA CALIDAD VINÍCOLA	
* CALIDAD 1 / TRIVIUM QUALITATIS	FACTORES: ___ Suelo, clima, variedad VALORES: ___ Origen, calidad graduación, armonía
* CALIDAD 2 / PROCESO TÉCNICO	FACTORES: ___ Suelo, clima, variedad, proceso VALORES: ___ Composición, equilibrio, relación, imagen
* CALIDAD 3 / COMERCIO	FACTORES: ___ Suelo, clima, variedad, progreso, presentación VALORES: ___ Natural, origen, equilibrio, servicios
* CALIDAD 4 / EXPRESIÓN	FACTORES: ___ Suelo, clima, variedad, proceso, presentación, expresión VALORES: ___ Logística, información, formación, gusto del consumidor

FUENTE: Elaboración propia.

Deben pues plantearse los valores cualitativos de un vino como "suma de calidades del proceso enológico, desde el diseño de una plantación hasta el consumo del vino en el lugar idóneo". Ello obliga a plantear la calidad como suma de valores debidos a (Guillem, Curso de Calidad, 1993, 1994, 1997):

- **MEDIO** SUELO Y CLIMA
 - Patrimonio, cultura, sociología, medio ambiente y región
 - Bases científico-técnicas para definir una zona vitícola
- **MATERIAL VEGETAL** PORTAINJERTOS Y VARIEDADES
 - Naturaleza, tratamientos respetuosos (integrados o biológicos), selección de material, diversidad, control
 - Elementos básicos para una viticultura de calidad
- **TÉCNICA**

PRODUCCIÓN: ___ Uva entera, sana y madura; cultivo racional y respetuoso, mecanización

TRANSFORMACIÓN: ___ Tecnologías adecuadas, valoraciones enológicas, sistemas de control, biotecnología

CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS: ___ Controles, seguimientos, compromisos y contratos

 - Patrimonio científico y tecnología (I+D), caracteres propios, natural, equilibrio, sociología y economía.
 - Proceso enológico con criterios científico-técnicos
- **EXPRESIÓN**

TIPO DE VINO: ___ marca, imagen, certificación, autenticidad, origen

 - Valor añadido, información, formación, veracidad, certificación y acreditación

- Incorporación de valores al comercio del vino
- **ATRIBUTOS** PRESENCIA ANTE EL CONSUMIDOR CON VALORES: Vino, empresa, servicios, origen, tipo, auténtico
 - Ciencia, arte, cultura, gastronomía, satisfacción, pasticidad, rito, interpretación y relación
 - Información y formación a todos los niveles para interpretar EL VINO

Estos valores se interpretan mediante CRITERIOS DE CALIDAD que tratan de objetivizar al máximo el vino, analizando:

- Aspectos negativos: presencia o ausencia de defectos, correspondencia con umbrales de calidad mínimos, fallo de expresión, carencia de valores y atributos, limitaciones, técnicas, etc..
- Aspectos positivos: Identificación con calidades reales (encanto, agrado, complejidad, pureza, etc..) auténticas y originales, certificadas y acreditadas, etc..

Los diferentes criterios de calidad pueden agruparse en:

1.- CATEGORÍA OBJETIVA: Son esencialmente reglamentarios, delimitados por normas y textos cada vez más detallados y restrictivos. La configuran:

- Definición oficial de vino
- Reglamentación oficial de la producción vitícola y elaboración
- Medidas de protección de la política de calidad, mediante:
 - Codificación de las prácticas vitícolas y enológicas
 - Normalización, certificación y acreditación
 - Conservación y tratamientos
 - Prohibiciones y limitaciones

2.- CATEGORÍA SUBJETIVA: Son aquellos que difícilmente se miden, que con frecuencia se interpretan y que sin lugar a dudas valorizan y atributan al vino como elemento noble. Se identifican por la satisfacción que proporcionan al consumidor, destacándose:

- Caracteres organolépticos
- Originalidad, tipicidad, autenticidad
- Expresión, imagen y leyendas

- Marco estricto de la competencia

3.- CATEGORÍA TECNOLÓGICA: Son instrumentos de sistematización, catalogación, identificación y cuantificación de elementos presentes en un vino, en la empresa o en el mercado. La configuran:

- Análisis físico-químicos
- Control microbiológico
- Test técnicos de control de tratamientos
- Marco legal de exigencias de mercado: envase, embalaje, etiqueta, etc..

IV.2.- FACTORES QUE DETERMINAN Y DEFINEN LAS EXIGENCIAS DE CALIDAD

Los distintos factores que definen y determinan las exigencias de calidad, en la Comunidad Valenciana, nacen del concepto viña y vino, en el entorno donde se manifiesta y alcanza notoriedad; de los procesos enológicos utilizados, de las singularidades de los mercados de destino y de las garantías que debe satisfacer, atender y avalar por ser un producto agroalimentario que escapa de la dimensión de un simple bien de consumo (Guillem, 1983).

Los factores que determinan y definen las exigencias de calidad se centran en:

IV.2.1.- DETERMINANTES DE LAS EXIGENCIAS DE CALIDAD:

La evolución del consumo, imprime al productor unas exigencias mínimas en base a:

a) **DEFINICIÓN:** viña, vino, entorno social, medio físico, proceso, características mínimas, consumidor.

"Bebida resultante de la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca o del mosto" (Estatuto)

b) **SIGNIFICADO:** calidad absoluta, relativa, objetiva, normalizada, subjetiva, profesional, empresa, expresión legal.

c) **COORDENADAS:** test técnico, organoléptico, composición físico-química, producto natural, ámbito legal, condiciones de mercado, tipo de mercado...

- d) SISTEMA AGROALIMENTARIO: producción, transformación, comercialización, destilación, coordinadas de la manifestación alimentaria.
- e) VALORES DEL VINO: patrimonio, cultura, historia, sociología, economía, medio ambiente, mundo rural, aspectos lúdicos.

Estas bases han variado a lo largo del tiempo, en función de una serie de factores (Martín, 1991) que determinaron diferentes valoraciones, mereciendo destacarse:

- a) Evolución de la ciencia y la tecnología y su aplicación al proceso enológico.
- b) Evolución de gustos del consumidor.
- c) Aceptación social y difusión en la sociedad.
- d) Necesidades de mercado: barreras técnicas, comerciales, etc..
- e) Conceptos de tipicidad, originalidad y autenticidad
- f) Destino final del tipo de vino en el mercado

IV.2.2.- CRITERIOS DE CALIDAD A APLICAR

Las exigencias de calidad determinan el proceso enológico en los términos de establecer un concepto de calidad lo más integral posible, priorizando objetivos u obligando a unas garantías para productores y consumidores. Los elementos básicos que determinan los criterios de calidad son (OIV, 1992):

- a) CALIDAD GLOBAL O INTEGRAL: suma de condiciones, caracteres, evoluciones y equilibrios del vino y la empresa, incluidos los sistemas de aseguramiento de la calidad.
- b) PRIORIDADES:
 - Defensa del vino como producto natural procedente de la vid madura.
 - Sano: componentes equilibrados, con valores gastronómicos y bromatológicos. Ácidos/sales/cationes.
 - Higiénica: Componentes exógenos no perniciosos
 - Civilizada: difundida en los entornos sociales como componente de una dieta y respuesta de una cultura.
- c) GARANTÍAS:

- Supervivencia del vitivicultor
- Protección de la salud del consumidor
- Protección del medio ambiente - defensa de la naturaleza
- Armonización legislativa
- Protección de la lealtad a las transacciones comerciales
- Información al consumidor
- Protección del patrimonio de los pueblos (estructuras vitícolas, zonas deprimidas, tradiciones, inversiones, etc..)
- Protección de productos originales, Denominaciones de Origen, Propiedad intelectual
- Rentabilidad y competitividad

d) PRESENCIA EN MERCADOS:

- Interior
- U.E.
- Resto del mundo
- Relaciones y acuerdos comerciales entre países
- Barreras técnico-arancelario-administrativas

IV.2.3.- FACTORES QUE DEFINEN LA CALIDAD:

Numerosos autores (Martínez, 1995; Interi, 1997; Carboneaud, 1992) coinciden en agrupar los factores que definen la calidad en los siguientes apartados:

a) VOCACIÓN VITIVINÍCOLA DE LA ZONA:

- Factores naturales: clima, suelo, material vegetal
- Factores humanos: adaptación del terreno, plantación, selección varietal, abonado, conducción, etc..

b) VALORACIÓN ENOLÓGICA DEL VIÑEDO: variedades, grado de madurez, selección de vendimia, estado fitosanitario, reserva tecnológica, rendimientos, etc..

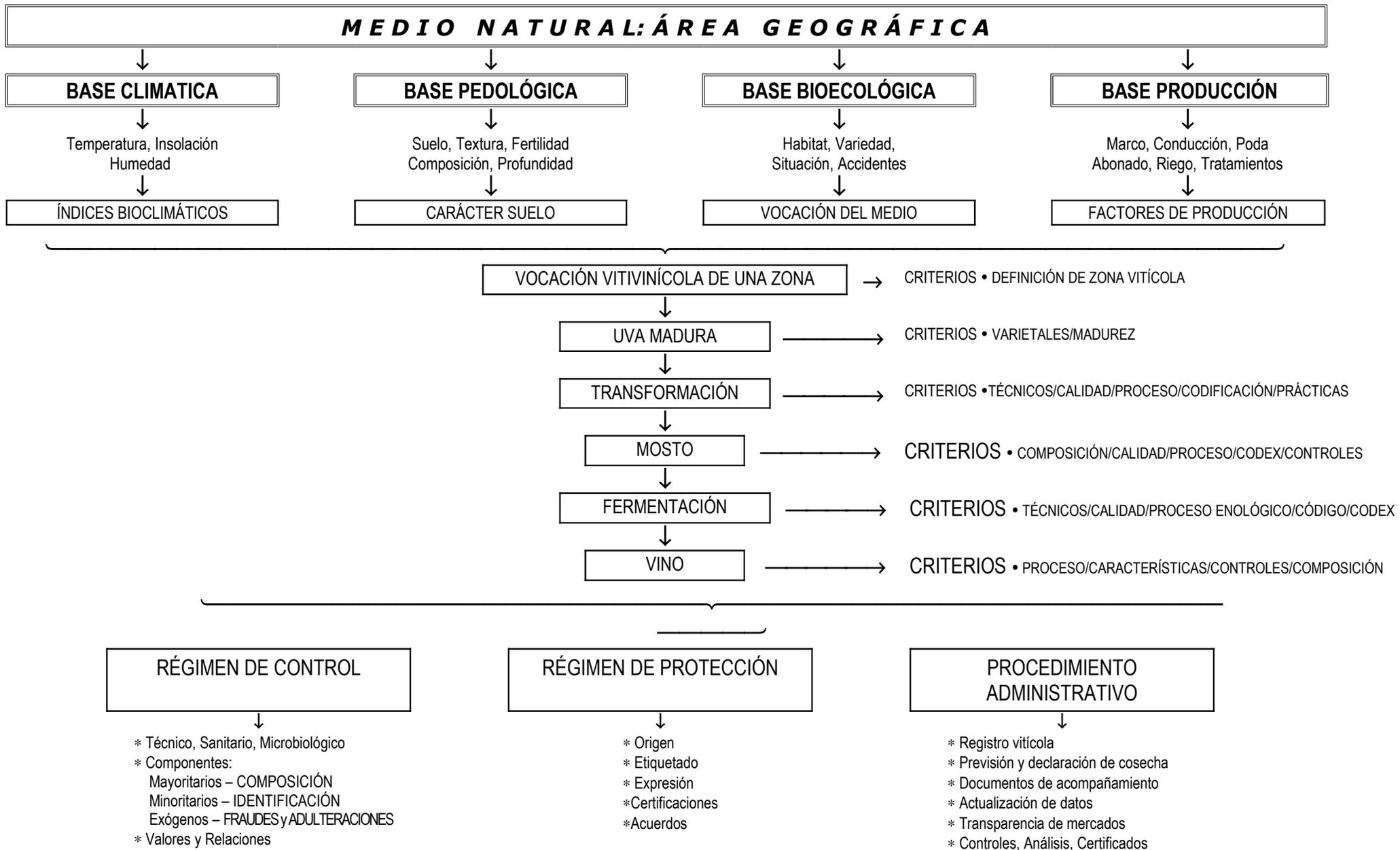
c) OPERACIONES PRELIMINARES AL PROCESO DE ELABORACIÓN: preparación de bodega, instalaciones, accesorios y productos, vendimia, transporte a bodega, recepción descarga y control de llegada, selección de materias primas.

Técnicamente es necesario conocer

- Características morfológicas de racimos y uvas

- Características bioquímicas de identidad tecnológica y perfiles varietales: ácidos, polifenoles, aromas.
- d) TECNOLOGÍA aplicable a la elaboración del vino. Las fases son:
- Calidad del mosto: materia prima, extracción, conservación, correcciones, preparación para la fermentación, etc..
 - Proceso de fermentación: fermentación, maceración, controles, etc..
 - Calidad del vino: composición, equilibrio, estabilidad, conservación, envejecimiento.
- e) EMBOTELLADO DEL VINO: comprende las siguientes fases:
- Control de calidad del tipo de vino
 - Dinámica de la técnica de embotellado
 - Etiquetado y marca
 - Certificación del proceso
- f) COMERCIALIZACIÓN:
- Difusión, publicidad e informática
 - Demanda del consumo
- g) CONTROL DE CALIDAD:
- En almacén y en la distribución
 - Identificación de la empresa y destino de la mercancía
 - Seguimiento administrativo - Control y protección
- h) ACEPTACIÓN DE LA EXPRESIÓN DE VINO:
- Información y formación de consumidores
 - Valoración del vino, nuevos descubrimientos científicos
 - Implantación en el sistema agroalimentario: alimentación, dieta...

En el cuadro adjunto (IV-I-I) se pone de manifiesto lo complejo que es el cultivo de la viña, la elaboración de un vino y su comercialización y plantea los regímenes de control y protección para garantizar la autenticidad y calidad de vino.



- * Protección de datos
- * Gestión de los balances

José Vicente Guillém Ruiz (Elaboración propia).....

IV.3.- TIPICIDAD, ORIGINALIDAD Y AUTENTICIDAD COMO ATRIBUTOS DE CALIDAD

La calidad, en sentido estricto o global, es una obligación de todo producto en razón de ser sometido a una norma para comercializarlo. Siendo importante, no lo es lo suficiente ante la dimensión del vino como elemento social, cultural y factor económico. Ambos conceptos deben ir en el mercado acompañados por los atributos de TIPICIDAD, ORIGINALIDAD y AUTENTICIDAD que revalorizan las producciones vitícolas. Es un concepto cambiante, dinámico, traducible y medible.

IV.3.1.- TIPICIDAD

La definición de tipicidad se corresponde con:

- * TÍPICO: que incluye en sí la representación de otra cosa, siendo emblema o figura de ella.
- * TIPIFICACIÓN: acción o efecto de tipificar
- * TIPIFICAR: Ajustar varias cosas semejantes a un tipo o norma común

Se corresponde con el conjunto de caracteres más frecuentes en una población. Viene condicionada por la singularidad y carácter de algún componente, compuesto o definición que da lugar a determinados valores sujetos a norma.

Con frecuencia alcanza la dimensión costumbrista y se junta con las tradiciones más o menos puestas al día en las localidades de nacimiento. En modo alguno debe confundirse con las mezclas, la tipificación o el ensamblaje.

En este apartado, se consideran los diferentes tipos (vinos rancios, dulce natura, anejo, etc..)

Los controles a ejercer a este tipo de vinos son los propios a una producción agraria y transformadora:

- ADMINISTRATIVO: plantaciones, producciones, etc..
- TÉCNICO: garantías de calidad sujetas a norma de mercado. Conjunto de valores agrupados que determinan un tipo de vino.
- LEGAL: régimen de protección y certificación general

IV.3.2.- ORIGINALIDAD

La definición de originalidad se corresponde con:

- CALIDAD DE ORIGINAL
- ORIGINAL: perteneciente al origen
- ORIGEN: principio, nacimiento, manantial, raíz y causa de una cosa

Los productos de una determinada área geográfica, en razón al conjunto del clima y suelo, poseen una calidad unida al origen (Denominación de Origen) y una originalidad unida a la peculiaridad y al buen hacer de la gente.

La peculiaridad es la especialidad presentada como elemento diferenciador en un contexto de mercado y relaciona las características (físico-químicas y organolépticas) con un entorno geográfico que le otorga una expresión de carácter propio.

En este caso, deben comprenderse todos los vinos amparados por denominaciones de origen, que en la Comunidad Valenciana son: Alicante, Utiel-Requena y Valencia.

Los controles a ejercer a este tipo de vinos son:

- ADMINISTRATIVOS: aplicación de los reglamentos que amparan las denominaciones de origen.
- TÉCNICOS: centrados en un exhaustivo conocimiento de las características físico-químicas y los análisis organolépticos que certifican su identidad.
- LEGALES: aplicación del régimen de protección adecuado a su personalidad y que se recogen en el Reglamento.

2. EXIGENCIAS: CALIDAD - ORIGINALIDAD

CALIDAD: Suma de cada una de las fases del proceso enológico
Origen, variedades protegidas, técnica, reglamento, imagen

ORIGINALIDAD: Relación carácter del vino con su origen
Importancia del suelo, clima y variedad. Hombre
Certificación: Origen, denominación y terminología oficial del reglamento

CRITERIOS	COMPONENTES
TÉCNICOS	<ul style="list-style-type: none"> * Composición equilibrada: Análisis físico-químico * Recuerdo a valores de la zona: A. Organolépticas * Tecnología: Estabilidad, aspecto * Expresión: Certificado y acreditado por la D.O.
REGLAMENTARIOS R(CEE) 823/87 R. Denominación de Origen	<ul style="list-style-type: none"> * Delimitación zona producción: Catastro * Distribución de variedades: listado * Sistemas de cultivo: control * Métodos de vinificación: calidad * Condiciones producción: - Grado mínimo - Rendimiento por Ha. * Análisis y evaluación: libros de control * Registros: control vitícola, enológico y comercial
R.T.S.	<ul style="list-style-type: none"> * Ausencia de residuos * Prácticas enológicas * Valores máximos y mínimos
ORIGEN	* Documentos. Autoridad de Control - C.R.
PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> * Acreditación contraetiqueta * Referencia al origen
PROTECCIÓN CONSUMIDOR	<ul style="list-style-type: none"> * Garantizado por el Consejo Regulador * Análisis y degustación * Seguimiento administrativo
IMAGEN	<ul style="list-style-type: none"> * Supervisada por el Consejo Regulador * Normas de Servicio. Según cultura * Patrimonio de un pueblo

IV.3.3.- AUTENTICIDAD

La definición de autenticidad se corresponde con:

- CALIDAD DE AUTÉNTICO
- AUTÉNTICO: Acreditado de cierto y positivo por los caracteres, requisitos o circunstancias que en el concurren.

El concepto de autenticidad se extiende a la producción, transformación, comercialización y distribución, y comprende aspectos relativos a (Martín, OIV):

- Testificar la identidad: zona, viñedo, mosto, vino, destilado
- Certificar lo evidente: procedencia, variedad, proceso de elaboración, composición, etc..
- Acreditar lo que de cierto y positivo se encuentra en el proceso enológico y que definen los caracteres, requisitos o circunstancias: tratamientos, certificaciones de calidad, origen, etc..
- Aplicar un marco legal que garantice lo real, la igualdad y competitividad: acuerdos, reglamentos, fiscalidades, reducciones de bañeras, etc..

Los controles a realizar estarán en función de:

- 1º) La vocación vitícola de una zona
- 2º) Criterios para identificar una variedad, su maduración y/o estado sanitario
- 3º) Tratamientos, procesos y técnicas de elaboración y producción
- 4º) Composición equilibrada del mosto y/o del vino natural de la zona y relación entre componentes
- 5º) Controles a establecer tanto de carácter técnico, analítico, microbiológico y legal.
- 6º) Documentación vitivinícola que demuestre la información utilizada.

El proceso MEDIO NATURAL - UVA - TECNOLOGÍA - MOSTO - VINO - PRESENTACIÓN - DISTRIBUCIÓN genera una serie de factores que pueden ayudar a garantizar la autenticidad de un vino ante el consumidor, factores que se podrán

concretar más en un vino embotellado y protegido por una Denominación de Origen que en un vino de mesa a granel (Valencia, 1990).

Es necesario:

- 1º) Apoyar el carácter científico y técnico de las definiciones (zona vitícola, material vegetal, elaboración, mosto, vino, productos derivados, etc..).
- 2º) Proteger las producciones de una zona frente a competencias desleales (barreras técnicas al comercio, ataques al sector, falsas imitaciones, uso indebido del nombre, etc..).
- 3º) Establecer un marco legal y un procedimiento administrativo simplificado que armonice las actuaciones sectoriales y avale seguridades a todos los niveles.
- 4º) Garantizar:
 - a) Que lo que produzca una zona llegue al consumidor con su expresión e imagen. Ello conlleva disponer de una DOCUMENTACIÓN adecuada.
 - b) Que el vino comercializado proceda de uva madura, esté sujeto a reglamentos y posea unos umbrales cualitativos mínimos, es decir, que disponga de VALORES TÉCNICOS.
 - c) Que las leyendas, informaciones y publicidades que acompañan a un vino sean VERÍDICAS.
 - d) Que la cultura del vino sea conocida por el conjunto de valores patrimoniales, históricos, económicos, sociales, saludables, etc.. que posee.

Las pautas a considerar, más interesantes, para analizar la autenticidad de un producto derivado de la uva son:

A) **LA VOCACIÓN VITÍCOLA DE UNA ZONA:**

La definición de zona vitícola no está suficientemente precisada en el marco de la UE y OIV, y sería importante y útil delimitarlas con mayor autoridad. Teniendo en cuenta la importancia que para la U.E. posee la delimitación y distribución de las zonas, para una futura política vitivinícola y su competitividad en un entorno internacionalizado, se considera oportuno definir los objetivos que se pretenden alcanzar:

- Renta de los agricultores, mantenimiento de la actividad vitícola rentable y pervivencia de las explotaciones.
- Calidad de los productos
- Calidad natural de los productos
- Efectos en el equilibrio de mercado
- Incidencia en el paisaje agrícola
- Respeto a las tradiciones

La información necesaria para definir una zona vitícola deberá complementarse, con apoyo de las nuevas ciencias aplicadas al campo vitícola, en los siguientes términos:

- Aspectos botánicos y genéticos (GENOMA):
 - * Tradicionales (ampelografía, descripción de la planta, valoración enológica, índices bioclimáticos, etc..)
 - * Nuevas técnicas (biología molecular, biotecnología, informática, etc..)
- Aspectos relativos al cultivo (FENOMA):
 - * Técnicas de cultivo, protección del cultivo (tratamientos), vendimia, uva madura. Previsión de patologías vitícolas.
 - * Robotización, modelización, uva madura, control sanitario.
- Aspectos administrativos vitícolas:
 - * Catastro, portainjertos y variedades, permisos de plantación, selecciones clonales, etc..
 - * Previsiones de cosecha: análisis polínico de la atmósfera, inventarios, aforos, etc.

B) CRITERIOS PARA IDENTIFICAR UNA VARIEDAD, SU MADURACIÓN Y/O EL ESTADO SANITARIO:

En este apartado se conjugan aspectos vitícolas, de producción y de análisis tanto ampelográficos como enológicos, destacando:

B.1) Identificación Varietal:

En la identificación varietal se está trabajando en los aspectos:

- Utilización de los elementos básicos de identificación: INFORMÁTICA + AMPELOGRAFÍA = AMPELOTIQUE, , con las definiciones de:
 - * El medio socio-económico, biótico y abiótico.

- * La viña: variedades conducción, útiles de trabajo...
- * Los productos de la viña: potencial cualitativo, transformación y acondicionamiento.
- Uso de materiales y métodos: análisis bioquímicos, químicos (sustancias fenólicas y aromáticas), isoenzimas (marcadores de determinados genotipos), DNA, etc..
- Identificación de las proteínas como indicadores del origen varietal de los mostos y vinos por electroforesis nativa y electroenfoque y aminoácidos libres.

B.2) Maduración:

Disponer de uva madura con unas características naturales mínimas es uno de los aspectos que definen una zona. En este aspecto, hay que destacar:

- Elemento que varía de un año a otro, determinando los valores naturales mínimos.
- Control en vendimias y durante la vinificación: madurez y proceso.
- Análisis químico detallado: grado, azúcares totales, cenizas, acidez total, Ph, perfil de ácidos, etc..
- Relaciones entre los constituyentes del vino: extracto/cenizas, extracto/alcohol, resto de extracción, azúcar/acidez, relación azúcares.

B.3) Estado sanitario:

El estado sanitario define las condiciones de calidad y peculiaridades de un viñedo, y su evolución en la zona, de forma:

- Importancia del grado de ataque representado por % real de uva alterada. Un 10% de uvas alteradas modifica los gustos, aromas y olores.
- Las uvas enmohecidas poseen más azúcares, acidez total, ácido málico y glicerina. Se observa presencia de ácido glucónico y sorbitol y posee un descenso de ácido tartárico.

- Presencia de oxidadas (actividad de la casa y tyrosinada, etc..) como elementos desencadenantes de factores negativos, enranciamientos, coloraciones, malos gustos.
- Si el grado de alteración es elevado, las condiciones del vino pueden no llegar o no ser aptas para el consumo, por incremento de compuestos volátiles, coloraciones anormales y pérdida de carácter.

C) TRATAMIENTOS, PROCESOS Y TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN:

La base transformadora aporta importantes valores: genuidad y autenticidad.

C.1.- TRATAMIENTOS ENOLÓGICOS:

Es necesario trabajar sobre las realidades:

- Reconocimiento mutuo de las prácticas enológicas
- Definiciones de productos: mosto, vino, vino de calidad, uva madura.
- Reglamentos de productos. Definición de nuevos productos y redefinición de actuales.
- Armonización de controles analíticos; materiales métodos y resultados

Asimilar las nuevas técnicas enológicas y su incidencia en los tipos de mostos y vinos:

- Intercambio iónico
- Electrodiálisis
- Altas presiones
- Osmosis inversa, ultrafiltración
- Filtro de membranas

Definir aspectos importantes relativos a la calidad, como pueden ser:

- Límites de aditivos y contaminantes
- Técnicas de identificación, con o sin automatización de los métodos de análisis:

1. Físico-químicas
2. Químicos
3. Enzimáticos
4. Sensoriales
5. Higiénicas

- Cuantificación de componentes y elementos exógenos, que aportan identificaciones con tratamientos o rendimientos.

Destacando aspectos de:

1º.- Originalidad de un vino: autenticidad (terreno + saber hacer + controles, etc.), tipicidad (composición, elaboración, diversidad, etc.)

2º.- Valores de auténtico:

- * Reflejo de la naturaleza: origen y composición
- * Nutrición:
 - Componentes no exógenos
 - elementos asimilables directamente por el organismo
- * Sanidad: elementos no nocivos
- * Tecnología: elaborado según procesos autorizados

C.2.- TECNOLOGÍAS DE ELABORACIÓN

Con la incorporación de nuevas tecnologías y sobre todo con la biotecnología, la elaboración del vino adquiere una nueva dimensión, y obliga a establecer una serie de controles que marcan diferencias.

El vino actual en un contexto de mercado debe ajustarse para ser competitivo según los siguientes criterios:

1º) MARCO LEGAL.

- Cambiante y desequilibrado. Las ciencias incorporan en cada momento respuestas tecnológicas que establecen diferencias de calidad.
- Desequilibrado al competir en determinados mercados viticulturas y enología muy reglamentadas y otras exentas de las mismas.

2º) TECNIFICACIÓN DE LAS PRODUCCIONES Y TRANSFORMACIONES

En este apartado no solo hay que valorar las aportaciones mecánicas (automatismos, sincronizaciones, precisiones, etc.); sino dinámicas de proceso que influyen en el resultado final (enzimas, frío, levaduras, etc..)

Con frecuencia hay que coordinar automatismos, técnicas de proceso, calidades y costos.

3º) GESTIÓN DE CALIDAD

La presencia de diferentes tipos de vino en un lineal coloca sobre las decisiones de empresa la aplicación de Calidad total como elemento básico de certificación de lo realizado y documento de trazabilidad de la producción desde el campo al consumidor.

4º) ESPECIALIZACIÓN. Determinados procesos enológicos exigen para determinados vinos unas tecnologías punta que de no disponerse de ellas hacen inviable que el vino se presente en los mercados o sea competitivo.

La incorporación de naciones emergentes y la presencia de enología jóvenes muy tecnificadas están decidiendo presencias comerciales y estrategias empresariales.

D) COMPOSICIÓN EQUILIBRADA DEL MOSTO, Y/O DEL VINO DE LA ZONA Y RELACIÓN ENTRE COMPONENTES

Desde hace tiempo, se han venido estudiando reglas, relaciones o tipos de análisis que ayudarán a identificar a un vino. En principio fueron las reglas de Blarez, Roos o Halaphen, después las de Rabelain, cifras de extracción de Seithz o du Plessis, y conforme la ciencia y analítica avanzaban, se utilizaban en el sector las relaciones entre acideces, alcoholes isoamílicos, aminoácidos o azúcares. Poco a poco, se han ido conociendo mejor los aspectos básicos de un producto y con las técnicas de análisis se conocen relaciones isotópicas, componentes con límites escasos, etc. (Guillem y otros, 1983).

La evolución de la informática a permitido mejores respuestas y apreciaciones: desde el análisis de la varianza hasta la aplicación de modelos informáticos que permiten discernir o agrupar resultados entorno a una variedad, un tratamiento o un vino. Todo un mundo de robotización y modelización han permitido comparar resultados, disponer de un banco de datos, relativizar los resultados y encontrar valores auténticos, que ayudan a identificar un vino con una zona, conocer identidad de tratamientos y trasladar la naturaleza (Bertrand, 1992).

El equilibrio natural de un mosto es el elemento básico para cimentar las características de un vino procedente de una zona, por lo que supone la extracción de elementos del suelo, actuación de la fotosíntesis de la planta, asimilación de nutrientes en la maduración, y aportación de la tecnología de la zona en la composición: *el vino es equilibrio y armonía*. Equilibrio entre ácidos/bases, aniones/cationes, acidez/alcohol, dulces/salados, astringentes/suaves, etc..; y armonía, en cuanto representa la unidad de respuesta ante un consumidor (Aguilar, 1997).

E) CONCLUSIONES A LA AUTENTICIDAD:

De todo lo expuesto correspondiente a fases del proceso enológicos, hay que deducir la necesidad de:

- a) Profundizar en los caracteres genéticos de la variedad y su manifestación en un hábitat:
 - * Criterios de certificación, selección y autorización de plantación
 - * Técnica de producción, maduración y calidad

- * Protección del material autóctono
 - * Aspectos diferenciadores de la respuesta en una zona de determinadas variedades
- b) Identificar parámetros comunes de composición, identificación e idoneidad.
- * Conocimientos analíticos y tratamiento informático que permita una mejor identificación de los componentes
 - * Relaciones enológicas que permitan discernir desequilibrios en los componentes originarios.
 - * Determinar elementos exógenos que puedan constituir bases de fraude, competencia desleal o anomalías.
 - * Conocer la incidencia de las nuevas tecnologías
- c) Determinar los criterios básicos para un reconocimiento mutuo de las prácticas enológicas
- * Actualización del concepto "prácticas enológicas"
 - * Homologación de listados cada "x" tiempo
 - * Mecanismos administrativos de control
 - * Análisis de control e identificación
 - * Controles de residuos o malas actuaciones
- d) Armonizar un conjunto de documentos cuya validación permita identificar el origen y la veracidad de la propuesta:
- * Garantías de controles sanitarios
 - * Caracterizaciones de producción y protección de nuevas variedades
 - * Control y utilización de nuevas técnicas vitícolas

3. EXIGENCIAS DE CALIDAD-AUTENTICIDAD

CALIDAD: Cadena industrial en el proceso enológico
Organoléptico, estabilidad, naturalidad e higiene

AUTENTICIDAD: Carácter específico de un vino. Personalidad de una zona e identificación.

Certificación: denominación, variedad, año, vendimia.

CRITERIOS	COMPONENTES
CARACTERES ORGANOLÉPTICOS	<ul style="list-style-type: none"> * ASPECTO: limpidez, desprendimiento CO₂, etc.. * COLOR: intensidad, tono y matiz * OLOR: aroma, bouquet (intensidad, calidad) * Gusto: intensidad, diversidad, persistencia * ARMONÍA Y TIPICIDAD
ESTABILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> * FÍSICO-QUÍMICA: limpidez, color, aroma, gusto y tipicidad. Composición * MICROBIANA: Ausencia
NATURALIDAD E HIGIENE	<ul style="list-style-type: none"> * Relación normal de componentes del vino * Ausencia de fortificantes en fermentación * Ausencia de residuos * Ausencia de antisépticos prohibidos * Límites aceptables de compuestos que puedan generar problemas de salud * Presencia de factores vitamínicos
ORIGEN Y AUTENTICIDAD	<ul style="list-style-type: none"> * Producción de viñedo; variedad; indicación geográfica; denominación; añada; Reserva, Gran Reserva, Crianza
PRESENTACIÓN Y VENTA	<ul style="list-style-type: none"> * Embotellado o granel. Embalaje, botella, etiqueta, contraetiqueta, cápsulas, etc... Leyendas, fidelidad, etiquetado
PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR	<ul style="list-style-type: none"> * Embotellado en origen, embotellado en destino, certificaciones, precintos y garantías. * Información complementaria
IMAGEN	<ul style="list-style-type: none"> * Presentación: servicio, temperatura, formas, utensilios, lecturas, etc..

IV.4.- MECANISMOS DE CONTROL Y PROTECCIÓN

Por mecanismo de control se consideran aquellos que poseen eficacia para certificar originalidad y autenticidad en materia de ZONA VITÍCOLA, MATERIAL VEGETAL (portainjerto + variedad), PROCESO ENOLÓGICO (transformación + elaboración + conservación), DEFINICIÓN DE VINO, DENOMINACIÓN DE ORIGEN, CALIDAD, PRESENTACIÓN e IMAGEN.

La protección se ejerce sobre lo auténtico u original, frente a competencias desleales, barreras técnicas, comercio, uso indebido de nombres, ataques al sector, falsas imitaciones, etc. y se manifiesta al aplicar sobre un producto el peso del marco legal, la precisión técnica y científica y el procedimiento administrativo.

IV.4.1.- MARCO LEGAL Y ADMINISTRATIVO

Documentación vitivinícola:

A nivel de la VITICULTURA y ENOLOGÍA para que en función de las producciones autóctonas de las zonas, normas de mercado y sensibilidad de los consumidores resuelvan: AUTENTICIDADES, COMPETENCIAS, PROCESOS, ORIGINALIDADES y DIFERENCIAS.

Establezca las bases para ARMONIZAR, SIMPLIFICAR, CONTROLAR, EXIGIR, etc.. en un marco legal homogéneo para todos los sectores y todas las naciones.

Reconozca los elementos básicos (materiales y métodos) para garantizar la autenticidad.

En la Comunidad Europea, el documento base para el control de productos vitivinícolas es el Reglamento CEE 2238/93, de 26 de julio de 1993, en el que se establecen los documentos que acompañan el transporte de productos vitivinícolas y los registros que deben llevarse en el sector vitivinícola.

Registros:

El Título II del citado Reglamento, en los artículos 11 al 15, define las personas, físicas o jurídicas, que deben llevar los registros, la estructura física de estos (libros con hojas numeradas o un sistema moderno de contabilidad) las anotaciones que deben realizarse, manipulaciones y productos utilizados.

Documentos de acompañamiento:

El artículo segundo del Reglamento 2238/93, se ocupa de los documentos que acompañan el transporte de productos vitivinícolas. Este artículo nos remite a los reglamentos 2719/92 y 3649/92, los cuales definen los documentos a utilizar en el caso de circulación de productos sujetos a los trámites de la Directiva CEE 92/12 del Consejo, relativa al régimen general, tenencia, circulación y controles de los productos objeto de impuestos especiales.

Los reglamentos citados se refieren al “Documento administrativo de acompañamiento” o “Documento de acompañamiento simplificado”.

Además de éstos, los documentos de acompañamiento, previa autorización del Estado miembro, pueden utilizarse para productos no sometidos a la Directiva 92/12, el documento que figura como anexo del Reglamento 2238/93.

Las indicaciones mínimas que deben figurar en los documentos de acompañamiento, aparecen en el artículo 3 y son:

- Nombre y dirección del expedidor
- Nombre y dirección del destinatario
- Número de referencia destinado a identificar el documento
- Fecha de cumplimentación
- Designación del producto
- Cantidad transportada
- Grado alcohólico en vinos e índice refractométrico o masa volúmica en los productos sin fermentar. En los vinos de fermentación y los mostos parcialmente fermentados, el grado alcohólico total
- Zona vitícola
- Manipulaciones

En el artículo 4 aparecen las excepciones a la obligatoriedad de los documentos de acompañamiento (transporte de uvas o mostos por el propio viticultor y más de 70 Km.), vinagres, etc.

V.C.P.R.D.:

Para los V.C.P.R.D., además de las exigencias mencionadas, en cuanto a cumplimentar los documentos de acompañamiento, en el artículo 7 se establece que los documentos tendrán valor de certificado de Denominación de Origen, cuando las indicaciones que figuren en el mismo, relativas a su denominación de origen o indicación geográfica, sean autenticadas por la autoridad competente.

El Reglamento 2238/93 ha sido desarrollado en España por el Real Decreto 323/93 y la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del 20 de mayo de 1994. Esta legislación detalla algunos de los artículos contenidos en el Reglamento de la CEE, fijando como autoridad competente para la aplicación del mismo, a las Comunidades Autónomas para los intercambios intracomunitarios y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para los intercambios con Países Terceros.

Esta circunstancia ha obligado a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación a la publicación de la Orden correspondiente que regule en la Comunidad Valenciana la aplicación del Reglamento CEE 2238/93 y del R.D. 323/94.

Como puntos importantes de la misma son de destacar los siguientes:

- Fija en el ámbito de la Comunidad Valenciana la autoridad competente
- Establece los modelos y libros-registro que deben llevarse en la Comunidad Valenciana.

Controles:

La orden de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación fija como autoridad competente en la Comunidad Valenciana para la aplicación y verificación de las atribuciones derivadas del Reglamento CEE 2238/93 y del Real Decreto 323/1994, aquella Dirección General que en cada momento tenga atribuida la competencia relativa al control de la calidad agroalimentaria, correspondiendo en estos momentos a la Dirección General de Industria, Cooperativismo, Pesca y Relaciones Agrarias, y a la cual le han sido asignados los efectivos y competencias, transferidos a la Comunidad Valenciana, del Servicio de Defensa contra Fraudes, por Real Decreto 207/1995, de 10 de febrero.

En materia de vinos y bebidas, las competencias vienen definidas en la Ley 25/70. Las funciones de inspección están orientadas en los campos administrativos y de calidad.

CONTROL ADMINISTRATIVO

Control administrativo: Tiene como objeto la supervisión de los libros de registro y anotaciones en los mismos, las cuales deben corresponderse con los movimientos reales ocurridos en las bodegas:

- Autorización de nuevos embotelladores
- Autorización de nuevos productos de uso enológico
- Seguimiento de materias primas

PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO, que actúe en el:

- a) Control de producciones (superficies, variedades, cantidades, rendimientos, etc.), declaraciones y balances de situación, revisión de cosecha, registro vitícola. Evolución y movimiento de vinos a granel.
- b) Establecimiento de homologaciones en certificaciones, inspecciones y sanciones para garantizar que todos los operadores sectoriales hablen el mismo idioma e interpreten los mismos mensajes.
- c) Informatización, protección de datos:
 - Nivel de explotación: gestión de empresa, de bodega y stoks
 - Administración del sector vitivinícola: en vendimia, en cosecha, en las publicaciones.

IV.4.2.- CONTROL DE CALIDAD Y AUTENTICIDAD

CONTROL DE CALIDAD

La finalidad que se persigue es conocer de forma eficaz la composición, evaluación de las fases del proceso, identificar partidas de vino y determinar los caracteres propios del vino y su expedición.

Mediante la toma de muestras en cualquier fase del proceso, o en el producto acabado para su comercialización y distribución, y posterior análisis, controlando no sólo aspectos técnicos, sino también legales y administrativos (AINIA, 1994).

CONTROL DE CALIDAD Y AUTENTICIDAD/ORIGINALIDAD

Tiene su base en el análisis de los resultados de las fases del proceso enológico:

- a) Identificación del medio físico: clima, suelo
- b) Material vegetal: portainjerto + variedad
- c) Métodos de cultivo: abonado, tratamientos, etc.. Cartas nutricionales y utilización de nitrógeno total y mineral para controlar las prácticas agrícolas regionales.
- d) Maduración de la uva
- e) Transformación: uso de las técnicas, procesos y control de fases del proceso
- f) Conservación
- g) Embotellado, presentación y etiquetado
- h) Seguimiento administrativo y aseguramiento de la calidad

Puede empezar a controlarse, cuantificarse y relacionarse conociendo mejor la composición de los mostos y vinos. En el cuadro titulado “Determinaciones características”, se indican aquellas determinaciones que definen la calidad, y en el titulado “Relaciones enológicas” aquellas relaciones de composición del vino que permiten identificaciones.

A nivel de la Comunidad Valenciana, durante diez años (1979-1989), en la Estación de Viticultura y Enología de Requena, y en el Laboratorio Agrario, se estudiaron las características enológicas más importantes de las variedades y vinos más significativos, y durante los años 1991 a 1994, el AINIA (Giménez, 1993) ha desarrollado un estudio de aplicación de la RMN para conocer las variedades más representativas de las zonas. Un total de 450 muestras han hecho posible empezar a disponer de un banco de datos para verificar la autenticidad de los vinos.

Existe en la actualidad un estudio conjunto entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las Comunidades Autónomas para dotar al sector de un banco de datos que garantice la autenticidad de las producciones que se ajustan a lo que se considera real de cada zona, variedad, tipo de vino...

IV.4.3. CONTROLES TÉCNICOS, ANALÍTICOS Y MICROBIOLÓGICOS

En estos controles se obtienen una serie de datos que ayudan a conocer la calidad total y la autenticidad de los productos derivados de la vid (Guillem, 1983).

A) TEST TÉCNICOS DE CONTROL:

- 1º) Controles de comprobación: componentes de un mosto o un vino.
- 2º) Controles que afectan a la estabilidad de un vino: reacciones de precipitaciones, quiebras, etc..
- 3º) Controles de microorganismos, fermentación.
- 4º) Controles que afectan a los tratamientos o procesos: clasificación azul. Productos de solubilidad, filtraciones, envejecimiento.
- 5º) Control administrativo: identificación en libros movimiento de bodega.

B) COMPONENTES FÍSICO-QUÍMICOS

- 1º) Intervienen de forma positiva en la composición de los vinos
- 2º) Manifiestan una influencia notoria en los procesos de elaboración, tratamientos, mezclas, tipificaciones, envejecimiento
- 3º) Elementos exógenos del vino prohibidos por la Ley

C) ANÁLISIS SENSORIAL

- 1º) Determinar la calidad de un vino en función de la categoría intrínseca del vino y educación y gusto del consumidor
- 2º) Técnica de la degustación según criterio de la OIV
- 3º) Comunicación de la cultura del gusto y valoración de la cata como elemento diferenciador de un vino

D) MICROBIOLOGÍA

- 1º) Controles de fermentaciones principales y secundarias
- 2º) Diferencia y recuento de levaduras, bacterias y mohos
- 3º) Identificar células vivas y muertas, y aislar posibles causas de alteraciones y enfermedades
- 4º) Definir Calidad Microbiológica en un vino

E) MÉTODOS DE ANÁLISIS

Métodos adoptados para determinar la genuidad y tipicidad de la producción de vino y para descubrir eventuales fraudes y adulteraciones:

- Material utilizado:

- * Espectrometría de masa isotópica (IRMS)
 - * Resonancia magnética nuclear (NMR)
 - * Cromatografía de gases y líquidos
 - * Espectroscopia de absorción atómica
 - * Centelleo líquido C_{14}
 - * Métodos clásicos
- Métodos de análisis más singularizados. En base a la interpretación del art. 74 del R (CEE) 822/87, los métodos más generalizados para identificar falsificaciones en los vinos son:
- * Relación isotópica (D/H) del puesto 1 del alcohol etílico para determinar el origen botánico del azúcar del cual deriva, o el origen geográfico del vino (D-Deuterio, H-Hidrógeno) (Valencia, 1990).
 - * Relación isotópica $^{13}C/^{12}C$ de alcohol del vino, que ofrece la posibilidad de determinar, además del origen botánico del azúcar que lo ha producido, la eventual adición de mezclas de azúcares diversos de los de la uva, y no detectables por NMR. Se determinan azúcares de maíz, caña o remolacha, pero no se detectan mezclas + 50% de caña y/o maíz (Valencia, 1990).
 - * Relación isotópica D/H (Deuterio/Hidrógeno) y $^{18}O/^{16}O$ del agua del vino y del mosto, se determina el origen geográfico y el aguado eventualmente padecido por un producto (Aladreu, 1994).
 - * Análisis discriminante multivariante para tratamiento de datos. Análisis multidimensional (componente principal -ACP-, factorial de correspondencia múltiple -AFCM- y factorial múltiple -AFM-) (Cabezudo, CSIC, 1987).
 - * Banco de datos. Resultados isotópicos del vino en la U.E. (Ej. ESODAT, MAPA y AINIA)

Gracias a los métodos antes indicados se ha podido reconocer las alteraciones más usuales en un vino y la forma de identificarlas (Martín, HV760, OIV). Entre ellas hay que destacar:

- * Identificación del grado de chaptalización
- * Origen del alcohol (maíz, caña, remolacha, etc..), botánica o de síntesis
- * Edad de un vino o de un alcohol
- * Confirmación del origen geográfico
- * Denominación e identificación de una zona de producción
- * Edulcoración en vinos dulces
- * Caracterización del gas natural o sintético en un vino espumoso

* Coloraciones artificiales

En este apartado, hay que destacar el avance que ha supuesto la aplicación de determinadas técnicas y la diferencia de criterios que mantienen determinados equipos de la comunidad científica internacional, referente a la idoneidad de los mismos.

• **IV.4.4.- VALORACIONES ENOLÓGICAS**

En el momento enológico actual, con la capacidad de resolución de las técnicas analíticas, para valorar la calidad en sus aspectos de tipicidad, originalidad y autenticidad se le exige a los vinos:

- 1º) Cumplir el marco legal: definición, elaboración, composición y conjunto de medidas horizontales y verticales a las que se sujetan los alimentos.
- 2º) Composición determinada: la composición no debe disponer de elementos que genera:
 - valores anormales
 - desequilibrios estructurales
 - elementos exógenos
- 3º) Tratamientos adecuados: las prácticas enológicas deben someterse a los principios de:
 - naturaleza viva
 - composición propia
 - autenticidad del vino procedente de la uva

En sentido amplio, en el Anejo nº 9: "Determinaciones en vinos", se agrupan un conjunto de determinaciones estándar de vinos reconocidas en la bibliografía y en los marcos legales de países vitícolas. En él se han incorporado:

- a) Valores normales encontrados en vinos. Según datos básicos de composición de vinos (Referencias de Centros de Investigación). Datos obtenidos en la Estación de Viticultura y Enología de Requena y en el Laboratorio Agrario de Burjasot.
- b) Valores reconocidos internacionalmente, limitados y reconocidos por la OIV en sus Asambleas Generales.
- c) Valores identificados en diferentes legislaciones nacionales de países bien vitivinícolas o consumidores de vino, donde los criterios saludables son interesantes.

En el Anejo nº 10: "Relaciones enológicas", se recopilan un conjunto de parámetros que ayudan a determinar equilibrios en la composición del vino, posibles alteraciones a su composición natural (aguado, encabezado, acidificación y desacidificación) y el origen de algunos vinos.

Del conjunto de valores y relaciones expuestos deben agruparse los mismos según el objetivo que se disponga para caracterizar los vinos. en el marco genérico de este trabajo se corresponden con:

- * ELEMENTOS QUE DEFINEN LA TIPIFICIDAD (Delfine, 1997)
 - Determinaciones específicas apropiadas
 - Determinaciones relacionadas con la intensidad del color
 - Determinaciones relacionadas con la composición aromática
- * ELEMENTOS QUE DEFINEN EL CARÁCTER VARIETAL (Papp, 1992)
 - Determinaciones básicas
 - Composición
 - Ácidos orgánicos
 - Esteres
 - Terpenos
 - Alcoholes
 - Cationes
 - Relación entre determinados componentes
- * ELEMENTOS DE ORIGINALIDAD (Cabezudo, 1992)
 - Composición general de un vino determinado
 - Referencias a originalidades definidas
 - Perfil sensorial de un vino
 - Ausencia de defectos
- * GARANTÍAS DE AUTENTICIDAD
- * ELEMENTOS QUE DEFINEN LA TIPIFICIDAD DE UN VINO los que se incorporan a continuación (según la Escuela Italiana -Crarero, 1995-):

Determinaciones específicas:

- * Alcoholes isoamílicos
- * Acetilmetilcarbinol
- * Hexanoato de etilo
- * Suscinato de dietilo
- * Láctato de etilo
- * Ácido Hexanoico

- * Ácido Octanoico
- * Ácido Decanoico
- * Ácido Dodecanoico
- * Polifenoles
- * Polifenoles totales
- * Proantocianidinas
- * Catequinas con PDACHidroxinamil tartárico
- * Proteínas

INTENSIDAD DE COLOR

A 420
 A 520
 I. colorante
 Tonalidad
 Ant. Totales
 Ant. Libres
 Polifenoles totales
 Polifenoles de alto peso molecular
 Polifenoles polimerizables
 Procianidinas

COMPONENTES AROMÁTICOS

Metanol
 Linalol
 Terpinol
 Citronerol
 Nerol
 Geraniol
 Suma de terpenos
 Vinilfenoles

* VALORES QUE DEFINEN EL CARÁCTER VARIETAL DE UN VIÑEDO y posteriormente a un vino
 (según la Escuela de Viticultura y Enología de Requena, 1995)

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> * DENSIDAD * GRADO ALCOHÓLICO * EXTRACTO SECO TOTAL * MATERIAS REDUCTORAS * ÁCIDEZ VOLÁTIL * ÁCIDO TOTAL * PH * ÁCIDOS ORGÁNICOS: G/L <ul style="list-style-type: none"> • Ácido tartárico • Ácido málico • Ácido cítrico • Ácido acético • Ácido succinico • Ácido piruvico • Ácido fumárico • Ácido galico * ALCOHOLES SUPERIORES: MG/L. <ul style="list-style-type: none"> • Propanol • I. Sobritanol • Isoamilicos • Hexanol | <ul style="list-style-type: none"> * ESTERES: MG/L. <ul style="list-style-type: none"> • Acetato dietilo • Lactato de etilo • Etil caprilato • Etil caprato • Etil laurato * TERPENOS: MG/L. <ul style="list-style-type: none"> • Linalol • L-Terpineol • Citronerol • Geraniol * CATIONES MGR./L. <ul style="list-style-type: none"> • Potasio • Calcio • Magnesio • Manganeso • Hierro • Sodio * D 420 * D 520 * INT. COLORANTE |
|--|---|

- D-L- butanodiol
- * GLICERINA
- * 2 FENIL ETANOL
- * TONALIDAD
- * ANTOCIANOS

- * COMPONENTES DE LA ORIGINALIDAD DE UN VINO son derivados del suelo, clima, variedad y trabajo del hombre en forma de tradición, que han dado lugar a los vinos protegidos por Denominación de Origen.

A los componentes expuestos en los cuadros anteriores es necesario incorporar el análisis sensorial que garantice la originalidad del producto, su carácter y personalidad. Debiéndose conjugar las determinaciones siguientes:

- 1º) Las determinantes del extracto, equilibrio y armonía de un vino procedente de una zona con valores originales:

- | | |
|--|-------------------------|
| – Grado alcohólico | – Cationes |
| – Densidad a 20°C | – Definición de color: |
| – Extractos | * Intensidad |
| – Ph | * Tonalidad |
| – Acidez total | * Porcentaje cada valor |
| – Acidez volátil | * Presencia de rojo |
| – Materias reductoras | – Polifenoles del vino |
| – Cenizas | * Λ 280 |
| – Glicerina | * Índice Folin |
| – Conjunto cualitativo de cc. Orgánicos | * Antocianos |
| – Conjunto cuantitativo de cc. Orgánicos | * Taninos |
| – Alcoholes superiores | – Relaciones enológicas |
| – Esteres | – Análisis varianzas |

- 2º) CONFIGURADORAS DE UNA REFERENCIA AL TIPO DE VINO “ORIGINALIZADO”

- | | |
|--------------------------|--------------------|
| * Primeros vinos del año | * Cava |
| * Joven | * Espumoso natural |
| * Crianza | * Aguja |
| * Reserva | * Vino de Licor |
| * Gran Reserva | * Generoso |

- 3º) EL PERFIL SENSORIAL DEL VINO

- * Análisis sensorial

- 4º) LA AUSENCIA DE DEFECTOS SIGNIFICATIVOS

- * Dosis de SO₂
- * Gusto a tapón
- * Olor a humedad
- * Limpidez
- * Brillo
- * Transparencia

GARANTÍAS DE AUTENTICIDAD

Se centran en demostrar:

- 1º) Que el vino procede de la uva, pose e un origen vegetal (v. vinifera) y que la tecnología de proceso se corresponde con prácticas determinadas:
 - * Evaluación del color (natural o artificial)
 - * Calidad del color (tonos, intensidades, % coloración)
 - * Coloración/proceso: determinación de antocianos:
 - A acetilados → maceraciones cortas.
 - A esterificados → Maceraciones largas.
 - A no esterificados → principios de maceración
- 2º) Caracterización analítica de las técnicas de envejecimiento:
 - * Potencial aromático/roble (x Metil-octolactona, Eugenol, Vainillina, Isomero cis, Metil-octo-lactona)
 - * Fenoles volátiles (Eugenol, Iso Eugenol, Gayacol, Vinil 4 - Guayacol)
 - * Aldehídos fenólicos (Vainillina, Al. Sinigico, Sinapico, Conífero)
 - * Variación del color con la crianza (coloración, Índice de Polifenoles totales -CIPT-, Índice de polimerización -IP-, OPT x IP)
- 3º) Origen geográfico de los vinos:
 - * Se parte de la identificación de D/H, O18 y O16 (C¹³C¹²)
 - * Relacionarlos para identificar variedades/zonas
- 4º) Componentes que garantizan la composición:
 - * Determinan cuerpo, extracto, etc..
 - * Ayudan identificaciones: azúcares reductores, ácidos (Málico L., Láctico L., Tartárico L. y Glicerol)
- 5º) Presentación e imagen:
 - * Información a transmitir:
 - Obligatoria
 - Facultativa

- D.O./V.C.P.R.D.

* Autenticidad de la información transmitida:

- Certificación autoridad competente
- Documentos de acompañamiento

* Imagen Expresión:

- Relación imagen externa / contenido
- Autenticidad expresión del vino

6º) Criterios de expresión del envejecimiento:

- * Vía administrativa
 - Documentos, libros, actas y certificados
- * Vía analítica:
 - Determinación C₁₄ en etanol.
 - Evolución compuestos carbónicos, aldehidos y cetonas (Propanol, Isobutanol, Diacetilo, Acetona, Furfural, Densoaldehido, HMF, Glioxal, Metil glioxal)
 - Relación componentes; colores, olores y sabores

En el apartado CALIDAD-Tipicidad hay que reconocer que determinados productos y tipos de vino presentan unos perfiles determinados, cuyas referencias más precisas se obtienen del análisis de las determinaciones realizadas en el cuadro nº IV.3.4.2.a. (De composición)

En el apartado CALIDAD-Originalidad, además de los criterios y normas de un Consejo Regulador es importante aplicar las determinaciones indicadas en el cuadro nº IV.3.4.2.b. (De identificación).

Y en el apartado CALIDAD-Autenticidad, el cuadro nº IV.3.4.4 con la referencia al control de fraudes y adulteraciones y la presencia de compuestos positivos para la alimentación y salud pueden ayudar a determinar el grado de autenticidad que acompaña al vino, que obviamente y en defensa de todo lo indicado debe ser cero para adulteraciones y 100 para los compuestos saludables.

DETERMINACIONES CARACTERÍSTICAS

(De composición)

*Densidad	*Ácido acético
*Grado alcohólico	*Ácido propiónico
*Peso de alcohol	*Nitrógeno amoniacal
*Extracto seco	*Nitrógeno amínico
*Materias reductoras	*Azúcares totales
*Extracto no reductor	*Glucosa
*Extracto reducido	*Fructosa
*Acidez total	*P/α
*Acidez volátil	*Etanol
*Ph	*Glicerol
*Acidez fija	*2.3 Butanodiol
*Resto de extracto	*Cloruros
*Cenizas	*Sulfatos
*Alcalinidad de cenizas	*Fosfatos
*Ácido cítrico	*Nitratos
*Ácido málico	*Conductividad
*Ácido tartárico	*SO ₂ total
*Ácido láctico	*SO ₂ libre
*Ácido surcínico	

DETERMINACIONES CARACTERÍSTICAS
(De Identificación)

4. AMINOÁCIDOS

Argirina
Prolina
Fenilalanina
Histidina
Treonina
Alanina
Ac. L-aminobutírico
Ac. Aspártico
Ac. Glutámico
Glicina
Isoleucina
Lisina
Meionina
Ornitina
Serina
Valina
Asparagina

5. METALES

Sodio
Potasio
Calcio
Magnesio
Cobre
Hiero total
Arsénico
Zinc
Manganeso
Plomo
Litio
Cadmio

6. COMPUESTOS TERPÉNICOS

Geraniol
Linalol
Nerol
Terpinol
Citronerol

7. ESTERES

Acetato de etilo
Acetato de isoamilo
B Acetato de fenil metílico
Octoato de etilo
Decanoato de etilo

8. ALDEHIDOS

Acetaldehido
Propanal
Isobutanal
Furpanal
HMF
Ghoxal
Metilghoxal
Benzoaldehido

9. ALCOHOLES SUPERIORES

Propanol 1
Butanol 2
Isobutílico
Isoamílico

10. CARBONÍLOS Y CETONAS

Acestoína
Diacetilo

11. COMPUESTOS POLIFENÓLICOS

* Identificación de color

- A420-A520-A620
- Intensidad colorante
- Matiz
- 5ª%

* Autocianinas totales (mgr/l)

- Índice de ionización (%)
- Índice PVP (%)
- Autocianinas que presentan color en el vino (mgr/l)
- autocianinas combinadas a la procianidina (mgr/l)

* A280 (md Polifenoles totales)

- Procianidinas (gr/l)
- Índice de gelatina (%)
- Índice de etanol (%)
- Índice de CIH (%)
- Índice de diálisis

* Índice de Folin

* Autocianinas libres (mg/l)

- Autocianinas libres (mmol/l)
- Peso molecular medio de las procianidinas (gr/mol)
- Procianidinas (mmol/l)
- Relación molecular procianidinas/autocianidinas

* Perfil autocianico

- Autocianos
- Delfinidina
- Cianidina
- Petunidina
- Peonina
- Malvidina
- Pcumárico

DETERMINACIONES CARÁCTERÍSTICAS	
CONTROL DE FRAUDES Y ADULTERACIONES	COMPUESTOS POSITIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA SALUD
<ul style="list-style-type: none"> – Colorantes ácidos básicos – Antifermentos – Antioxidantes – Aromatización artificial – Esencias y extractos – Híbridos productores directos – Metales pesados – Residuos – Aguado y dilución – Adición de azúcares – Tratamiento ferrocianuro – Sodio excedentario – Ácido tartárico excedentario – Sacarosa – Envejecimiento artificial – Determinación de isótopos estables: 	<ul style="list-style-type: none"> – Fracciones fenólicas – Resveratrol glucósido – Hidroxicinamatos
<ul style="list-style-type: none"> * H * D * C₁₂ * C₁₃ 	<ul style="list-style-type: none"> * C₁₄ * N₁₅ * O₁₆ * O₁₈

V.- REORGANIZACIÓN DE LAS ZONAS VITIVINÍCOLAS DE CALIDAD EN LA COMUNIDAD VALENCIANA

V.1.- CONCEPTO DE V.C.P.R.D.

En el contexto vitivinícola mundial, el concepto vino de calidad es variable, pero por la incidencia en la producción y en los mercados, la cultura europea ha impuesto su filosofía de VCPRD (Leza, 1992).

El tratado de Adhesión define, para el reino de España, que VCPRD serán aquellos vinos producidos y comercializados con Denominación de Origen.

Las Denominaciones de Origen, desde 1932, han constituido, configurado y definido la Política de Calidad Vitivinícola del Estado Español.

- DEFINICIÓN DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Nombre geográfico de la región, comarca, lugar o localidad empleado para designar un producto procedente de la vid, del vino o de los alcoholes de la respectiva zona que tenga cualidades y caracteres diferenciados debidos principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza.

Se define la zona de producción y de crianza y se establece un régimen de protección que se encomienda al Consejo Regulador como autoridad de control.

Los elementos básicos de una Denominación de Origen son:

- * Definición del medio natural, hábitat, zona de producción y de crianza.
- * Material vegetal: variedades, portainjertos.
- * Técnicas vitícolas: poda, cultivo, tratamientos.
- * Sistemas de elaboración.
- * Proceso de Crianza.
- * Mecanismos de protección: Registros, Inspecciones y Sanciones. Seguimiento de libros y declaraciones. Análisis.
- * Reglamento propio. El Consejo Regulador actúa como garante del Reglamento

El sistema de Denominación de Origen cuenta en España con una amplia aplicación, cuyo punto de partida lo constituye el **ESTATUTO DEL VINO** del año 1932, siendo hitos de la misma:

- * La actualización del modelo producido por la Ley 25/70.

- * El proceso de transferencia de competencias de la Administración General de Estado a las Comunidades Autónomas (1982).
- * La adhesión de España a la CEE, que se produce en 1986 y en cuyo contexto los vinos protegidos y comercializados por las Denominaciones de Origen tienen consideración de VCPRD (vinos de calidad producidos en regiones determinadas).

En la actualidad (1998) España cuenta con 54 Denominaciones de Origen para vinos, homologadas por la Unión Europea.

La organización del mercado comunitario plantea para el sector vitivinícola una diferenciación en dos grupos:

- * Vinos de mesa (R 822/87), protagonistas fundamentales de las medidas de regulación.
- * Vinos de calidad producidos en regiones determinadas (VCPRD), R 823/87, sometidos a normas específicas de aplicación con carácter básico.

En la actualidad y a la espera de la modificación de la Ley 25/70, el concepto de Denominación de Origen parte de la definición que aporta la Ley española y los elementos básicos a tener en cuenta para la regulación de los VCPRD, actuando el Consejo Regulador como autoridad de control encargada de velar directamente por el cumplimiento de los reglamentos.

– ELEMENTOS BÁSICOS DE LOS VCPRD:

- * Delimitación de la zona de producción.
- * Distribución de variedades
- * sistemas de usos y cultivo
- * Método de vinificación
- * Graduación alcohólica mínima
- * Rendimiento por Ha.
- * Análisis y evaluación de las características organolépticas (una autoridad de control efectuará el mismo).

Dentro de las competencias plenas en la materia que posee la Comunidad Autónoma (RD 4107/82), y en el marco de la legislación establecida, se podría reordenar el concepto de vino de calidad, buscando las máximas garantías de protección, control, acreditación, promoción y gestión para el conjunto de los vinos de calidad producidos en la Comunidad Valenciana.

– PROBLEMÁTICA:

En la actualidad el sector vitivinícola atraviesa en la Comunidad Valenciana una etapa sensible, delicada y en fase de reorganización de sus producciones, mercados y estructuras, que hacen necesario un acuerdo sectorial que permita la optimización de los recursos y la garantía en la toma de decisiones que afectan al sector y que la administración no debe de tomar, pero sin aportar todos los elementos de valor que permitan una toma de decisiones correcta para el sector y ajustada al marco legal.

V.I.1.- Durante una etapa (1970-1998) se han yuxtapuesto sobre la viticultura y enología de la Comunidad Valenciana varios procesos.

- Mejora de la calidad de los vinos. Manifiestamente reconocida a partir de 1990.
- Adaptación de la Industria Enológica, con incorporación de técnicas y procesos (1986-1990) y materiales y métodos (1990-1998) que han garantizado tipos de vino.
- Reconversión y reestructuración del viñedo (1986-1994) que garantizó un material vegetal más actualizado y generó un abandono de cultivo de 32.500 Has.
- Revitalización de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen “Alicante”, “Utiel-Requena” y “Valencia” que ha dado lugar a una presencia del vino embotellado protegido en los mercados.
- Presencia de campañas de promoción que han elevado el nivel de conocimiento de nuestras producciones en 3 puntos (4’7-7’7) en los últimos cinco años.
- Desajuste producción/consumo en las zonas vitícolas de Utiel-Requena que han generado intervenciones de mercado, cuando las cosechas en la zona han pasado de 1.000.000 HI.

Los problemas estructurales de la viticultura en la Comunidad Valenciana (bajo rendimiento, dimensión de la explotación, parcelación, edad del viticultor, variedades, etc..) y los derivados del mercado (desajuste oferta/demanda, excedentes en zonas, limitaciones comerciales, etc..) desembocan en una escasa rentabilidad y competitividad. Se agudizarán tras la implantación de la nueva PAC.

La Agenda 2000, la nueva OCM, la ampliación de la U.E. y los acuerdos del GATT aflorarán los problemas y diezmarán el sector, si no es capaz de organizarse para defender sus intereses y se pasa de una política de mercado a una política de estructuras.

VALORACIÓN DE LA EVOLUCIÓN DEL SECTOR

Para ello analizaremos los siguientes datos (Anejo nº 11: “Evolucion de la Viticultura según Denominaciones de Origen”):

- 1) Datos básicos del sector: garantizados por el Servicio de Estudios de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, y por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de la Comunidad Valenciana.
- 2) Datos de las Denominaciones de Origen: elaborados por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- 3) Datos de exportación: información transmitida por el grupo de exportadores.

De todos ellos merece destacarse:

- 1º Descenso de superficie
- 2º Estabilidad de las producciones
- 3º Volumen comercializado
 - Crecimiento de las Denominaciones de Origen
 - Crecimiento de los vinos embotellados
 - Mantenimiento del volumen de exportación
- 4º Incremento del número de países donde nuestras producciones son conocidas.
- 5º La calidad del vino se ha incrementado, así como el reconocimiento social.
- 6º No es posible perder más patrimonio vitícola por su incidencia en la economía y sociología de las zonas de implantación y por no perder mayor fondo de comercio.

El horizonte del año 2000-2006 planteará al sector una serie de cambios para garantizar la competitividad y rentabilidad según los siguientes razonamientos:

A) AL COMPETIR EN EL MISMO MERCADO DOS TIPOS DE VITICULTURA, UNA FUERTEMENTE PROTEGIDA, PERO NO PROTECCIONISTA EN LA U.E., FRENTE A LAS NACIONES EMERGENTES SIN LEGISLACIÓN DE BASE O MUY LIBERALIZADA, SE PLANTEARÁ:

1. La reclasificación de zonas vitícolas: rendimientos, variedades, prácticas vitícolas, etc.. En este aspecto solo la calidad será un factor contable.

2. Apoyo a las zonas marginales con viticulturas sociales: donde a lo anterior se deben añadir valores (= ayudas) que permitan la supervivencia del viñedo y la actividad agraria en la zona (medio ambiente, turismo, gastronomía, ecología, etc.).

Todo ello cambiará la orientación del Marco legal vitícola, la liberación de muchas prácticas (abandono, alimentación, podas, etc..) y la valoración de prácticas respetuosas con el medio ambiente (viticultura ecológica, integrada, desertización, etc.).

3. Ordenación del sector para una correcta toma de decisiones que garanticen los niveles de participación en la aplicación de medidas, en muchas de las cuales la Administración no deberá participar.
4. Los criterios vitícolas de calidad se impondrán, revalorizando:

- * el origen: ladera, montaña, llano
- * la naturaleza: lugar, tratamientos, etc..
- * el equilibrio en la composición
- * ausencia de defectos y residuos
- * el destino de la producción
- * la procedencia: Denominación de Origen, variedad, etc..
- * la calidad: valores que acompañan a la viticultura de una zona

B) LA EVOLUCIÓN DE LOS GUSTOS DE LOS CONSUMIDORES, LOS NUEVOS HÁBITOS DE CONSUMO Y LOS UMBRALES DE CALIDAD EXIGIDOS PLANTEARÁN UNA ENOLOGÍA DIFERENTE BASADA EN:

1. Condiciones de transformación y comercialización que llevará la especialización, modernización de instalaciones, adopción de tecnologías avanzadas respetuosas con el entorno, racionalización de inversiones.
2. Tipificación, originalidad y autenticidad de los vinos con una ordenación adecuada de criterios que avalen las calidades, certifiquen los atributos y acrediten las marcas.
3. El transvase de los vinos de mesa a los protegidos por Denominación de Origen debe ser un objetivo, los incrementos de ventas de vino embotellado una obligación y la difusión del nombre con la credibilidad de los controles un programa.

Todo ello plantea la necesidad de dotar al sector de un marco legal adecuado que le permita su transformación, su organización y los mecanismos de certificación

adecuados que permitan su acreditación. Afectará a la organización de los Consejos Reguladores y a la presencia de los vinos en los mercados.

C) EL ESCENARIO CREADO EN LA ACTUALIDAD: NUEVAS NACIONES, RESCISIÓN DE AYUDAS A LA EXPORTACIÓN, AMPLIACIÓN DE LA U.E. E INCORPORACIÓN DE PECOS, PLANTEAN ESTRATEGIAS COMERCIALES DIFERENTES EN LÍNEA DE:

1. Es un handicap la comercialización de vino sin nombre, referencia u origen. Nuestros vinos de calidad poseen escasa presencia a nivel de consumidor, no son valorados y con frecuencia son mejorantes de producciones autóctonas.
2. La próxima OCM penalizará toda producción que no posea calidad y no disponga de nicho de mercado. Será dura en aquellas zonas que no posean cota de mercado.
3. La armonización de impuestos, las normas de etiquetado, la ley de envases, etc.. exigirán logística de empresa y estrategias de presentación y distribución bajo criterios de selectividad y regímenes estrictos.
4. Vender por precio no será siempre posible y deberá cambiarse de estrategia en base a una mejora de la imagen de calidad, armonización técnica y legal y organización sectorial vía una interprofesional.

El crecimiento sostenido de la comercialización de vinos con Denominación de Origen y el incremento de los embotellados abre posibilidades ante el futuro.

Las ayudas que en la actualidad dejan de recibir los exportadores por montantes y restituciones deberán complementarse con ayudas directas a la promoción de marcas en un mercado.

D) LAS DIFERENCIAS DE COMPETITIVIDAD EN LOS MERCADOS SE DEBERÁN ALCANZAR INCORPORANDO VALORES AL CONCEPTO DE VINO, PARA QUE EL CONSUMIDOR LOS ACEPTÉ.

Valores en base a:

- Calidad, originalidad, información, naturaleza, cultura, formación, gastronomía, imagen especial, nutrición, etc..
- Organización sectorial, agilidad, toma de decisiones, representatividad, servicios, defensa en foros internacionales, ayudas
- Promoción, información y formación

- Incorporación de un conjunto de valores que la ciencia médica ponga a disposición del sector.

V.2.- ELEMENTOS BÁSICOS DE LA REORGANIZACIÓN SECTORIAL:

Conocidos los datos básicos del sector, tanto su potencial productivo como su implantación en los mercados, los elementos básicos de la organización sectorial, en la Comunidad Valenciana deben basarse en:

- Viñedo de calidad en zonas de calidad
- Tecnología adecuada en un marco de especialización
- Tipificación enológica en un programa de calidad
- Reorganización de la aplicación del concepto de Denominación de Origen
- Vertebración sectorial

1. Viñedo de calidad en zonas de calidad

La reorganización sectorial merece iniciarse aportando bases científicas y técnicas que permitan, con objetividad, establecer un viñedo de calidad. Ello implica:

A) VIÑEDO DE CALIDAD

Dotar a las zonas vitícolas de producción conocida y valoración enológica determinada, de unas bases (mapa vitícola, datos agrológicos, ...) para definir los criterios de calidad a exigir a un suelo y a un clima, para incorporar variedades con respuestas adecuadas.

El análisis y la interpretación de una serie de valores según factores vegetativos (integral térmica, índice bioclimático, riqueza glucométrica, fisiopatologías, condiciones edáficas,...) y factores enológicos (rendimiento en mosto, grado Beaumé, acidez total, pH, componentes ácidos, índice de polifenoles, etc.) permiten decidir con rigor la adaptación de una vinífera a un entorno.

Los diferentes objetivos que se deben plantear en un viñedo de calidad se centran en:

- Mantenimiento de la renta de los viticultores, según la rentabilidad del cultivo.
- Calidad de los productos. Según los rendimientos, la madurez y el balance mosto-vino.
- La calidad natural de los productos. Según un grado alcohólico mínimo, composición y relación entre componentes.
- Efecto de la presencia en el mercado. Según que el vino sea aceptado y defina su cuota propia de mercado.

- Influencia en el paisaje agrícola. Por las consideraciones del viñedo como mase verde conformadora de un paisaje.
- Respecto a las tradiciones. Por la configuración histórica y patrimonial del viñedo de una zona.

Los criterios de clasificación con miras a disponer de unas zonas de producción de calidad, se centran en:

- 1º Disponer de bases científico-técnicas: vitícolas, enológicas y comerciales.
- 2º Índices de calidad: uva, transformación y comercialización que otorguen especificidad (p.e: denominaciones de origen).
- 3º Aspectos del entorno que garanticen la singularidad y especificidad, y contribuyan a la calidad. Historia, medioambiente, ecología, cultivo en ladera, cultura.
- 4º *Econometría técnica que avale la toma de decisiones.
Catastros, registros y libros de seguimiento,
rendimientos, productividades.***
- 5º Gestión sectorial en un marco de calidad donde se consiga una participación plena de todos los operadores sectoriales en defensa de la calidad.

En el mundo vitícola y enológico emergen nuevas zonas vitivinícolas, con unas características peculiares (juventud, marco legal permisivo, prácticas enológicas tolerantes, etc..) que con frecuencia compiten en los mercados de forma eficaz con las regiones vitícolas tradicionales (OIV, 1997).

En la cultura europea la tradición implica calidad, originalidad, autenticidad, ciencia vitícola y enológica y un etc.. que aportan al vino un conjunto de valores que lo definen como algo más que un simple bien de consumo. Con frecuencia se une al concepto de Denominación de Origen que implica controles, seguimiento de rendimientos, análisis, documentos de acompañamiento, etc.. que garantizan el conjunto de elementos diferenciales que conlleva el nombre (VIN, 1982).

En las regiones vitícolas tradicionales la viña posee limitaciones en la rentabilidad y competitividad debido a las circunstancias donde la viña vegeta, fructifica y madura; el marco legal donde se inscribe; las características de los mercados y en algunos momentos por implicaciones de barreras técnico-económicas, arancelarias, sanitarias, etc.., que desequilibran zonas, producciones y mercados (Guillem, 1990).

Consecuencia de las coordenadas de mercado (desequilibrios, desigualdades, crisis) en determinadas zonas del viñedo mediterráneo soportan arranques masivos de superficie con lo que representa de reducción arancelaria del potencial vitícola. Una actuación indiscriminada, economicista y no planificada implicará la desaparición de:

- Una viticultura como base de una actividad agraria: producción de uva para pasa, uva de mesa y uva de transformación.
- Una viticultura socio-ambiental con justificación suficiente en defensa de un entorno y grupo social.
- Una viticultura específica unida a la montaña, laderas o pendientes, de bajo rendimiento y valores enológicos específicos.
- Un determinado aspecto del mundo rural, representado por una riqueza económica, comercial, etc.. no sólo en el campo de la industria enológica, sino en las industrias y servicios derivados.
- Una riqueza histórica varietal, genética, etc.. que genera diversidad, patrimonio y singularidad.

Determinadas zonas vitícolas de la Comunidad Valenciana con vocación para uva de pasificación, uva de mesa y uva de transformación, en algún caso protegidas

por Denominación de Origen, sufren tensiones de regiones más productivas, la tendencia a la homogeneización y la presión social de viticultores que sólo poseen la viña como base de su calidad de vida.

Los elementos básicos para una ordenación de estas zonas vitícolas deben ser producto de una serie de estudios científicos que garanticen la toma de decisiones.

a) Ordenación de los procesos de calidad, según la vocación vitícola de una zona:

Donde el concepto de Denominación de Origen es básico y elemento central de las garantías para productores y consumidores. Ello también implica que el concepto se identifique, aplique y certifique con la misma seriedad en todas las zonas, que todos estén sometidos al mismo marco legal y que el consumidor obtenga las mismas garantías.

La base técnica de la actuación debe ir acompañada de los siguientes elementos:

- Delimitación de la zona de producción: sistemas y usos de cultivo, método de vinificación, graduación alcohólica natural mínima y rendimientos por hectárea. Criterios de calidad de la uva de mesa.
- Proceso técnico de transformación homogéneo: prácticas enológicas, tratamientos, correcciones, métodos y medios, codex enológico y tests técnicos. Adecuación uva de mesa.
- Mecanismos de control: análisis organolépticos y físico-químicos, identificación de caracteres naturales, elementos exógenos, toxicidades y certificación de autenticidades.
- Marco legal armonizado: definición de vino, controles administrativos, tratamientos, seguimiento enológico, registro vitícola y etiquetado.
- Medidas horizontales: incidencia medio ambiente, residuos, efluyentes, impuestos, fiscalidades, barreras técnico-económico-sanitarias.
- Valoraciones de los productos en los mercados, Competitividad, valoración por el consumidor, encuestas, promoción, divulgación y marketing.

DELIMITACIÓN DE ZONA VITÍCOLA	
GEOLOGÍA Y EDAFOLOGÍA	CLIMA
<ul style="list-style-type: none"> - Perfil A/B/C - Análisis de suelos: <ul style="list-style-type: none"> * Capacidad máxima de retención de agua * Textura * Ph * Materia orgánica (x 100) * Nitrógeno orgánico (x 100) * Relación C/N * Fósforo asimilable (ppm) * Potasio asimilable (ppm) * Caliza total (x 100) * Caliza activa (x 100) * Conductividad extracto (mohos/cm) - Caracteres geológicos - Caracteres edafológicos - Cartas nutricionales 	<ul style="list-style-type: none"> - Índices: <ul style="list-style-type: none"> * Heliotérmico * Bioclimático * Hidrotérmico - Caracterización climática: <ul style="list-style-type: none"> * Altitud * Latitud * Temperatura media * Pluviometría anual * Pluviometría dos meses antes vendimia * Días periodo favorable * Integral técnica efectiva
	CATASTRO
	<ul style="list-style-type: none"> - Estructura viñedo: <ul style="list-style-type: none"> * Identificaciones: Parcelas Superficies Edades - Estructura varietal: <ul style="list-style-type: none"> * Portainjerto * Variedad * Rendimientos * Evolución ciclo * Vendimia - Técnicas de cultivo <ul style="list-style-type: none"> * Marco de plantación * Poda * Labores * Tratamientos * Abonado
FACTORES ENOLÓGICOS. NATURALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Rendimiento mosto - Grado Beaune mínimo natural - Azúcares totales (glucosa/fructosa) - Acidez total - Ph - Ácido tartárico - Ácido málico - Potasio - Índice de Folin-Cicolteau - Caracterizaciones: <ul style="list-style-type: none"> * Aromáticas * Coloración - Nitrógeno total - Nitrógeno mineral 	

b) Identificación de la dimensión “socio-ambiental” de la viticultura de una zona

Uno de los problemas planteados por las exigencias de mercado es la aparición de dos viticulturas (una de alto rendimiento y comercial, frente a otra con bajos rendimientos y específica) y las exigencias de una tutela adecuada para que la viticultura tradicional, de bajo rendimiento, de montaña, de suelo pobre, etc.. en régimen no tan competitivo en el plano del GATT perdure.

Los elementos básicos de actuación técnica se centran en:

- Delimitación de zona-registro vitícola, modelo de viticultura (familiar, explotación, parcela, etc..), variedades, rendimientos, situación del viñedo (colina, terraza, etc..).
- Proceso técnico basado en la modernización de las tradiciones y adaptación a las ciencias enológicas.
- Mecanismos de control de declaraciones, análisis, controles técnico-administrativos y análisis de costes.
- Medidas horizontales y ayudas estructurales a la posesión, explotación, trabajo y servicios.

c) Apoyo con acciones sectoriales para que no sucumban a la competencia internacional

Las materias vitícolas en zonas deprimidas con frecuencia deben competir en un sistema agroalimentario cada vez más internacionalizado, globalizado, estandarizado y normalizado. La única salida que poseen es la valoración de su originalidad vía promoción, formación, información y divulgación del conjunto de elementos que lo definen y diferencian.

Llaman la atención las importantes inversiones de la Unión Europea destinadas a controlar la producción vitícola y su escasa fortuna con las limitaciones implantadas en la difusión de la cultura del vino ante la emergencia de otras bebidas que compiten con el vino y los apoyos recibidos.

La Comunidad científica ha llamado la atención en defensa de los valores gastronómicos, higiénicos, bromatológicos, saludables, etc.. de un consumo

moderado del vino. Debe completarse la información al consumidor con la impronta de valores que identifican al vino con una civilización y un hecho cultura.

d) Valoración e incidencias sectoriales relativas a la presencia o no de la viña en una región vitícola (Cuadro nº V-3)

- Impacto medio ambiental. Medio rural, mundo laboral y consumidor
- Industrias auxiliares: industria de mostos y mostos concentrados rectificadas, destilerías, brandy, mistelas y alcoholes de uso de boca, subproductos, fabricantes de botellas, corcho, etiquetas, etc..
- Sector comercio, exportador, fondo de comercio, mercado (precios y contingentes), limitaciones al desarrollo del sector.

El aprovechamiento integral de todo el viñedo de una zona implica la especialización de los espacios, la diferenciación del medio y, una escenificación adecuada que permita una estimulación perfecta de cada zona. En principio, se parte de un territorio que genera un hábitat determinado con una vocación definida, si esta es de naturaleza vitícola, nos proporcionará vendimias con las que elaborar diferentes tipos de vinos.

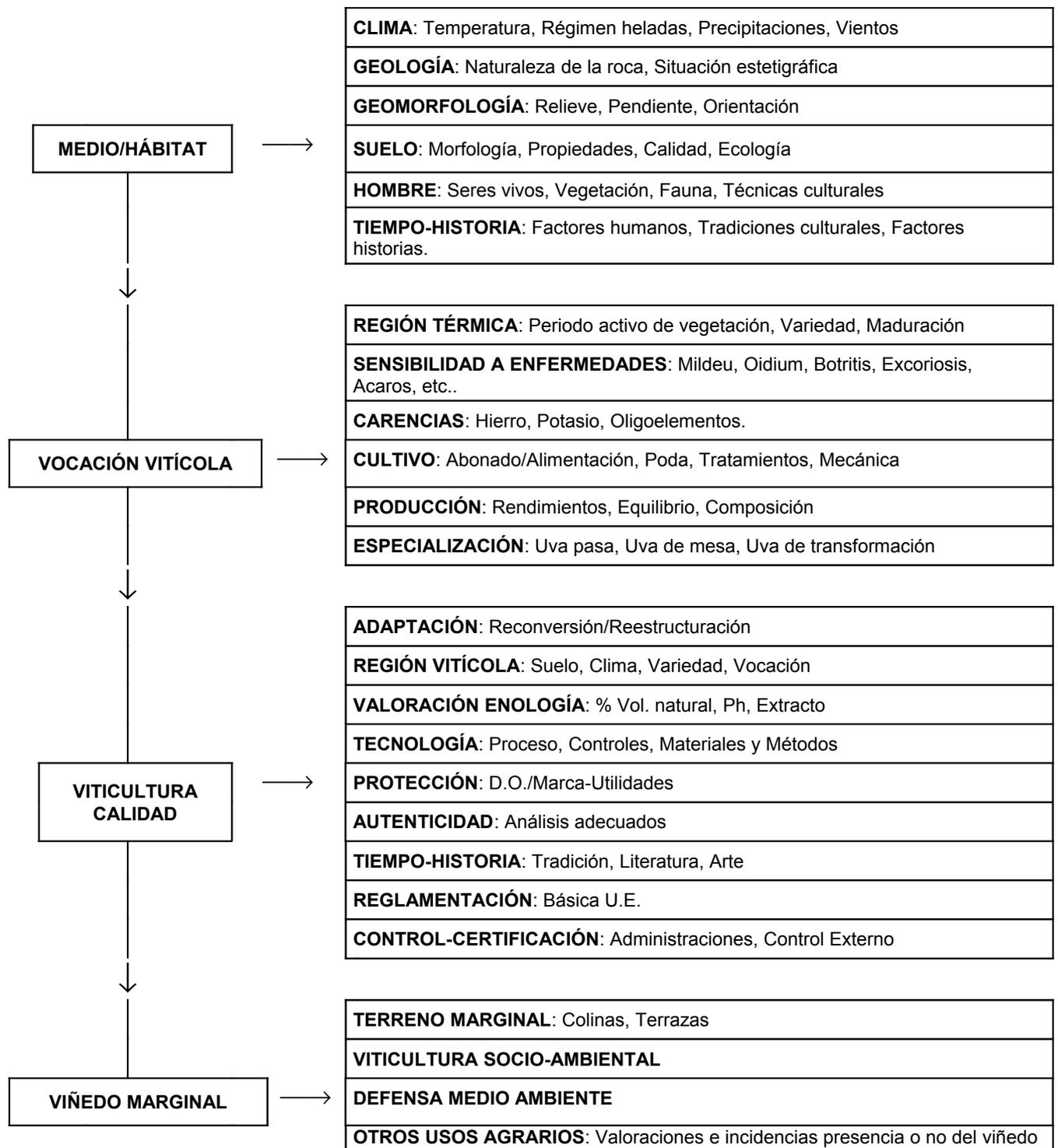
La especialización del sector segmenta esa zona de vocación determinada y permite la aparición de zonas vitícolas de calidad, donde se obtendrán uvas apropiadas para la elaboración de unos vinos de calidad y rasgos propios, que condicionarán el grado de aceptación en el mercado.

Todo terreno de esa zona con vocación vitícola que no supere los umbrales de calidad establecidos, pasará a engrosar un viñedo marginal cuya permanencia se tendrá que analizar o revalorizar según otros criterios.

La definición de cada zona de viñedo (Carboneau, 1992; García Escudero, 1994; OIV-asambleas 1997-98) se efectúa en base al clima, la geología y geomorfología, el suelo, el trabajo del hombre y los aspectos patrimoniales de la zona traducidos en tiempo e historia.

Si la filosofía de la zona es delimitar las calidades: viñas de calidad con variedades adecuadas, en zonas de calidad, hay que esperar a analizar factores para objetivar respuestas. Mantener de todo plantea la necesidad de defender determinados ecosistemas que producen vinos de calidad. Estos ecosistemas nos vienen configurados por un hábitat vitícola y las respuestas vitícolas al mismo.

Conforme se vayan alcanzando unas bases de calidad, el compromiso con el medio y con la vocación vitícola será mayor. Nadie con conocimientos precisos se plantea deslocalizar una variedad o elaborar un tipo de vino si no hay armonía entre clima, suelo, variedad y entorno.



B) VARIEDADES ADECUADAS CON VOCACIÓN PARA VINOS DE CALIDAD

A nivel de la U.E. todos conocen la clasificación vitícola en variedades preferentes y autorizadas. A nivel de la Comunidad Valenciana se traduce en el cuadro adjunto (variedades y recomendadas en la Comunidad Valenciana)

Ahora bien, el potencial vitícola de las zonas productoras permiten la adaptación de material vegetal (portainjertos + variedades) que en constante evolución permitan la presencia en los mercados de variedades que se han acomodado a la cultura vitícola y aportan segmentos de calidad. En el cuadro adjunto (Potencial vitícola) se referencian estas variedades.

Además en los campos de experimentación vitícolas existen variedades (Riesling, Gwurthtraminer, Verdejo, Sauvignon, Sanguiovese...) y clones (Bobal, Tempranillo,...) que pueden aportar en su día valores enológicos constantes y al margen de las modas.

No hay que olvidar que sin viña no hay vino, y que la variedad imprime un carácter. Sin embargo, es necesario equilibrar las producciones y consumos o su equivalente vino y mercado. Es necesario contingentar cantidades para atender los mercados. Ello implica:

1. Valoración varietal actual: En función de tipos de vino, valoración comercial. Resolver: rentabilidades y competitividad para cada zona y variedad.
2. Incorporación de variedades que complementen o mejoren determinados tipos de vino. En función de las exigencias del mercado. Resolver: Material vegetal y sus condiciones (seleccionado, exento de virus, etc..)
3. Cultivo y tecnología para optimizar las nuevas variedades.
4. Armonización zonal del marco varietal para garantizar la genuidad de la zona, originalidad y autenticidad del vino.

c) CLASIFICACIÓN DE LAS ZONAS VITÍCOLAS

Los criterios de clasificación de zonas vitícolas se indican en los cuadros (criterios y evolución del marco). Ello aporta a nivel de la Comunidad Valenciana el siguiente diagrama actual, en el que se produce el balance enológico actual.

CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN DE ZONAS VITÍCOLAS

- 1º Estudio de las condiciones climáticas durante el ciclo vegetativo y evolución de temperaturas medias superiores a 10° C y de las horas de insolación e intensidad de iluminación. Análisis de los factores que inciden en la productividad:
 - Rendimiento en vino HI/Ha.
 - Tipo de vino
 - Elementos sociales
 - Factores enológicos

- 2º Estudio de las características de los mostos obtenidos en condiciones naturales de cultivo de la vid. En parcelas con prácticas no forzadas y su enriquecimiento. Análisis de los factores que determinan:
 - Unidad geográfica - Comarca natural, región
 - Unidad enológica - Graduación alcohólica natural, aridez total de parcelas representativas de cada comarca en cuanto a altitud, topografía, variedades.

- 3º Estudio de la adecuación de las producciones de la zona a otras dedicaciones. Analizan en su conjunto:
 - Nuevos productos a definir
 - Especialización: subproductos, vinagrera, mosto, alcohol. etc..
 - Diversificar la oferta: vinos de la tierra, Denominaciones de Origen, refrescos de vino, derivados vínicos, analcohólicos, etc..
 - Inversiones para modernizar e innovar
 - Otros productos: aromatizados, licor, dulce natural, grado cero, etc..

- 4º Estudio análisis de la incidencia de medidas colaterales, tales como:
 - Abandono de cultivo
 - Jubilación anticipada
 - Agricultura a tiempo parcial
 - Unidad familiar agraria
 - Extensificación
 - Seguros y contratos

- 5º Valoración de la “Protección del Patrimonio de los pueblos” en base a conceptos:
 - Control de la producción: catastro, medidas
 - Limitar el crecimiento de zonas vitícolas donde la naturaleza no permite maduraciones adecuadas
 - Protección del paisaje natural y del medio ambiente
 - Cultivos alternativos rentables
 - Posibilidad de selección de originalidades

VARIETADES AUTORIZADAS Y RECOMENDADAS EN LA COMUNIDAD VALENCIANA			
R (CEE) 3800/81 Y 418/86		R (CEE) 3255/94	
VARIETADES RECOMENDADAS	VARIETADES AUTORIZADAS	VARIETADES RECOMENDADAS	VARIETADES AUTORIZADAS
GARNACHA TINTA GIRONET (T) ALICANTE	AIREN FORCALLAT (B)	GARNACHA TINTA GIRONET (T)	AIREN
GARNACHA TINTORERA TINTORERA DE LÍRIA (T)	BOBAL (T)	G. TINTORERA TINTORERA	BOBAL
MALVASÍA SUBIRAT (T)	BONICAIRE EMBOLICAIRE	MALVASÍA SUBIRAT (B)	BONICAIRE
MERSEGUERA EXQUITSAGOS	CAVERNET SAUVIGNON (T)	MERSEGUERA	Cavernet Sauvignon
VERDOSILLA (B)	CHARDONAY	MONASTRELL	
MONASTRELL (T)	P. NOVA TARDANA (B)	MOSCATEL	CHARDONAY
MOSCATEL(B)	TORDOSÍ	PEDRO XIMENEZ	MERLOT
PEDRO XIMENEZ	VERDIL	PLANTA FINA PEDRALBA	PINOT NOIR
PLANTA FINA PEDRALBA		TEMPRANILLO	P. NOVA
TEMPRANILLO (T)		VIURA MACABEO	TORTOSÍ
MACABEO VIURA (B)			VERDIL

(T): Tintas
(B): Blancas

POTENCIAL VITÍCOLA - DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES DE PROCEDENCIA		
D.O. / I.P.	VARIEDADES BLANCAS	VARIEDADES TINTAS
D. O. "ALICANTE"	MERSEGUERA MOSCATEL ROMANO VERDIL <i>* Se incorporarán:</i> Chardonnay	MONASTRELL GARNACHA BOBAL <i>* Se incorporarán:</i> Cabernet Sauvignon Pinot Noir Merlot Tempranillo
D.O. "UTIEL-REQUENA"	MACABEO MERSEGUERA PLANTA NOVA <i>* Se incorporarán:</i> Chardonnay	BOBAL GARNACHA TEMPRANILLO <i>* Se incorporarán:</i> Cabernet Sauvignon Merlot
D.O. "VALENCIA"	MERSEGUERA PLANTA DE PEDRALBA PEDRO XIMENEZ MALVASÍA TORTOSÍ MOSCATEL ROMANO <i>* Se incorporarán:</i> Macabeo Verdil	GARNACHA TINTORERA DE LÍRIA GARNACHA COMÚN MONASTRELL FORCAYAT <i>* Se incorporarán:</i> Cabernet Sauvignon Tempranillo
I.P. "SAN MATEO"	MACABEO MERSEGUERA MOSCATEL ROMANO	EMBOLICAIRE TEMPRANILLO GARNACHA COMÚN
I.P. "BENIARRÉS"	MOSCATEL ROMANO	GARNACHA MONASTRELL TORTOSÍ
I.P. "LLÍBER-JÁVEA"	MOSCATEL ROMANO MERSEGUERA	GARNACHA MONASTRELL

BALANCE ENOLÓGICO ACTUAL EN LA COMUNIDAD VALENCIANA								
VIÑEDO COMUNIDAD VALENCIANA				98.411 Has (1988)				
VIÑEDO UVA MESA 28.018 Ha.		VIÑEDO UVA TRANSFORMACIÓN						
D.O. Uva Embolsada "Vinalopó"	Sin D.O.	Sin D.O.	Con Denominación de Origen 70.874 Ha.					
5.000 Ha.	23.018 Ha.	1.000 Castellón 5.000 Alicante Valencia	"Utiel-Requena" 38.900 Ha.	"Valencia" 17.100 Ha.	"Alicante" 14.874 Ha.			
COMERCIALIZADO								
VINO DE MESA				DENOMINACIÓN DE ORIGEN				
SIN INDICACIÓN		CON INDICACIÓN		ALICANTE	UTIEL-REQUENA	VALENCIA		
T		1*	2*	3*	4*	120.000 HI.	290.000 HI.	450.000 HI.
Comercializado Grupo Exportación ———→ 1.800.000 HI.								

- (*) 1 = San Mateo
2 = Villafames/Useras
3 = Liber/Jávea
4 = Beniarrés

La interpretación del cuadro anterior refleja el balance enológico en la Comunidad Valenciana, efectuado en base a las memorias de los CRDO Alicante, Utiel-Requena, Valencia y, al informe del sector agrario de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación (1996-98), alcanza el significado siguiente:

*La Comunidad Valenciana posee un viñedo destinado a la elaboración de vino que es capaz de atender una producción vitícola bien, protegida por denominaciones de origen (D.O.) o, para otro tipo de usos (mesa, alcohol, mosto, bebidas derivadas).

*El valor real de la producción protegida por D.O. es aquella realmente comercializada como tal, bien embotellada o a granel. En ese aspecto:

- La D.O. Alicante comercializa con D.O. el 50% del vino elaborado.
- La D.O. Utiel-Requena comercializa con D.O. el 30% del vino elaborado.
- La D.O. Valencia comercializa con D.O. el 95% del vino elaborado.
- Los vinos de mesa con indicación geográfica de procedencia San Mateo, Villafamés-Useres, Lliber-Jávea y Beniarrés, poseen viñedos de autoconsumo.

Así pues, se plantea una diferencia entre el potencial vitícola y la utilidad vinícola con D.O., existiendo según los rendimientos medios (reglamentos D.O.) vinos procedentes de 27.600 Has sin poder ser comercializados en el momento actual por las D.O.

*Es una constante histórica la presencia en la Comunidad Valenciana de un grupo de exportadores con una capacidad de comercializar vino de 1.800.000 Hl/año de media (40% de la exportación española, 20% de la exportación de la Unión Europea). Esta capacidad exportadora genera una demanda para atender, no sólo vinos protegidos por D.O. sino:

- Vino base para tipos de exportación (coupage; vinos especiales; blancos, tintos y rosados de mesa;...).
- Mostos (naturales, concentrados y rectificadas)
- Alcohol de uso de boca para vinos de licor.
- Sangrías y refrescos de vino para mercados nacientes.

*De llegarse a un acuerdo entre los operadores sectoriales de la Comunidad Valenciana, estos porcentajes atenderían la producción de las 27.600 Has. De no hacerse así:

- 1º Ese porcentaje debería ir a destilación. Serían penalizados por la OCM y antes o después se deberían arrancar los viñedos que causan el excedente.
- 2º El sector perdería potencial, patrimonio y mercados.

3º No se podría aplicar una política de calidad en zonas de probada aptitud, al fallar el compromiso sectorial.

*Los datos actuales nos demuestran la necesidad de defender el viñedo, actuando sobre el sector y alcanzando un compromiso que garantice la supervivencia del viñedo. También plantea reorganizar el marco del vino de calidad protegido por D.O. para que siga siendo útil a los intereses sectoriales.

*El actual sistema de protección de la calidad, en parte, no es útil y, como en el resto de España, precisa ser modificado.

V.2.2.- TECNOLOGÍA ADECUADA EN UN MARCO DE ESPECIALIZACIÓN

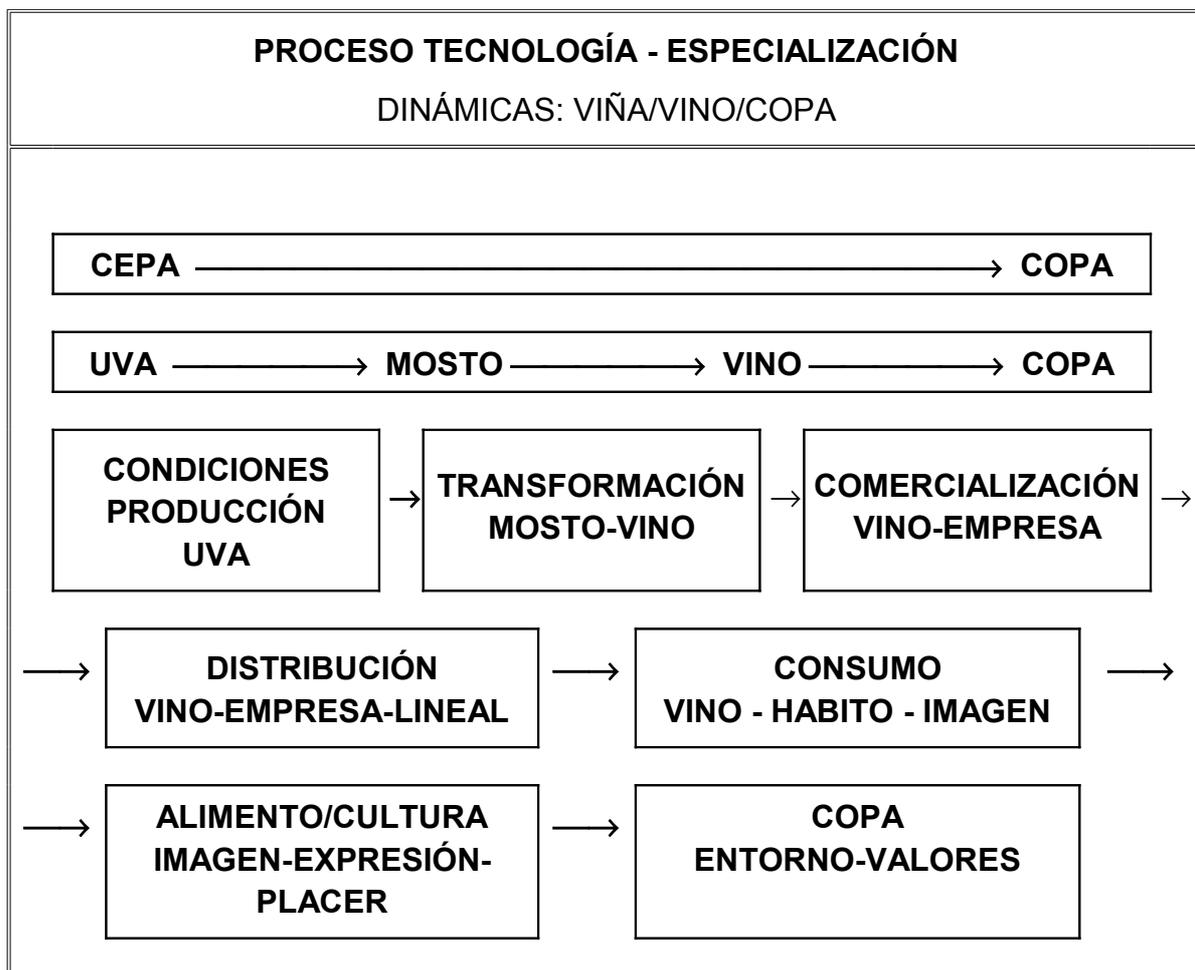
Los criterios de calidad impuestos, la evolución de los gustos del consumidor, la incorporación de las nuevas tecnologías han generado una profunda revisión del concepto de bodega y de sus sistemas de organización, del proceso de transformación del mosto en vino y de su conservación.

La necesidad de elaborar bien el vino, criarlo, conservarlo y llevarlo al consumidor ha influido a todos los niveles, mediante:

- * Incorporación de nuevas tecnologías: tratamientos físicos, enzimáticos, reducción de SO₂, filtración, etc.
- * Diseño de instalaciones: automatización, mecanización, nuevos equipos y materiales, etc.
- * Respecto al medio ambiente: evitar contaminaciones, residuos, etc.
- * Servicios: la necesidad de certificación y acreditación incorporan técnica de autocontrol, laboratorios, tests técnicos, etc.

Las tecnologías han ayudado no solo a disponer de productos más naturales, sanos e higiénicos, sino además a garantizar originalidades. A la vez que ha proporcionado una diversidad de la que antes no se disponía. (Ej. vinos dulces, de aguja, maceraciones, etc.)

En los cuadros siguientes (Proceso tecnológico - Especialización) se establecen las dinámicas viña-vino-cepa y las operaciones básicas cuya tecnología puede generar las especialidades que hoy en día son necesarias.



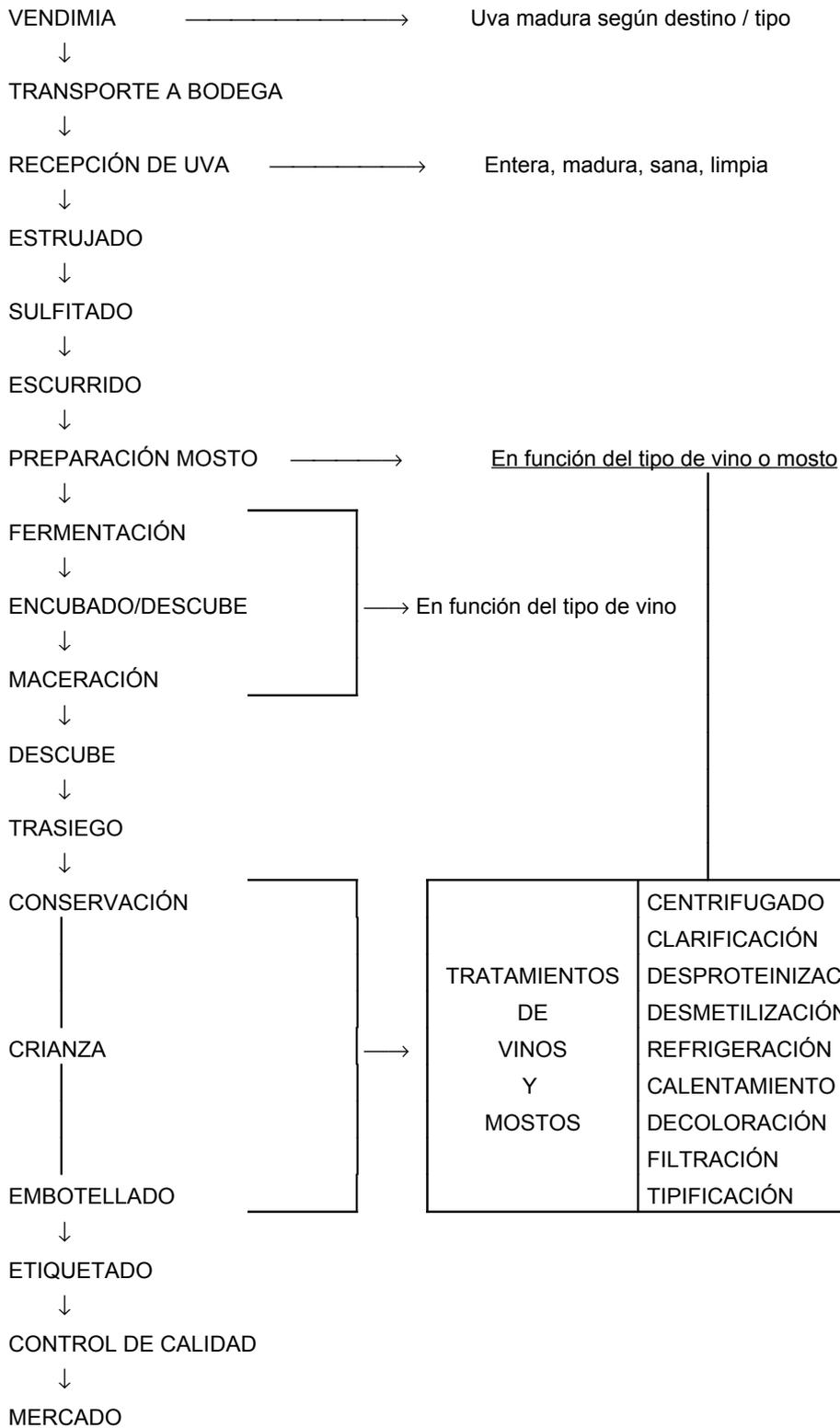
El cuadro anterior recoge el organigrama de la dinámica de transformación enotécnica del paso de la cepa a la copa, como referencia a la naturaleza de un vino, como atributo de ciudad.

Se plantea la dificultad y complejidad del proceso desglosando cada uno de los pasos y diferenciando la especialidad propia de la singularidad del proceso.

- 1) El paso de uva - mosto - vino - copa necesita la optimización de todas y cada una de las fases del cuadro (producción, transformación, comercialización, consumo, expresión, valores,...) y armonización de todas las operaciones básicas del proceso (tecnología, logística, prácticas, presentación, promoción e información).
- 2) Las condiciones de producción de la uva se basan en la calidad, con los siguientes parámetros:
 - Madurez-variedad, rendimientos y producciones.
 - Costes de calidad, vendimia y transporte.
 - Protección ambiental.

- 3) La transformación mosto-vino posee una serie de factores debidos al proceso tecnológico, ratios de mecanización - automatización, controles de calidad, costes que en parte deciden su calidad. Si esta fase no se gestiona correctamente, los costes de la no calidad mermarán la rentabilidad.
- 4) La comercialización del vino-empresa se plantea, no sólo en términos de logística, si no en aspectos meramente enológicos como puede ser el tipo de vino, los controles de calidad en función del segmento de mercado, las acreditaciones y certificaciones de la empresa y la información oficial que el vino debe llevar para presentarla en el mercado.
- 5) La posibilidad de estar en un lineal plantea a la empresa una toma de decisiones referente a ese vino. El eje distribución - empresa - lineal, obliga a definir con precisión el perfil del vino, con su imagen y su coste. Se hace necesario el seguimiento de un mercado a un precio establecido, abastecerse de una información que permita la originalidad y, establecer la logística de almacén en base a un abastecimiento.
- 6) La evolución del consumo de vino, hábitos e imagen, plantea decisiones en torno a las referencias de una calidad global, oportunidades de mercado, momentos y formas de comunicación e información, tomando en consideración los atributos del propio vino, en especial su naturaleza y carga cultural.
- 7) La dimensión de bebida-alimento le otorga al vino una imagen vinculada al entorno. Expresiones necesarias además de la calidad/precio, una información de los valores que transmite y una exaltación especial para el placer y todo un conjunto de elementos lúdicos que el consumo moderado del vino conlleva.
- 8) El vino en la copa nos transmite un conjunto de valores que hacen que en esa copa se encuentra algo más que una cantidad de vino y que la sociedad inicie un grado de conocimiento más preciso, conforme a un vino para cada momento, para cada plato y, una moderación con estilo social.

TECNOLOGÍA ESPECIALIZACIÓN OPERACIONES BÁSICAS



V.2.3.- TIPIFICACIÓN ENOLÓGICA EN UN PROGRAMA DE CALIDAD

Una zona vitícola debe aprovechar todo su potencial y apurar hasta el límite todo aquello que puede ser útil de la viña, de la uva y sus derivados para asegurar una presencia en los mercados y una rentabilidad.

Si se analiza el marco productivo-comercial en la Comunidad Valenciana puede verse que se atiende a:

- Vinos sin Denominación de Origen: blanco, tinto, rosado y vinos de licor
- Vinos con Denominación de Origen (que se reflejan en el cuadro V-5)
- Mostos: naturales, concentrados y rectificadas y azufrados
- Sangrías, Vermouth, refrescos de vino y vinos aromatizados
- Alcoholes, destilados y bebidas espirituosas
- Subproductos: colorantes, abonos, tártaros, etc..
- Cavas, vinos espumosos y vinos de aguja

Hoy en día los mercados exigen originalidad (de ahí que deba protegerse la tradición inteligente), innovación (de ahí que se agilice la forma de satisfacer al cliente), autenticidad (acreditación, certificación de lo que el vino es y como se expresa) y servicios (en información, atenciones, controles, ayudas, etc..)

Para ello se necesita un programa de calidad que a nivel de zonas vitícolas sitúe a la viña y vinos de la Comunidad Valenciana en un escenario de rentabilidad y competitividad.

El programa de calidad en este apartado comprenderá los siguientes aspectos:

- 1º) Respeto a la tradición inteligente —→ Denominación de Origen
- 2º) Incorporación de nuevos productos —→ I+D para productos de nuevos valores comerciales y transferencia de tecnología para valores consolidados
- 3º) Aprovechamiento integral de subproductos, tales como:
 - Abonos, alimento para el ganado, etc..
 - Materia prima para la industria alimentaria (ácido tartárico, cítrico, colorantes, polifenoles...)
 - Azúcares, mermeladas y jaleas (edulcorante natural alimentario)
 - Productos base vino (Mix, Cooler, bebidas calientes, refrescos, etc..)
- 4º) Definición de los elementos mínimos que deben determinar la presencia comercial de los productos.

TIPOS DE VINO Y GRADUACIONES MÍNIMAS ADQUIRIDAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN “ALICANTE”		
TIPOS DE VINO	PROTECCIONES PROPIAS	
<ul style="list-style-type: none"> * Blancos: secos, semisecos y dulces (10% V.) * Rosados: secos, semisecos y dulces (11% V.) * Tintos: secos, semisecos y dulces (12%V.) * Tintos Doble Pasta (12% V.) * Vino nuevo o vino joven * Crianza, Reserva y Gran Reserva * Licorosos: rosados y tintos (15% V.) * De licor moscatel (15% V.) 	<ul style="list-style-type: none"> * “Rancio Alicante” (14% V.) * “Noble Alicante” (14% V.) * Anejo (14% V.) * “Fondillón” (16% V.) * Moscatel de Alicante (dulce y licor Moscatel) 	
DENOMINACIÓN DE ORIGEN “UTIEL-REQUENA”		
TIPOS DE VINO	PROTECCIONES PROPIAS	
<ul style="list-style-type: none"> * Blancos (10% V.) * Rosados (10% V.) * Tintos (10%V.) * Tintos Doble Pasta (10% V.) * De aguja (10% V.) * Espumosos (método tradicional) (11% V.) * Espumosos aromáticos (7% V.) 	<ul style="list-style-type: none"> * “SUPERIOR”: – Blancos: Macabeo y Chardonnay (10’5-12% V.) – Rosados: Bobal: 10’5-12’5% V. – Tintos: Tempranillo y Garnacha (11’5-13’5%V.) * “VENDIMIA INICIAL”: Blancos, Rosados y Tintos (40 días de cosecha. 10-11’5%V.) Crianza, Reserva y Gran Reserva. 	
DENOMINACIÓN DE ORIGEN “VALENCIA”		
TIPOS DE VINO	PROTECCIONES PROPIAS	POR SUBZONAS
<ul style="list-style-type: none"> * Blancos (10%V.) * Rosados (10’5% V.) * Tintos (10’5% V.) * Espumosos (11% V.) * Espumosos aromáticos (7% V.) * De licor y rancios (15% V.) 	<ul style="list-style-type: none"> * Primero de cosecha o del año: * Vino Joven * Crianza, Reserva y Gran Reserva * Vino Santo o de consagrar * Vino Rancio * Espuma de Moscatel (espumoso aromático) 	<ul style="list-style-type: none"> * ALTO TURÍA: Blancos secos (10% V.) * VALENTINO: Blancos (10% V.), Rosados y Tintos (11% V.), de Licor y Rancios (15% V.) * CLARIANO: Blancos (10%V.), Rosados y tintos (11% V.) * MOSCATEL: Moscatel dulce (10% V.), Licor Moscatel (15% V.)

V.3.- REORGANIZACIÓN DE LA APLICACIÓN DEL CONCEPTO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y SUS MECANISMOS DE CONTROL

El concepto de Denominación de Origen pertenece al intangible del vino de la Comunidad Valenciana, y forma parte del patrimonio de cada viticultor, pero es manifiesto que la evolución del mercado indica la necesidad de una organización diferente.

De todo lo expuesto se deduce el siguiente marco de actuación:

A) La aplicación del término VCPRD puede aportar la presencia en el mercado de un VINO DE CALIDAD PRODUCIDO EN LA COMUNIDAD VALENCIANA, que respondería a los elementos básicos siguientes:

- Viñedo protegido en la Comunidad Valenciana: Alicante, Castellón y Valencia
- Variedades preferentes y autorizadas: Listado U.E. Región Valenciana
- Transformación vitícola y enológica en la Comunidad Valenciana: Empresas inscritas
- Embotellado en la Comunidad Valenciana: Listado de embotelladores
- Control de calidad en la Comunidad Valenciana: Laboratorios oficiales o reconocidos.
- Tipos de vino: → blanco, tinto, rosado (9-12%V)
- Presentación: granel y embotellado
- Autoridad de control dependiente del Instituto de Calidad Agroalimentaria de la Comunidad Valenciana
- Etiquetado y presentación: adecuado a las Normas de la Unión Europea
- Reconocimiento de vinos de mesa con indicación de procedencia

B) Las Denominaciones de Origen "Alicante", "Utiel-Requena" y "Valencia" se reservan a los vinos que respondan a los elementos básicos siguientes:

- Viñedo protegido por el Reglamento de la Denominación de Origen
- Variedades protegidas por cada Reglamento de Denominación de Origen
- Proceso protegido por cada Reglamento de Denominación de Origen
- Embotellado en origen ("Utiel-Requena", "Valencia", "Alicante")
- Certificación del producto (Consejo Regulador)
- Crianza (zona de producción)
- Tipos de vino (amparados por cada Denominación de Origen)
- Cava

- Autoridad de Control dependiente del Instituto de Calidad Agroalimentaria de la Comunidad Valenciana

C) *Las subzonas de cada Denominación de Origen deberán acreditar en los Reglamentos de cada una de ellas los elementos básicos siguientes:*

- Cada denominación de Origen debe prever la presencia de subzonas delimitadas vitícola y enológica.
- Crianza y embotellado en subzona. Las subzonas deberán reorganizarse en los términos y con los vinos siguientes:
 - * D. Origen "Alicante": → Alicante clásico (blanco, tinto, rosado/ crianza)
 - Valle Jalón (Blanco, tinto, rosado/crianza)
 - La Marina (Blanco VLM)
 - Fondillón
 - * D. Origen "Utiel-Requena": → Alto Utiel (Blanco, tinto, rosado /crianza)
 - Requena (Blanco, tinto, rosado / crianza, cava)
 - Valle del Magro (Blanco, tinto, rosado/ crianza)
 - * D. Origen "Valencia": → Alto Túria: Blanco
 - Clariano: Blanco, rosado, tinto/crianza
 - Serranía: Blanco, rosado, tinto/crianza
 - Valentino: VL/ R, B, T / AÑEJO
 - Moscatel: B, BLM

El esquema de la autoridad de control viene determinada por:

- 1) Creación de la Interprofesional que atiende la dinámica del sector
- 2) Adecuación de funciones de los Consejos Reguladores
- 3) Agrupaciones de funciones de los Consejos Reguladores en una sola autoridad de control.

1.- CREACIÓN DE LA INTERPROFESIONAL DEL VINO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

- OBJETIVOS:

- * Armonizar los intereses sectoriales de la producción, transformación y comercialización de los derivados de la uva en la Comunidad Valenciana.
- * Cumplir con el marco legal establecido.
- * Actuar en el marco de la OCM vitivinícola.

– CONSTITUCIÓN:

- * Elementos de la producción: uva, mosto, vino y alcoholes.
- * Elementos de la transformación: bodegas y cooperativas, fábricas de mosto y alcoholes.
- * Elementos de la comercialización: grupo de exportadores, comerciantes, embotelladoras.
- * Los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen “Alicante”, “Utiel-Requena” y “Valencia”.

– ACTIVIDADES:

- * Mejora del conocimiento de mercado e incremento de su transparencia.
- * Coordinación de la comercialización de productos vitivinícolas
- * Elaboración de contratos-tipo
- * Valorización de las producciones
- * Orientación al sector productor sobre necesidades de mercado y gusto del consumidor
- * Fomento de métodos de cultivo respetuosos con el medio ambiente (restringir productos fitosanitarios, calidad del producto, protección del suelo)
- * Línea y programas de calidad: producción, transformación y comercialización
- * Definición de reglas de producción, normas de elaboración, etc.. más estrictas que las de los Estados Miembros
- * Gestión de la calidad

– VENTAJAS:

- * Optimización de las zonas de producción protegiendo al máximo la calidad de los vinos (VCPRD)
- * Garantía de las Denominaciones de Origen establecidas, certificando zona de producción, elaboración, crianza y embotellado en origen.
- * Profundizar en la especificación, especialización y autenticidad al permitir que las subzonas delimitadas se identifique y publiciten.
- * Reducir el volumen de vino destinado a vino de mesa
- * Ello implica: Menor volumen de destilaciones, mejorar balances, comprobar que el vino tiene mercado.
- * Equilibrar zonas de producción/mercados, garantizando contingentes absorbiendo de zonas excedentarias la reducción de éstas por incremento de la comercialización global.
- * Armonizar los intereses sectoriales en orden a zonas de viñedo de calidad.
- * Potenciar los Consejos Reguladores como Entidades de Certificación.
- * Crear la Interprofesional de los vinos de calidad de la Comunidad Valenciana, como órgano de decisión del sector y adecuación de intereses de los Consejos Reguladores en su protección de las Denominaciones de Origen.

2.- ADECUACIÓN DE FUNCIONES DE LOS CONSEJOS REGULADORES

La implantación de la Interprofesional del vino y la Norma EN-45011, incidirán en el funcionamiento actual de los Consejos Reguladores, que gestionan las Denominaciones de Origen.

El Consejo Regulador será el organismo encargado de aplicar el Reglamento y certificar la calidad de las producciones por él protegidas, según los criterios de calidad establecidos. Globalmente atenderá a funciones de:

- * Control de plantaciones
- * Control de rendimientos
- * Marco de calidad vitícola y enológica
- * Registros y boletines de certificación
- * Declaraciones de cosecha y existencias
- * Seguimiento sectorial
- * Normas delegadas de la Administración autonómica

3.- AGRUPACIÓN DE FUNCIONES DE LOS CONSEJOS REGULADORES EN UNA SOLA AUTORIDAD DE CONTROL

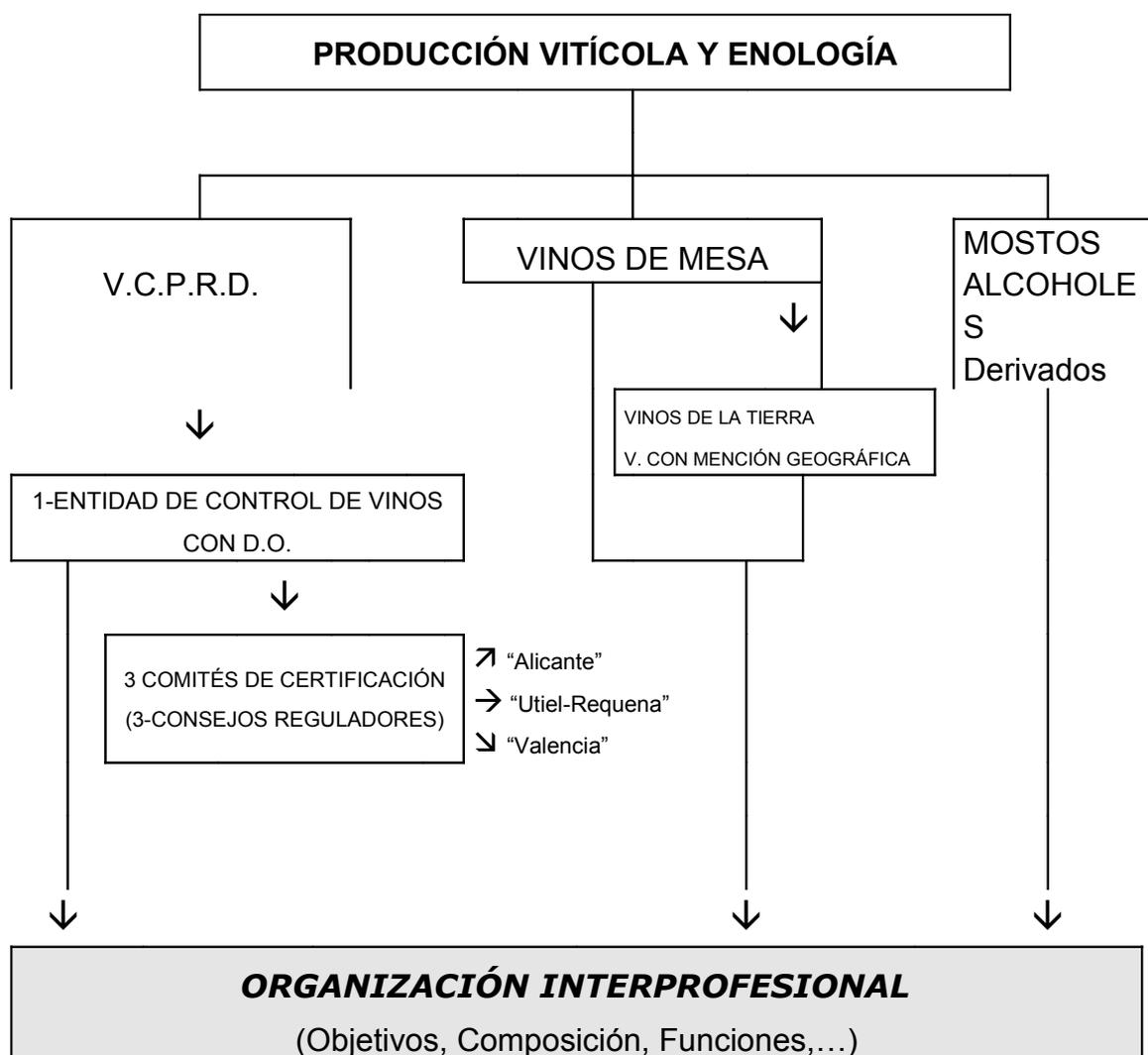
La eficacia administrativa, la calidad de los servicios y las exigencias técnicas no hacen operativa la presencia de un consejo regulador para cada Denominación de Origen. Es preciso agrupar las funciones y que existe una sola autoridad de control.

El esquema siguiente compara la existencia actual del marco de actuación y la propuesta para reorganizar administrativamente toda la gestión de calidad.

SITUACIÓN ACTUAL

- 3 DENOMINACIONES DE ORIGEN → 3 AUTORIDADES DE CONTROL:
 - C.R. "Alicante"
 - C.R. "Utiel-Requena"
 - C.R. "Valencia"

SITUACIÓN PROPUESTA



V.- CONCLUSIONES

Las conclusiones a extraer del siguiente trabajo se centran en:

- 1ª) La Comunidad Valenciana posee un potencial vitícola que, sometido a tecnologías adecuadas y mediante una adecuada gestión de la calidad de sus caldos, puede presentar vinos de calidad.
- 2ª) La calidad en su sentido más amplio se plasma en la presencia en los diferentes mercados y en la valoración de los consumidores. Desde éste punto de vista, por su capacidad productiva, especialidad transformadora y vocación comercial exportadora, se posee una calidad reconocida.
- 3ª) Históricamente, y en un contexto de civilización mediterránea, el vino ha poseído un conjunto de atributos en torno a la tipicidad, originalidad y autenticidad.

La Comunidad Valenciana desde sus orígenes, y a partir de 1932 ha dispuesto de tres Denominaciones de Origen: "Alicante", "Utiel-Requena" y "Valencia", denominaciones que han sido sinónimos de calidad.

- 4ª) La incorporación en 1986 a la Unión Europea, y la asimilación del acervo comunitario, ha consagrado el concepto de Denominación de Origen y, por aplicación del R(CEE) nº 823/87 la incorporación de los requisitos de calidad de VCPRD (vinos de calidad producidos en una región determinada). Ello permite un ordenamiento entorno a la autoridad de control que garantice la calidad, la proteja y la promocioe.
- 5ª) La Comunidad Valenciana posee competencias plenas en materia de agricultura y por el Real Decreto 4107/1982, de 29 de diciembre, de Transferencias, puede, y debe ejercer las facultades para determinar el marco legal adecuado para definir las figuras de calidad y sus mecanismos de control, dentro del marco legal establecido (Unión Europea, España, Estado Miembro).

La posibilidad de establecer un marco legislativo propio en materia de Denominaciones de Origen y su control es una realidad y se han ejercido esas facultades durante los últimos años.

- 6ª) La constante evolución de los gustos del consumidor y las exigencias de los mercados obligan a dinamizar los objetivos de calidad, establecer criterios adecuados en cada momento y gestionar correctamente, ante la producción y el consumidor, las diferentes fases o etapas de un programa de calidad.

El gran desafío dentro del sector es partir de un producto estable, la uva, y atender las demandas de un sector consumidor de vino que cambia de referencias hasta tres veces en una generación.

7ª) La publicación de la Ley 38/94, y la presencia del proyecto de regulación del mercado del vino para el año 2000, hace necesaria una reordenación administrativa del sector que garantice la correcta toma de decisiones para su normal funcionamiento.

Desde este punto de vista, la vertebración sectorial se convierte, no sólo en un factor de calidad, sino en uno de los elementos decisivos y además en el gestor de la calidad.

8ª) La presencia de una interprofesional en el sector obligará a definir sus funciones en un ámbito territorial preciso. Además, el concepto de Consejo Regulador deberá revisarse para que, como entidad de certificación de productos, centre sus esfuerzos en velar por la calidad de los vinos de su denominación de origen, supeditando sus actuaciones, en última instancia, a la gestión global vitivinícola encomendada a la interprofesional.

9ª) En el momento actual las tres Denominaciones de Origen de la Comunidad Valenciana, "Alicante", "Utiel-Requena" y "Valencia", y las tres zonas con vino de mesa con indicación geográfica de procedencia, "San Mateo" (Castellón), "Lliber-Jávea" (Alicante) y "Beniarrés" (Alicante), ofrecen en su diversidad, una gama de productos interesantes para garantizar la calidad a los consumidores más exigentes.

Son consustanciales con su concepto los criterios siguientes, base de su definición:

- * ***Vocación vitícola de la zona: factores naturales y humanos***
- * ***Valoración enológica del viñedo: calidad, rendimientos, cultivo, etc..***
- * ***Proceso de elaboración: especialización, tecnologías, servicios***
- * ***Controles de calidad en todas y cada una de las fases del proceso***
- * ***Valoración del producto con imagen de calidad***

10ª) Hay que poner a disposición del sector aquellos instrumentos que le sean útiles para garantizar una gestión de calidad eficaz.

BIBLIOGRAFÍA

(AUTOR / AÑO / TÍTULO / PUBLICACIÓN)

INTRODUCCIÓN

- * José Vicente Guillém Ruiz. 1982. Vinos Valencianos. SEVI.
- * Enrique Cernuda Juan y Rafael Marluenda Verdejo. 1979. Aspectos Históricos de los Vinos Alicantinos. I.E.A (Diputación de Alicante)
- * Gonzalo Romero Mas. 1984. El Vino de Castellón.
- * Juan Piqueras Haba. 1986. Historia y Guía de los Vinos Valencianos. Conselleria de Agricultura y Pesca.

• II. ANTECEDENTES

II.1. Aspectos históricos de la calidad del vino

- * M. Fregoni. 1991. Orígens de la Vigne et de la Viticulture. Ed. Musumeci.
- * A. Martínez Time. 1991. El Monasterio Cisterciense en el Origen de los Vinos Españoles. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- * M. López Benitez. 1996. Las Denominaciones de Origen. Cedecs-Derecho Administrativo.
- * 1990. Vinyes y Vins: Mil anys d'història. Tomos I y II. Universidad de Barcelona.
- * J. V. Guillém. 1997. Uvas, Vinos y Espirituosos en la Comunidad Valenciana. Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- * 1996. Curso sobre Denominaciones de Origen de Vinos. E.U.I.T.A.-Subdirección General de Denominaciones de Calidad (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación)
- * Juan Pau Montojo. 1994. La Bodega del Mundo. Alianza Universidad. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- * Boletines informativos del Servicio de Represión de Fraudes de Francia. Años 1980-1996

II.2. Datos básicos del sector vitivinícola

- * OIV: Situación de la Viticultura en el Mundo. 1974 a 1998

- * U.E: Balance de Producción.
Cahiers de la PAC: Vin 1983 a 1996
- * Catastro Vitivinícola 1977. Alicante, Castellón y Valencia y Denominaciones de Origen “Alicante”, “Utiel-Requena” y “Valencia”
- * Registro Vitícola 1995 de la Provincia de Valencia
- * SEVI. Rincón de la Estadística. 1970 a 1999
- * Informe Sector Agrario (Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación) 1986 a 1998.
- * Exportación de la Comunidad Valenciana. 1983 a 1996. Grupo de Exportadores de Valencia.
- * Situation et Perspectives: VIN 1998. CE. DGVI. PAC 2000

II.3. Marco legal a la calidad

- * Memento OIV 1975
- * Resoluciones de la OIV desde 1980 a 1998
- * R(CEE) 143/62, 26/64, 816/70, 817/70, 822/87, 823/87. Básicos del sector.
- * Ley 25/70 y Decreto 835/72. Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes
- * Normativa Jurídica del Estudio sobre la Comercialización del Vino en España. 1997. Subdirección General de Modernización del Comercio (Secretaría de Estado de Comercio del Ministerio de Economía y Hacienda)
- * F.E.V. / FIAB. 1997. Aplicación del Sistema de Análisis de Riegos y Control de Puntos Críticos en Vinos. Editado SEVI.
- * Claudio Delfino. 1997. Pratiche Enologiche a Coerenza con la Tutela delle D.O. e della “Naturalité” del Vino. L’Enotecnico. Septiembre. Pág. 79 a 85.
- * Fernando Martínez de Tola Fernández. 1995. Importancia del Ecosistema en la Producción del Vino de Calidad. Alimentación, Equipos y Tecnología. Pag. 33 a 37.
- * C. Intieri y I. Félippetti. 1997. Nueva Viticultura para la Calidad y el Contenido del Coste del Viñedo. L’Enotecnico nº 78, pp 71-80.
- * José Vicente Guillém Ruiz. 1997. Reglamentación de la Protección Vitivinícola. Control de Autenticidad del Vino. SEVI nº 2637, pp 593-769.
- * Flair. Investigación de Alimentos Agroindustriales. Guía del usuario del ARPCP. Acción concertada, nº 7.

- * ICMSF. 1991. El sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos. Su aplicación a las industrias de alimentos. Ed. Acribia.
- * Madrid, R, Mary Madrid, J y Madrid, A.. 1993. La Limpieza y Desinfección en las Industrias Alimentarias. ILE julio-agosto, pp 33-38.
- * Kirby, R. 1994. HACCP in Practique. Food control, volume 5, number 4, pp. 230-236.
- * VHO (1993). Training Considerations for the Aplication of the Hazard Analysis Critical Control Point System to Food Processing and Manufacturing VHO/FNU/FOS/93.3, CHO. Geneva.
- * ILSI Europe (1993). A Simple Guide to Understanding and Applying the Hazard. Analysis Critical Control Point Concep ILSI Europe concise monograph series. ILSI Press. Vashington DC.
- * Codex Guidelines for the Application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Sistem (1993). 20th Session of the Joint FAO-WHO Codez Alimentarius Comisión.
- * M. Van Schothorst S. an Jongeneel (1994) Line Monitoring HACCP and Food Safety. Food Control, Volume 5, number 2, pp 107-110.
- * G. Moy, F.K@ferstein and Y. Motarjemi (1994). Aplication of HACCP to Food Manufacturing: Some Considerations on Harmonization Throu Training. Food Control, volume 5, number 3, pp 131-139.
- * T. Mayes (1994) HACCP Training. Food Control, volume 5, number 3, pp 190-195.
- * H.L.M. Lelieveld (1994). HACCP and Hygienic Design. Food Control, volume 5, number 3, pp 140-144.
- * M. van Schothorst and T. Kleiss (1994). HACCP in the Dairy Industry. Food Control, volume 5, number 3, pp 162-166.
- * Codex Oenologique International. Office International de la Vigne et du Vin (OIV). Edición 1978, puesta al día 1994.
- * Calidad. Vocabulario: UNE 66-001-92 = EN 28402 = ISO 8402

OBJETIVOS

- * Curso “Calidad y Control de Calidad en la Industria Agroalimentaria: Derivados de la Uva”. 1987. Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Valencia. Centro de Promoción de la Calidad-AECC. Varios autores: J. V. Guillém, R. Michelena, F. Gasquet.

- * Reglamentación de la Protección Vitivinícola - Control de la autenticidad de un vino. IV. 1975. Asamblea General.
- * A. Domingo y otros. 1983. Caracterización de Vinos de Calidad. SEVI. N^{os} 1925-1926
- * E. Peynaud. 1987. El Gusto del Vino. De. Mundi-Prensa
- * OIV - Asambleas Generales de 1992, 1993, 1994, 1996, 1997, 1998. Textos publicados referencia en Asamblea.

IV. ATRIBUTOS QUE DETERMINAN LA CALIDAD DE LOS VINOS.

IV.1. Filosofía de la calidad vitivinícola

- * E. Peynaud. 1987. El Gusto del Vino. Ed. Mundi-Prensa
- * Diccionario de la Lengua Española. 1970
- * Varios artículos. 1980. Vinos y Calidad. SEVI.
- * C. Delfine. 1977. Pratiche Enologiche e Cresenza con la Tutela de la D.O. e della "Naturalité" del Vino. L'Enotecnico. Pag. 79 a 85
- * Cursos de Calidad Vitivinícola impartidos por el autor
 - Control de Calidad en Vinos. 27/31. 1997. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (30 horas lectivas)
 - Programas Europeos de Investigación y Desarrollo Tecnológico. 1987. Generalitat (8 horas lectivas)
 - Iniciación al Conocimiento de los Vinos. 1991. Asociación Empresarial Hotelera. Provincia de Valencia. (25 horas lectivas)
 - Iniciación a la Cata de Vinos. 1993. Club de Enófilos de Valencia. (30 horas lectivas)
 - Iniciación al Conocimiento de los Vinos de la Comunidad Valenciana. 1993 y 1994. Colegio de Farmacéuticos de Valencia (30 horas lectivas)
- * J. V. Guillém y Juan de Lepe. 1993. Calidad de la Presentación de los Vinos. OIV.
- * OIV 1995. Reglamentación de la Protección Vitivinícola. Control de la autenticidad del vino.
- * Boletín CIDEAO (Centro Información Internacional Denominaciones de Origen). Años 1983-1995.

- * Peralta, J.L. 1995. La Lista de Ingredientes en Vinos. SEVI nº 2569, pp 3803-3805.
- * Boletines OIV 1980-1997
- * I Congreso de Calidad de la Comunidad Valenciana. 1994
- * II Congreso de Calidad de la Comunidad Valenciana. 1995
- * A. Carbonneau, C. Riou, D. Guyon, J. Riou. 1992. Agrometeorologie de la Vigne en France. Centre Comú de Recherche. CEE. EUR 13911FR.

• **IV.2 FACTORES QUE DETERMINAN Y DE FINEN LAS EXIGENCIAS DE LA CALIDAD**

- * Martín, L.M. (1991). Origen Authentication of Wines and Spirits. Curso “La garantía de autenticidad de los productos agroalimentarios. Recientes avances en métodos isotópicos”. 7 al 11 de octubre 1991. Nantes
- * AINIA (1994). Proyecto AIV-320. “Certificación de Calidad de los Vinos Valencianos por Aplicación RMN. Estudio de adición de agua exógena al vino”
- * J.E. Giménez Miralles, V. Guardiola, D. Salazar, I. Solana (1993). AINIA-ETSIA. Departamento de Producción Vegetal. “Characterization of Valencians Varietal Rape Must bi Production Natural Abundance Deterium Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy”.
- * A. Domingo, F. Navarro, J.L. Aleixandre, J.V. Guillém. 1983. Caracterización de los Vinos de Calidad. SEVI nº 1925-1926. 2 al 9 de junio
- * F. Valencia (1990). “Monografía sobre los Vinos de Málaga”. ISBN 84.404.8489.5
- * J.V. Guillém Ruiz (1983). “Control de Calidad en los Vinos”. E.V.E. de Haro. Estudios y Experiencias. Nº 16
- * Martín, J.L. y Martín, M.L. HV 760. OIV
- * Martín, G. Brums. HV 810. OIV
- * Martín, G. HV 826. OIV
- * G. Versini y otros (1995). “Aspetti Connessi alla Produzione di Base. Spomante da Chardonay a Pinotnero, L’Enotecnico. Abril 1995
- * M.C. Crarero y otros. 1995. “Comprosiozione Terpemica e Polifenolica di Uve aromatiche a frutto colorato”
- * Hernanz, M.D., Aleixandre, J.L., García, M.J. (1994). Proceso de Estabilización de vinos blancos. Comportamiento de Algunos Polialcoholes y Compuestos volátiles. Vitivinicultura, núm. 3 y 4 (1994)

- * Franco Aladreu, E (1994). Equilibrio Iónico en Mostos y Vinos. Vitivinicultura, núm. 11 y 12. Diciembre 1994
- * García Escudero, E. y otros (1994). Influencia del Momento de la Aplicación del Riego sobre la Producción y la Calidad del Mosto. Vitivinicultura, núm. 1 y 2. Enero 1994
- * Asamblea General O.I.V. Sesiones 1992 (Madrid, nº 72), 1993 (S. Francisco, nº 73) y 1994 (París, nº 74)
- * El Análisis en el Campo Enológico. Industrie delle Bevande. Diciembre 1994
- * Posibilidades de Caracterización de las Variedades de Vid y del Origen de los Vinos (Alemania). Dr. A. Rapp. XX Congreso Mundial de la Viña y el Vino. 72ª Asamblea OIV. 1992. Madrid
- * Técnicas Modernas para Establecer la Identidad y el Origen Geográfico de los Vinos (España). M.D. Cabezudo y otras. XX Congreso Mundial. 72ª Asamblea OIV. 1992. Madrid
- * Aguilar, J.A. Cabarcos, M y otros. 1997. Homogeneización de las Características del Vino. Alimentación: equipos y tecnologías. Marzo 1997, pp 33-47
- * Bertrand y otros. 1992. El Tratamiento "Multidimensional" de los Análisis Químicos y Sensoriales para Caracterizar los Vinos (Francia). XX Congreso Mundial. 72ª Asamblea OIV. Madrid
- * TESIS DOCTORALES:
 - Francisco Pardo Minguez. 1995. Contribución a la Mejora de la Vinificación y la Calidad de los Vinos Tintos de Monastrell en la D.O. Jumilla. Universidad de Murcia. Facultad de Química.
 - M^a. Ángeles Novella. 1994. Sistemas Microbiológicos de Producción y Degradación del Ácido Acético en Vinos. U.P.V.
 - M^a José Novell Calatayud. 1995. Desalcoholización del vino por pervaporación. Optimización de las Variables del Proceso y Puesta a Punto de las Técnicas Analíticas. Universidad de Valencia. Facultad de Ciencias Químicas.
 - Luisa Helena Rychecki. 1996. Envejecimiento en Botella de Vinos Tintos Varietales de Tempranillo, Bobal y Monastrell. Universidad Politécnica de Valencia. Departamento de Tecnología de Alimentos. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.

• V. REORGANIZACIÓN DE LAS ZONAS VITIVINÍCOLAS DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

- * Reglamentos Denominación de Origen “Alicante”, “Utiel-Requena” y “Valencia”.
- * Guillém Ruiz, J.V. 1992. Legislación Comunitaria Vitivinícola en General y Control de Calidad en Particular. Enomag 92. SEVI nº 2376, pp 689-703
- * Guillém Ruiz, J.V. 1990. Calidad del Vino y Denominación de Origen. Conferencia técnica. UTECO-Valencia
- * Leza Campos, L. 1992. Normativa CEE y Española en Materia de VCPRD y Denominaciones de Origen de Vinos. Curso INDO
- * Guillém Ruiz, J.V. 1985. Informe sobre Reorganización de las Denominaciones de Origen de la Comunidad Valenciana. Dirección General de Innovación y Transferencia de Tecnología.
- * Guillém Ruiz, J.V. 1990. Informe técnico sobre Vinos de Calidad de la Comunidad Valenciana.

ANEJOS

A N E J O S:

Anejo nº 1: *Antecedentes Históricos y Normativos de la viña y el vino en tierras de la Península Ibérica.*

Anejo nº 2: *Marco legal.*

Anejo nº 3: *Recopilación normativa de las denominaciones vónicas de la C.V.*

Anejo nº 4: *Datos básicos del sector vitivinícola.*

Anejo nº 5: *Oficina Internacional de la Viña y el Vino.*

Anejo nº 6: *Correspondencia Ley 25/70 - Reglamentación CEE.*

Anejo nº 7: *Normas que afectan al sector vitivinícola.*

Anejo nº 8: *Vinos de calidad españoles producidos en una región determinada.*

Anejo nº 9: *Determinaciones en vinos (valores mínimos y máximos autorizados).*

Anejo nº 10: *Relaciones enológicas.*

Anejo nº 11: *Evolución de la viticultura por denominaciones de origen.*

ANEJO Nº 1: ATECEDENTES HISTÓRICOS Y NORMATIVOS DE LA VINA Y EL VINO EN TIERRAS DE LA PENÍNSULA IBÉRICA

Los referentes históricos sobre la cultura de la viña y el vino que han dejado huella en la Península Ibérica son numerosos y significativos. En la siguiente relación se enumeran un buen número de hechos que dan una idea de la naturaleza de una cultura que ha sobrevivido a los siglos, adaptándose a las necesidades y limitaciones de cada momento.

- M.P. Catón (234-149 a. de C.). "De Rústica". Cita variedades (8) cultivadas en España. Técnicas de cultivo, técnicas de Bodega y tipos de vino.
- M.T. Varron (116-27 a. de C.) "Libritas rerum rusticarum". Clasificación variedades según aptitud ante diferentes terrenos.
- L.J.M. Columela (54) clasifica 58 vidueños por criterios enológicos (mesa o vinificación), agronómicos (producción-fertilidad) y fisiológicos (fecundidad).
- Plinio Segundo C. (23-79). "Naturalis historia". Menciona 83 vidueños según criterios morfológicos (características de uvas y racimos).
- Dominiciano (S. I a. de C.). Prohíbe las plantaciones, ordena el arranque 50% del viñedo en las regiones y prohíbe nuevas plantaciones en Italia.
- "Código" de Eurico (466-481). Primer cuerpo legal visigodo aparecido en la península Ibérica estableciendo medidas protectoras para el cultivo de la vid.
- S. Isidoro de Sevilla (S. VIII). "Etimologías". Referencia 23 variedades y establece una clasificación para su uso: suburbanas, de vinificación y para vinos de calidad.
- Ibn-Al-Awwan. S. XII. Sevilla. "Biblia agrícola de los árabes". Establece formas de cultivo, selección de variedades, fertilización y riego, etc..
- Alonso de Herrera G. (1513). "Agricultura General". Descripción del cultivo, elaboración, tipos de vino.
- "Relaciones Topográficas". Felipe II (1575-1578). Encuesta sobre producciones, productos y calidades.
- "Catastro" Marqués de la Ensenada (1557). Declaraciones de extensión, parcelación y protección de la viña.
- E. Boutelou (1805). Publica la revista "Semanario de Agricultura y Arte" que recoge información vitícola y vinos de calidad.
- Rojas Clemente S. (1807). Nueva edición de "Agricultura General de Alonso de Herrera". Prologo clasificación de los vinos. Publica su Ampelografía "Ensayo sobre las variedades de la vid común", que referencia la cualificación varietal.

- Real Orden de 27 de marzo de 1833 y Real Orden de 28 de octubre de 1833. Liberalización de la venta al público de vino, hasta el momento en manos de autoridades locales.
- Real Decreto de 25 de febrero de 1834. Extinguiendo las hermandades y gremios de viñeros y dejando plena libertad en la compraventa de vinos.
- Real Decreto de 3 de febrero de 1854. Concurso público, estableciendo un premio para la lucha contra el oidium.
- Ley de 1 de mayo de 1855. Desamortización de los montes de los pueblos, predios eclesiales, etc.. Liberalización de la tierra y superficie vitícola.
- Real Orden de 23 de febrero de 1860. Prevé la existencia de vinos con una característica específica a causa de su origen.
- Certamen de Viena (1873). Éxito de los vinos mediterráneos.
- Real Decreto de 18 de febrero de 1879. Creación de la inspección vitícola y vinícola.
- Exposición vinícola (Madrid, 1877). Primer intento de sistematización y ordenamiento de los tipos de vino, caracteres, análisis, etc..
- Real Orden de 5 de mayo de 1880. Creación de Estaciones vitícolas y enológicas.
- Real Orden de 28 de julio de 1887. Encomienda de gestión a los Ayuntamientos relativo a la persecución de venta de todo aquello nocivo para la salud.
- Real Orden de 9 de diciembre de 1887. Creación de 20 laboratorios vinícolas. Vigilancia de las características de los vinos para exportación y creación de las Granjas-Escuela.
- Real Decreto de 21 de agosto de 1888. Creación de Estaciones Enotécnicas.
- Decreto de 11 de marzo de 1892. Definición de vino, obligaciones que representa la definición, relación de sustancias autorizadas y prohibidas.
- Ley de 27 de julio de 1895. Reafirma la definición de vino.
- Real Decreto de 10 de enero de 1893. Estudio y proposición del sistema y de los procedimientos más eficaces para mejorar el impuesto de consumo para los vinos nacionales.
- Leyes de 1904 y 1908 sobre impuestos a vinos y alcoholes.
- 1881. Congreso de Valencia. Bases técnicas de Elaboración, crianza y asociacionismo cooperativo.
- Ley de 16 de mayo de 1902 sobre la propiedad industrial, autorizando y reconociendo las indicaciones de procedencia.
- Real Decreto-Ley de 26 de julio de 1929. Estatuto de la propiedad industrial. Represión de las conductas que lesionen la competencia lícita.

- Decreto de 18 de Abril de 1932. Creando el Régimen de las Denominaciones de Origen en vinos.
- Decreto de 8 de septiembre de 1932. Estatuto del Vino. Norma de producción y regulación de los productos vitivinícolas.
- Ley de 26 de mayo de 1933, que modifica el Decreto de 8 de septiembre de 1932 elevándolo a rango de Ley.
- Decreto de 10 de julio de 1936. Norma a que deben ajustarse las reglamentaciones de las Denominaciones de Origen de los vinos típicos españoles.
- Ley de 10 de marzo de 1941 y Decreto de 1 de agosto de 1941. Transformación organizativa de las Denominaciones de Origen.
- En 1945 nace La Semana Vitivinícola, semanario de información vitivinícola.
- Ley de Tasas y exacciones parafiscales de 26 de diciembre de 1958.
- Decreto-Ley de 27 de julio de 1959 y Ley 152/63. Reconociendo las industrias de interés preferente y marco de ayudas.
- Ley 25/70 y Decreto 835/72. Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Real Decreto 157/88- Normativa básica de las Denominaciones de Origen y sus reglamentos
- Normas de Campaña. Cada año, regulando la actuación de la administración en el sector: precios, destilaciones, etc..
- 1986. Ingreso en la C.E.E.
 - * Reglamento CEE 822/87. Organización común del mercado del vino.
 - * Reglamento CEE 823/87. Disposiciones especiales relativas a los VCPRD.

ANEJO Nº 2: MARCO LEGAL

A) NORMATIVA GENERAL

Nº DOGV (Fecha)	<i>DISPOSICIÓN</i>
1059 08/05/89	ORDEN de 3/4/89, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se regula la concesión de subvenciones para la promoción a la calidad.
1065 16/05/89	ORDEN de 3/4/89, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se reglamentan ayudas a la formación, mejora de la gestión y fomento de la investigación en el sector industrial agroalimentario.
1092 23/06/89	DECRETO 90/1989, de 12 de junio, del Consell de la Generalitat Valenciana, por el que se crea la Denominación "Productos de Calidad de la Comunidad Valenciana" para productos agrarios y agroalimentarios producidos en la Comunidad Valenciana.
1353 24/07/90	ORDEN de 29/6/90, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se regula la concesión de ayudas a la participación en las Ferias comerciales monográficas de carácter agrario y alimentario, a la programación y organización de actividades complementarias de las mismas, y a la participación en particular de los viveristas de cítricos valencianos en exposiciones y congresos fuera del territorio nacional.
1526 22/04/91	ORDEN de 5/4/91 de la Conselleria de Agricultura y Pesca, sobre ayudas a los alumnos de centros escolares de la Comunidad Valenciana para el consumo de leche y determinados productos lácteos. LEY 7/91, por la que se crea el Instituto Valenciano de Fomento de la Calidad Agroalimentaria (IVAFCA) LEY 6/93, por la que se extingue el IVAFCA
2218 02/03/94	ORDEN de 27/1/94 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se crea el Panel de Cata de Aceites de Oliva producidos en la Comunidad Valenciana y se regula su funcionamiento.
2251 22/04/94	ORDEN de 5/4/94 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se convocan ayudas públicas para el funcionamiento y desarrollo de programas de gestión de calidad de los consejos reguladores de las denominaciones de origen, genéricas y específicas, y del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana.
2533 20/06/95	ORDEN de 6/6/95, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, sobre los documentos que deben acompañar el transporte de los productos vitivinícolas y los libros de registro que el sector vitivinícola debe rellenar.
2651 22/12/95	ORDEN de 25/10/95, de la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se regula la concesión de ayudas para el fomento de la calidad agroalimentaria.
2720 01/04/96	ORDEN de 25/3/96, de la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se convocan elecciones para la renovación de los consejos reguladores de las denominaciones de calidad de la Comunidad Valenciana.
2727 12/04/96	RESOLUCIÓN de 20/3/96 de la Dirección General de Comercialización, Industria Agroalimentaria y Relaciones Agrarias, por la que se desarrolla la Orden de 25/10/95 de la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, que regula la concesión de ayudas para el fomento de la calidad agroalimentaria.

Continuación

Nº DOGV (Fecha)	DISPOSICIÓN
2737 29/04/96	DECRETO 79/1996, de 16 de abril, del Gobierno Valenciano, por el que se establece la marca de calidad de la Comunidad Valenciana para productos agrarios y alimentarios.
2751 20/05/96	ORDEN de 7/5/96 de la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se regula el procedimiento para obtener la autorización de uso de la Marca de Calidad de la Comunidad Valenciana para productos agrarios y agroalimentarios, y su vigilancia y control.
2753 22/05/96	RESOLUCIÓN de 25/4/96 de la Dirección General de Comercialización, Industria Agroalimentaria y Relaciones Agrarias, por la que se autoriza la utilización de soportes informáticos para los registros del sector vitivinícola.
2797 23/07/96	ORDEN de 16/7/96 de la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se nombra a presidentes de los consejos reguladores de las denominaciones de origen, de las denominaciones específicas y del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana.
2807 09/08/96	DECRETO 153/96, de 30 de julio, del Gobierno Valenciano, por el que se regulan las infracciones, el procedimiento y la competencia sancionadora en materia de defensa de la calidad agroalimentaria.

B) NORMATIVA SOBRE CONTROL DE LA CALIDAD AGROALIMENTARIA (FRAUDES)

Nº DOGV (Fecha)	DISPOSICIÓN
2533 20/06/95	ORDEN de 6/6/95, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, sobre los documentos que deben acompañar el transporte de los productos vitivinícolas y los libros de registro que el sector vitivinícola debe rellenar.
2753 22/05/96	RESOLUCIÓN de 25/04/96, de la Dirección General de Comercialización, Industria Agroalimentaria y Relaciones Agrarias, por la que se autoriza la utilización de soportes informáticos para los registros del sector vitivinícola.
2807 09/08/96	DECRETO 153/96, de 30 de julio, del Gobierno Valenciano, por el que se regulan las infracciones, el procedimiento y la competencia sancionadora en materia de defensa de la calidad agroalimentaria.

ANEJO Nº 3: RECOPIACIÓN NORMATIVA DE LAS DENOMINACIONES VÍNICAS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

A) CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "UTIEL-REQUENA"

Nº DOGV (Fecha)	NORMATIVA GENERAL	RAFITIC. FECHA	BOE FECHA
	CORRECCIÓN DE ERRORES de la Orden de 31/7/87. del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Utiel-Requena" y de su Consejo Regulador.	<input type="checkbox"/>	219 12/09/87
446 17/10/86	ORDEN de 22/9/86. de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Utiel-Requena" y su Consejo Regulador.	<input checked="" type="checkbox"/> 31/07/87	194 14/08/87
554 26/03/87	ORDEN de 23/2/87. de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se modifica y amplía la Orden de 22/9/86. por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Utiel-Requena" y su Consejo Regulador (DOGV de 17/10/86, n1 446)	<input checked="" type="checkbox"/> 31/07/87	194 14/08/87
1470 25/01/91	ORDEN de 10/12/90, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se modifica y amplía la Orden de 22/9/86, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Utiel-Requena" y su Consejo Regulador (DOGV de 17/10/86, nº 446).	<input checked="" type="checkbox"/> 18/03/91	69 21/03/91
2502 8/05/95	ORDEN de 10/4/95, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica y amplía la de 22/9/86, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Utiel-Requena" y su Consejo Regulador.	<input type="checkbox"/>	
2616 31/10/95	ORDEN de 6/10/95, de la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se da nueva redacción a los artículos 5.6, 14 y 15 de la Orden de 22/9/86. por la que se aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen "Utiel-Requena" y su Consejo Regulador.	<input checked="" type="checkbox"/> 26/12/95	15 17/01/96
2763 05/06/96	ORDEN de 12/4/96, de la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el texto refundido del Reglamento de la Denominación de Origen Utiel-Requena y su Consejo Regulador.	<input type="checkbox"/>	
3132 28/11/97	ORDEN de 18/11/97, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba nuevo texto del Reglamento de la Denominación de Origen "Utiel-Requena" y su Consejo Regulador.	<input type="checkbox"/>	
3494 13/05/99	ORDEN de 11/3/99, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica el nuevo texto del Reglamento de la Denominación de Origen Utiel-Requena y su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 18/11/97.	<input type="checkbox"/>	

B) CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "ALICANTE"

Nº DOGV (Fecha)	NORMATIVA GENERAL	RAFITIC. FECHA	BOE FECHA
	CORRECCIÓN DE ERRATAS de la Orden de 19/6/87, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Alicante" y de su Consejo Regulador.	<input type="checkbox"/>	171 18/07/87
	ORDEN de 24/11/75, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que reglamenta la denominación de origen "Alicante" y su Consejo Regulador.	<input type="checkbox"/>	16/01/76
418 20/08/86	ORDEN de 21/7/86, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Alicante" y su Consejo Regulador.	<input checked="" type="checkbox"/> 19/6/87	161 07/07/87
556 30/03/87	ORDEN de 23/2/87, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se modifica y amplía la Orden de 21/7/86, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Alicante" y su Consejo Regulador (DOGV de 20/8/86, nº 418).	<input checked="" type="checkbox"/> 19/6/87	161 07/07/87
880 02/08/88	ORDEN de 19/6/88, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación específica "Cerezas de la Montaña de Alicante" y su Consejo Regulador.	<input type="checkbox"/>	
1470 25/01/91	ORDEN de 10/12/90, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se modifica y amplía la Orden de 21/7/86, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Alicante" y su Consejo Regulador.	<input checked="" type="checkbox"/> 11/03/91	63 14/03/91
2616 31/10/95	ORDEN de 16/10/95 de la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se modifica la de 21/7/86, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen Alicante y su Consejo Regulador.	<input checked="" type="checkbox"/> 07/02/96	47 23/02/96
3132 28/11/97	ORDEN de 17/11/97, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba nuevo texto del Reglamento de la Denominación de Origen "Alicante" y su Consejo Regulador.	<input type="checkbox"/>	
3495 14/05/99	ORDEN de 12/3/99 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica el nuevo texto del Reglamento de la Denominación de Origen Alicante y su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 17/11/97.	<input type="checkbox"/>	

C) CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "VALENCIA"

Nº DOGV (Fecha)	NORMATIVA GENERAL	RAFITIC. FECHA	BOE FECHA
416 13/08/86	ORDEN de 21/07/86, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Valencia" y su Consejo Regulador.	<input checked="" type="checkbox"/> 13/06/87	158 03/07/87
554 26/03/87	ORDEN de 23/02/87, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se amplía la Orden de 21/7/86, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen "Valencia" y su Consejo Regulador (DOGV de 13/08/86, nº 416).	<input checked="" type="checkbox"/> 13/06/87	158 03/07/87
1470 25/01/91	ORDEN de 10/12/90, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se modifica y amplía la Orden de 21/7/86, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Valencia" y su Consejo Regulador (DOGV de 13/08/86, nº 416)	<input checked="" type="checkbox"/> 11/03/91	63 14/03/91
2502 08/05/95	ORDEN de 20/04/87, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se modifica la de 21/7/86, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Valencia" y su Consejo Regulador.	<input checked="" type="checkbox"/> 29/11/95	293 29/11/95
2557 24/07/95	CORRECCIÓN DE ERRORES de la Orden 20/04/95, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación,, por la que se modifica la de 21/7/86, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Valencia" y su Consejo Regulador.	<input checked="" type="checkbox"/> 29/11/95	293 29/11/95
3132 28/11/97	ORDEN de 12/11/97 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba nuevo texto del Reglamento de la Denominación de Origen "Valencia" y su Consejo Regulador.	<input type="checkbox"/>	

**D) CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA
"BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE ALICANTE"**

Nº DOGV (Fecha)	NORMATIVA GENERAL	RAFITIC. FECHA	BOE FECHA
1300 10/05/90	ORDEN de 3/4/90, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se regula la Denominación Específica "Licores Tradicionales de Alicante" y su Consejo Regulador.	<input type="checkbox"/>	
2104 16/09/93	ORDEN de 27/7/93, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se regulan las denominaciones específicas "Aperitivo-Café de Alcoy", "Cantueso de Alicante", "Herbero de la Sierra de Mariola (Alicante)" y "Anís de Alicante", y su consejo regulador (Consejo Regulador de las Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante).	<input checked="" type="checkbox"/> 07/06/94	146 20/06/94
2131 26/10/93	CORRECCIÓN DE ERRORES de la Orden de 27/7/93, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, por la que se regulan las denominaciones específicas "Aperitivo-Café de Alcoy", "Cantueso de Alicante", "Herbero de la Sierra de Mariola (Alicante)" y "Anís de Alicante", y su consejo regulador (Consejo Regulador de las Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante).	<input type="checkbox"/>	
2253 26/04/94	ORDEN de 30/03/94, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica el Reglamento de las denominaciones específicas "Aperitivo-Café de Alcoy", "Cantueso de Alicante", "Herbero de la Sierra de Mariola (Alicante)" y "Anís de Alicante", y su consejo regulador común, Consejo Regulador de las Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante, aprobado por Orden de 27/7/93, de la Conselleria de Agricultura y Pesca.	<input type="checkbox"/>	
2364 11/10/94	RESOLUCIÓN de 8/9/94, de la Dirección General de Comercialización, Industrias y Relaciones Agrarias de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se especifica la correspondencia taxonómica entre la sinonimia valenciana, castellana y científica de la flora contemplada en la Orden de 27/7/93, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, relativa a las denominaciones específicas "Aperitivo-Café de Alcoy", "Cantueso de Alicante", "Herbero de la Sierra de Mariola (Alicante)" y "Anís de Alicante", y su consejo regulador, (Consejo Regulador de las Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante), y se establecen normas de explotación de dicha flora en su forma silvestre o espontánea, así como recomendaciones complementarias.	<input type="checkbox"/>	
2555 20/07/95	ORDEN de 10/7/95 de la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se modifica la de 27/7/93, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, que regula las denominaciones específicas "Aperitivo-Café de Alcoy", "Cantueso de Alicante", "Herbero de la Sierra de Mariola (Alicante)" y "Anís de Alicante", y su consejo regulador.	<input checked="" type="checkbox"/> 20/11/95	287 1/12/95

ANEJO Nº 4: DATOS BÁSICOS DEL SECTOR VITIVINÍCOLA

SUPERFICIE (miles de Has.)						
SUPERFICIE	1971-75	1976-80	1981-85	1986-90	1991-95	1996
MUNDIAL	9.961	10.213	9.925	8.776	8.081	7.742
CEE - 10	2.986	2.913	2.574	2.223	2.061	2.001
ESPAÑA	1.551	1.717	1.596	1.476	1.313	1.224
C. VALENCIANA	193	182	178	136	110	75
PRODUCCIÓN (Miles de Qm. de uva)						
MUNDIAL	553.001	605.259	606.636	592.730	566.953	586.812
CEE - 10	225.953	233.186	235.115	200.062	175.156	184.760
ESPAÑA	49.827	53.334	58.484	58.236	41.985	48.459
C. VALENCIANA	4.085	3.230	3.880	3.297	2.894	
PRODUCCIÓN (Miles de Hl. de vino)						
MUNDIAL	313.115	326.646	340.564	300.934	261.109	246.423
CEE - 10	151.759	155.219	171.299	143.417	125.531	134.535
ESPAÑA	32.189	33.832	33.580	35.224	24.366	32.675
C. VALENCIANA	3.056	2.212	2.565	2.335	2.005	
RENDIMIENTOS (Qm./Ha.)						
MUNDIAL	55,50	60,80	67,05	67,72	70,15	75,79
CEE - 10	75,60	82,20	93,35	85,08	84,48	92,33
ESPAÑA	32,10	30,50	33,40	39,29	31,98	39,59
C. VALENCIANA	34,60	22,60	38,20	29,78	26,30	
CONSUMO (Litros/Habitante/año)						
MUNDIAL	7,20	67,10	6,20	6,10	5,33	5,30
CEE - 10	50,00	48,90	46,00	36,60	33,75	32,85
ESPAÑA	62,20	63,50	60,70	41,50	39,55	37,71
C. VALENCIANA	52,10	45,10	40,20	3,00	30,20	
CONSUMO (Miles Hl.)						
MUNDIAL	280.356	285.746	284.724	242.833	221.933	223.225
CEE - 10	137.019	129.026	123.213	115.400	105.700	100.616
ESPAÑA	25.887	23.319	25.408	18.200	16.307	14.750
C. VALENCIANA	1.302	1.127	1.005	1.000	755	
EXPORTACIÓN (Miles Hl.)						
MUNDIAL	40.895	46.166	50.032	44.326	48.708	55.937
CEE-10 (IMPORT.)	21.896	25.855	27.010	26.879	28.268	28.434
CEE-10 (EXPORT.)	18.458	27.017	31.010	30.979	29.104	31.078
ESPAÑA (IMPORT.)	32	16	11	54	626	1.143
ESPAÑA (EXPORT.)	4.299	5.052	5.529	4.819	6.866	6.729
C. VALENCIANA (IMP.)	—	—	—	—	—	
C. VALENCIANA (EXP.)		1.188	1.591	1.800	1.750	

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, Organización Internacional de la Viña y el Vino, Unión Europea, SEVI, Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación. Elaboración propia 1997.

ANEJO Nº 5: OFICINA INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO

Entre los objetivos de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino se encuentran:

- * Reunir, estudiar y publicar los efectos beneficiosos del vino.
- * Programar nuevas experiencias que pongan de manifiesto las cualidades higiénicas del vino y sirvan de defensa contra el alcoholismo.
- * Indicar a los gobiernos adheridos las medidas a tomar para proteger las mejoras internacionales de los mercados del vino.
- * Señalar a los gobiernos las medidas a adoptar para:
 - Asegurar de un modo uniforme la presentación de resultados de los análisis del vino.
 - Planificar estudios comparativos de métodos de análisis utilizados en diferentes estados.
- * Someter a los diferentes gobiernos un conjunto de disposiciones susceptibles de asegurar el interés del consumidor y del productor, como:
 - Protección de las Denominaciones de Origen
 - Garantizar la pureza y autenticidad de los productos hasta su venta al consumidor.
 - Represión de fraudes y competencia desleal.
 - Tomar, en conformidad con la legislación de cada país, todas las iniciativas para desarrollar el comercio del vino y comunicar a los organismos privados, nacionales e internacionales los documentos necesarios para esta acción.

La 75ª Asamblea de la OIV, celebrada en Uruguay en 1995, estableció como objetivos preferentes para los próximos años:

- La reconversión del viñedo hacia variedades más adaptadas a una calidad y delimitación de la misma mediante la regulación de los VINOS DE CALIDAD PREFERENTE.
- La defensa de la producción vitivinícola, en cuanto a la genuinidad, origen y autenticidad, con medidas respecto a la intromisión de productos ajenos.
- La difusión de las cualidades higiénicas del vino y sus derivados, promoviendo la educación en su consumo racional, frente al abstencionismo propugnado por otras organizaciones internacionales.

- La mejora de los flujos comerciales, evitando falsas controversias técnicas, barreras tarifarias y no tarifarias, así como sanitarias, que con frecuencia enmascaran decisiones discriminatorias.

Entre las actividades que desarrolla la OIV se incluyen:

- Emisión de textos legales sobre temas tales como:
 - * Tipificación de la vid y el vino, mediante normas internacionales que orientan sobre el material vegetal, variedades, etc., codex internacional de tratamientos enológicos, codex enológico internacional, ...
 - * Establecimiento de métodos consensuados de análisis de vinos y transacciones. Convención internacional para la unificación de métodos de análisis y apreciación de vinos. Boletín internacional de análisis de vinos.
- Realización de informes técnicos y coyunturales del sector. En ellos se analizan actuaciones sectoriales y estudios sobre aspectos técnicos, comerciales o económicos. A la vez la OIV promueve, divulga y colabora en actividades que revaloricen la cultura vitivinícola y difundan su calidad.

La organización de la IV esta estructurada de la siguiente manera:

- COMITÉ EJECUTIVO: Encargado de la administración y gestión
- COMITÉ CIENTÍFICO-TÉCNICO: Reunión de expertos de todas las naciones que debaten temas puntuales de carácter científico, técnico, económico, comercial, nutricional, etc..
- COMISIONES: Marco donde se desarrollan los trabajos. Son las siguientes:
 - I- Viticultura
 - II- Enología
 - III- Economía y legislación vitícola
- Las SUBCOMISIONES constituyen el marco de análisis y discusión
- GRUPO DE EXPERTOS: Conjunto de personas especializadas que analizan cada tema. Existen los siguientes grupos:

Comisión I- Viticultura

- Grupo de Expertos en Selección de la viña
- Grupo de Expertos en Fisiología de la viña
- Grupo de Expertos en enfermedades, parásitos y protección de la viña
- Grupo de Expertos en uvas de mesa y pasas
- Grupo de Expertos en zonificación Vitícola

Comisión II- Enología

SUBCOMISIÓN DE MÉTODOS DE ANÁLISIS:

- Grupo de Expertos en Tecnología del vino
- Grupo de Expertos en Código Internacional de prácticas enológicas
- Grupo de Expertos en Microbiología del vino

SUBCOMISIÓN NUTRICIÓN Y SALUD:

- Grupo de Expertos en Seguridad Alimentaria
- Grupo de Expertos en Nutrición y Vino
- Grupo de Expertos en Aspectos sociales del consumo del vino

Comisión III. Economía y Derecho

- Grupo de Expertos en Reglamentación y Derecho
- Grupo de Expertos en Análisis de los mercados y de las cadenas vitivinícolas
- Grupo de Expertos en Análisis Económico y coyuntural
- Grupo de Expertos en Aguardientes de vino y de los alcoholes de origen vitivinícola.
- Grupo de Expertos en Formación

OTROS GRUPOS:

- Grupo de Expertos Léxico-vitivinícola
- Jurado de Premios

La OIV como organismo internacional posee una relación con otros organismos y su actividad entre Asamblea se pone a disposición por una serie de publicaciones periódicas.

INSTITUCIONES INTERNACIONALES RELACIONADAS CON LA OIV

a) Organizaciones Intergubernamentales:

- Codex Alimentario (FAO/OMS)
- Organización Mundial de la propiedad intelectual (OMPI)
- GATT
- U.E.
- AREV

b) Organizaciones no gubernamentales:

- FIVS (Federación Internacional de Vinos y Espirituosos)
- ICVG (Consejo Internacional para el Estudio de los Virus en los Viñedos)
- ISHS (Sociedad Internacional de Ciencias Hortícolas)
- ISO (Organización Internacional de Normalización)

- AIDV (Asociación Internacional de Juristas para el Derecho de la Viña y del Vino)
- AUIV (Asociación Universitaria Internacional del Vino)
- CIDEAO (Centro Internacional de Documentación de Estudios de las Denominaciones de Origen)
- CILOP (Centro Internacional de Unión de los Organismos de Propaganda en favor de los Productos de la Viña)
- UIOE (Unión Internacional de Enólogos)
- Grupo de Polifenoles
- Federación Internacional de Jóvenes Amigos del Vino

PUBLICACIONES PERIÓDICAS

- Boletín OIV
- Información OIV
- Reglamentos de interés
- Estadísticas del sector vitivinícola mundial
- Lista de productos fitosanitarios
- Espíritu del vino
- Memento OIV
- Léxico de la viña y el vino

ANEJO N° 6: CORRESPONDENCIAS LEY 25/70 – REGLAMENTACIÓN C.E.E.

A) CORRESPONDENCIAS: LEY 25/70 - REGLAMENTACIÓN C.E.E.

TÍTULO PRELIMINAR, OBJETO Y DEFINICIONES:

Capítulo primero

OBJETO:

Artículos 1º, 2º y 3º

R (CEE) 822/87

Capítulo segundo

DEFINICIONES:

* *Sección Primera. De la uva y sus derivados inmediatos*

Artículos 4º, 5º y 6º

R (CEE) 822/87

Artículos 7º y 8º (arope y caramelo mosto)

Sin correspondencia

Artículo 9º

R (CEE) 822/87

*

Sección Segunda. Del vino

Artículos 10º y 11º (Vino)

Sin correspondencia CEE

Artículo 12º

R (CEE) 822/87

Artículos 13º y 14º

R (CEE) 822/87 Y R 3201/90

Artículo 15º

R (CEE) 4252/88

Artículo 16º

Sin correspondencia CEE

Artículo 17º, 18º y 19º

R (CEE) 4252/88

Artículo 20º

R (CEE) 1601/91 (vinos aromatizados)

Artículos 21º, 22º y 23º

R (CEE) 822/87

*

Sección Tercera. De la sidra

Artículo 24º

Sin correspondencia CEE

*

Sección Cuarta. De los alcoholes

Artículos 25º, 26º y 27º

R (CEE) 1576/89 (bebidas espirituosas)

Artículos 28º, 29º y 30º

Sin correspondencia CEE

*

Sección Quinta. De los subproductos y

productos derivados

Artículos 31º y 32º

R (CEE) 822/87

Artículo 33º

R (CEE) 1601/91 (vinos aromatizados)

Artículo 34º

R (CEE) 1576/89 (bebidas espirituosas)

TÍTULO PRIMERO. DE LA VIÑA

Capítulo I

DE LA PLANTACION DE VIÑEDOS:

Artículo 35º

R (CEE) 822/87

Artículo 36º y 37º

Derogados

Artículo 38º, 39º, 40º y 41º

R (CEE) 822/87

Capítulo II

CULTIVO DE LA VID:

Artículos 42º, 43º y 44º

Derogados

Artículos 45º y 46º

R (CEE) 822/87

Capítulo III

DE LOS VIVEROS DE VID:

(Continuación)

Capítulo IV

DE LOS AUXILIOS A LOS VITICULTORES:

Artículo 51º R (CEE) 2741/89

Capítulo V

DE LA SUSTITUCIÓN DE VIÑEDOS POR OTROS CULTIVOS:

Artículos 52º, 53º y 54º R (CEE) 822/87

TÍTULO SEGUNDO. DEL VINO, DE LOS ALCOHOLES Y DEMÁS PRODUCTOS

Capítulo I

DE LA ELABORACION:

Artículos 55º y 56º Derogados
Artículos 57º y 58º Sin correspondencia CEE
Artículo 59º R (CEE) 822/87
Artículo 60º Sin correspondencia CEE
Artículos 61º y 62º R (CEE) 822/87
Artículos 63º, 64º y 65º Sin correspondencia CEE

Capítulo II

DE LOS PRODUCTOS ADULTERADOS Y NO APTO PARA EL CONSUMO:

Artículos 66º, 67º y 68º R (CEE) 822/87

Capítulo III

TENENCIA Y CIRCULACIÓN DE MATERIAS ELABORABLES EN LA ELABORACIÓN:

Artículos 69º, 70º, 71º y 72º Sin correspondencia CEE

Capítulo IV

DE LA DECLARACIÓN DE PRODUCTOS:

Artículos 73º R (CEE) 3929/87

Capítulo V

DE LOS ALCOHOLES:

Artículos 74º a 78º Sin correspondencia CEE
Artículos 75º y 76º Derogados Ley 2/93

TÍTULO TERCERO. DE LA PROTECCIÓN A LA CALIDAD

Capítulo I

DENOMINACIONES DE ORIGEN DE LOS VINOS:

Artículos 79º y 80º R (CEE) 823/87
Artículos 81º, 82º y 83º R (CEE) 823/87 y Normas DD.OO.

12. Capítulo II

DE LOS CONSEJOS REGULADORES:

Artículos 84º al 94º R (CEE) 823/87 y Normas DD.OO.

Capítulo III

DENOMINACIONES DE ORIGEN DE OTROS PRODUCTOS Y D. ESPECÍFICAS:

Artículos 95º, 96º Y 97º R (CEE) 823/87 y Normas DD.OO.

Capítulo IV

DEL INSTITUTO NACIONAL DE DENOMINACIONES DE ORIGEN:

Artículos 98º a 103º Normativa DD.OO. y CC.AA.

Continuación

TÍTULO CUARTO. DEL MERCADO

Capítulo I

NORMAS DE CAMPAÑA:

Artículos 104º y 105º

R (CEE) 822/87, 441/88 y 2046/89

Capítulo II

CIRCULACIÓN DE PRODUCTOS:

Artículos 106º y 107º

Artículo 108º

R (CEE) 2238/93 y Leg. CC.AA.

R (CEE) 2392/89

Capítulo III

DE LA VENTA DE PRODUCTOS A GRANEL Y ENVASADOS:

Artículos 109º a 115º (a.i.)

Reglamentos relativos a la designación
y presentación de productos

Capítulo IV

DEL COMERCIO EXTERIOR:

Artículos 116º, 117º y 118º

Vigentes

TÍTULO QUINTO. DE LAS SANCIONES

Capítulo único

Artículos 119º a 132º

Vigentes

TÍTULO SEXTO. CATASTRO VITIVINÍCOLA

Artículos 133º y 134º

Vigentes y R (CEE) 2392/86 y 649/87

B) CORRESPONDENCIAS: DECRETO 835/72 - REGLAMENTACION CEE

TÍTULO PRELIMINAR, OBJETO Y DEFINICIONES:

Capítulo primero

OBJETO:

Artículos 1º, 2º y 3º R (CEE) 822/87

Capítulo segundo

DEFINICIONES:

* *Sección Primera. De la uva y sus derivados inmediatos*

Artículos 4º, 5º y 6º R (CEE) 822/87

Artículos 7º y 8º (arrope y caramelo mosto) Sin correspondencia comunitaria

Artículo 9º R (CEE) 822/87

* *Sección Segunda. Del vino*

Artículos 10º y 11º (Vino) Sin correspondencia comunitaria

Artículo 12º R (CEE) 822/87

Artículos 13º y 14º R (CEE) 822/87 Y r 3201/90

Artículo 15º R (CEE) 4252/88 (vinos de licor)

Artículo 16º Sin correspondencia comunitaria

Artículo 17º, 18º y 19º R (CEE) 4252/88 (Vinos de licor)

Artículo 20º R (CEE) 1601/91 (vinos aromatizados)

Artículos 21º, 22º y 23º R (CEE) 822/87. Artículo 1º

* *Sección Tercera. De la sidra*

Artículo 24º Sin correspondencia CEE

* *Sección Cuarta. De los alcoholes*

Artículos 25º, 26º y 27º R (CEE) 1576/89 (bebidas espirituosas)

Artículos 28º, 29º y 30º Sin correspondencia CEE

* *Sección Quinta. De los subproductos y*

productos derivados

Artículos 31º y 32º R (CEE) 822/87

Artículo 33º R (CEE) 1601/91 (vinos aromatizados)

Artículo 34º R (CEE) 1576/89 (bebidas espirituosas)

TÍTULO PRIMERO. DE LA VIÑA

Capítulo I

DE LA PLANTACIÓN DE VIÑEDOS:

Artículo 35º R (CEE) 822/87

Artículo 36º, 37º y 38º Derogados

Artículo 39º, 40º y 41º R (CEE) 822/87

Capítulo II

CULTIVO DE LA VID:

Artículos 42º, 43º y 44º Derogados

Artículos 45º y 46º R (CEE) 822/87

Capítulo III

DE LOS VIVEROS DE VID:

Artículos 47º, 48º 49º y 50º R (CEE) 940/81

Continuación

<u>Capítulo IV</u>	
DE LOS AUXILIOS A LOS VITICULTORES:	
Artículo 51º	R (CEE) 2741/89
<u>Capítulo V</u>	
DE LA SUSTITUCIÓN DE VIÑEDOS POR OTROS CULTIVOS:	
Artículos 52º, 53º y 54º	R (CEE) 822/87
TÍTULO SEGUNDO. DEL VINO, DE LOS ALCOHOLES Y DEMÁS PRODUCTOS	
<u>Capítulo I</u>	
DE LA ELABORACIÓN:	
Artículo 55º	Derogado

Artículo 56º *Parcialmente derogado. Vigente 822/87 y*

Artículo 57º (condiciones de las uvas para vinificar)	Reglamentos particulares (B. espirituosas, aromatizadas y v. de licor)
Artículo 58º (Cond. transporte vendimia a bodega)	Sin correspondencia comunitaria
Artículo 59º	Sin correspondencia comunitaria
Artículo 60º (Cond. de los productos enológicos)	R (CEE) 822/87
Artículos 61º y 62º (Derogado a) 5 y c) 4	Sin correspondencia CEE
Artículos 63º, 64º y 65º	R (CEE) 822/87
	Sin correspondencia CEE
<u>Capítulo II</u>	
DE LOS PRODUCTOS ADULTERADOS Y NO APTO PARA EL CONSUMO:	
Artículos 66º, 67º y 68º (Autorizaciones anuales para mezcla de vinos)	R (CEE) 822/87
<u>Capítulo III</u>	
TENENCIA Y CIRCULACIÓN DE MATERIAS ELABORABLES EN LA ELABORACIÓN:	
Artículos 69º (Tenencia productos en bodegas)	Sin correspondencia CEE
Artículo 70º (Etiquetado de productos enológicos)	Sin correspondencia CEE
Artículo 71º (Autorización productos uso enológico)	Sin correspondencia CEE
Artículo 72º (Propaganda e inspección productos)	Sin correspondencia CEE
<u>Capítulo IV</u>	
DE LA DECLARACIÓN DE PRODUCTOS:	
Artículos 73º	R (CEE) 3929/87 (Declaración existencias)

13. Capítulo V

DE LOS ALCOHOLES:	
Artículos 74º a 78º (a.i.)	Sin correspondencia CEE
TÍTULO TERCERO. DE LA PROTECCIÓN A LA CALIDAD	
<u>Capítulo I</u>	
DENOMINACIONES DE ORIGEN DE LOS VINOS:	
Artículos 79º y 80º	R (CEE) 823/87
Artículos 81º, 82º y 83º	Normativas DD.OO. y R (CEE) 823/87
<u>Capítulo II</u>	
DE LOS CONSEJOS REGULADORES:	
Artículos 84º al 94º	Normativas DD.OO. y R (CEE) 823/87
<u>Capítulo III</u>	
DENOMINACIONES DE ORIGEN DE OTROS PRODUCTOS Y D. ESPECIFICAS:	
Artículos 95º, 96º Y 97º (a.i.)	Normativas DD.OO. y R (CEE) 823/87

Continuación

<u>Capítulo IV</u> DEL INSTITUTO NACIONAL DE DENOMINACIONES DE ORIGEN: Artículos 98º a 103º	Normativa DD.OO. y CC.AA.
TÍTULO CUARTO. DEL MERCADO	
<u>Capítulo I</u> NORMAS DE CAMPAÑA: Artículos 104º y 105º	R (CEE) 822/87, 441/88 y 2046/89 Legislación V. y subproductos
<u>Capítulo II</u> CIRCULACIÓN DE PRODUCTOS: Artículos 106º y 107º Artículo 108º	R (CEE) 2238/93 y Leg. CC.AA. R (CEE) 2392/89 (Condiciones de los medios de transporte)
<u>Capítulo III</u> DE LA VENTA DE PRODUCTOS A GRANEL Y ENVASADOS: Artículos 109º a 115º	Reglamentos relativos a la designación y presentación de productos
<u>Capítulo IV</u> DEL COMERCIO EXTERIOR: Artículos 116º, 117º y 118º	Vigentes
TÍTULO QUINTO. DE LAS SANCIONES	
<u>Capítulo único</u> Artículos 119º a 132º	Vigentes
TÍTULO SEXTO. CATASTRO VITIVINÍCOLA Artículos 133º y 134º	Vigentes y R (CEE) 2392/86 y 649/87

• **A) NORMAS SOBRE PRODUCCIÓN Y ORDENACIÓN DEL VIÑEDO**

I.- REESTRUCTURACIÓN

- Reglamento base, R(CEE) 458/80, complementarios de los siguientes: R(CEE) 2991/81, R(CEE) 3827/85, R(CEE) 388/88, R(CEE) 1679/81, R(CEE) 3397/82 y R(CEE) 596/91.
- Orden MAPA 27/6/86 (BOE de 5 de julio)
- Orden MAPA de 26/3/88 (BOE de 29 de marzo)
- Orden MAPA 28/4/89 (BOE de 5 de mayo): Ayudas nacionales.

II.- RECONVERSIÓN

- Reglamento base R(CEE) 777/85 sobre abandono definitivo del viñedo
- Reglamento Específico para España R(CEE) 3775/85 y Legislaciones complementarias para las campañas 85/86 a 87/88. R(CEE) 1442/88 que regula las campañas desde 1988 a 1995/96, R(CEE) 2779/88, R(CEE) 3445/88, R(CEE) 678/89, R(CEE) 1327/90 y R(CEE) 3354/90.
- Orden MAPA de 14/10/88 (BOE de 22 de octubre)
- Orden MAPA de 23/5/89 (BOE de 31 de mayo)
- Orden MAPA de 23/6/89 (BOE de 1 de julio)
- Orden MAPA de 1/8/90 (BOE de 14 de agosto).

III.- PLANTACIÓN VIÑEDO

- R(CEE) nº 3302/90, R(CEE) 2741/89, R(CEE) 615/85, R(CEE) 1193/91
- Real Decreto 1193, que regula el régimen de autorización de plantaciones para la campaña 91/92
- Orden del MAPA de 19/19/91 (BOE de 5 de noviembre)
- R.D. 612/85, por el que se regulan los derechos de plantación y el riego de la vid en situaciones excepcionales
- R.D. 346/93
- Orden MAPA de 19/5/93.

IV.- VARIETADES DE VID

- R(CEE) 3800/81, R(CEE) 2389/89, R(CEE) 418/86, R(CEE) 276/89, R(CEE) 1543/89, R(CEE) 2218/90, R(CEE) 3255/94, por el que se establece la clasificación de variedades de vid.
- Registro Vitícola. R(CEE) nº 2392/86, R(CEE) 649/87 y R(CEE) 1097/89.

B) NORMAS SOBRE TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

- R(CEE) 866/90 del Consejo, de 29 de marzo de 1990, relativo a la mejora de las condiciones de transformación y comercialización de los productos agrícolas. (DOCE L91/1, de 6 de abril de 1990).
- Orden Ministerial de 4 de julio de 1991, por la que se especifica el procedimiento de gestión de las ayudas previstas en los R(CEE) 4042/89, 866/90 y 867/90, relativos a la mejora de las condiciones de comercialización y transformación de los productos de la pesca y acuicultura, agrícolas y silvícolas respectivamente (BOE 161, de 6 de julio de 1991).
- R(CEE) 3669/93 del Consejo, de 22 de diciembre de 1993, por el que se modifican los R(CEE) 2328/91, 866/90, 1360/78, 1035/72 y 449/69 con objeto de acelerar la adaptación de las estructuras de producción, transformación y comercialización en el marco de la reforma de la Política Agrícola Común (PAC) (DOCE L338/26, de 31 de diciembre de 1993).
- R(CEE) 2843/94, del Consejo, de 21 de noviembre de 1994, por el que se modifican los R(CEE) 2328/91 y 866/90, con objeto de acelerar la adaptación de las estructuras de producción, transformación y comercialización en el marco de la reforma de la Política Agrícola Común. (DOCE L302/1, de 25 de noviembre de 1994).
- Real Decreto 633/1995, de 21 de abril, por el que se regula el sistema de gestión de las ayudas comunitarias relativas a la mejora de las condiciones de comercialización y transformación de los productos agrícolas y silvícolas contempladas en los Reglamentos CEE 866/90 y 867/90 (BOE de 25 de abril de 1995).

• C) NORMAS SOBRE CONTROLES Y DECLARACIONES

I.- VARIOS

- R(CEE) 940/81 (Material vegetal)
- R(CEE) 357/79 (Superficie de cultivo)
- R(CEE) 991/70 (Declaración superficies)

II.- PRODUCCIÓN

- R(CEE) 3929/87 (Declaración de existencias, cosechas, producciones)
- R(CEE) 2247/93 (Declaración vinos D.O. ≅ VCPRD)
- R(CEE) 2903/79 y R(CEE) 460/79 (Organismos competentes para descalificar VCPRD y relación entre organismos)
- R(CEE) 2048/89 (Medidas de control. Organismos de control)

D) NORMAS SOBRE ACOMPAÑAMIENTOS Y REGISTROS

- R(CEE) 2239/93 (Documentos de acompañamiento de los productos y registros a llevar)
- R(CEE) 3649792 (Documentos simplificados consumo: E.M. de partida)
- R(CEE) 2719/92 (Documentos de acompañamiento de productos sujetos a impuestos especiales que circulan en régimen de suspensión)
- R(CEE) 2238/93 (Documento acompañamiento productos no sometidos a impuestos especiales que circula entre dos instalaciones de un mismo propietario)
- R(CEE) 323/94 (Autoridad competente)

E) NORMAS SOBRE PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

- R(CEE) 822/87
- R(CEE) 2238/93 (Reglamentación prácticas enológicas sometidas a registro)
- R(CEE) 2394/84

• F) NORMAS DE CALIDAD SOBRE VINOS DE MESA, VINOS DE LA TIERRA Y VINOS CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA

- R(CEE) 816/70, R(CEE) 822/87, R(CEE) 835/79, R(CEE) 2392/89.
- Ley 25/70, D 835/72, Orden MAPA 11/12/86, Orden MAPA 4/4/88, Orden MAPA 6/10/92, Orden MAPA 2/6/95.

-
-

• G) NORMAS DE CALIDAD SOBRE VINOS ESPUMOSOS

CAVA/VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

- R(CEE) 823/87, R(CEE) 2043/89, R(CEE) 2332/92, R(CEE) 554/95
- Ley 25/70, Decreto 835/72, R.D. 157/88, R.D. 1906/93, Orden, de 14/11/91 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

VINO LICOR DE CALIDAD

- R(CEE) 4252/88

VINOS AROMATIZADOS

- R(CEE) 1601/91???, Definición, designación y presentaciones
- R(CEE) 3895/91 y R(CEE) 3901/91
- R(CEE) 122/94 que modifica el R(CEE) 1601/94???

H) NORMAS SOBRE GESTIÓN DE CALIDAD

UNE	TÍTULO	• NORMA EUROPEA	NORMA ISO
66-501-92	Calidad. Vocabulario	EN 28.402	8.402
66-501-91	Criterios Generales para el funcionamiento de los laboratorios de ensayo	EN 45001/89	
66-502-91	Criterios generales para la evaluación de los laboratorios de ensayo	EN 45002/89	
66-503-91	Criterios generales relativos a los organismos de acreditación de laboratorios	EN 45003/89	
66-511-91	Criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan la certificación de productos	EN 45011/89	
66-512-91	Criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan la certificación de los sistemas de calidad	EN 45012/89	
66-513-91	Criterios generales relativos a los organismos de certificación que realizan la certificación del personal	EN 45013/89	
66-514-91	Criterios generales relativos a la declaración de conformidad de los suministradores	EN 45014/89	
66-520-91	Términos generales y sus definiciones relativos a la normalización y actividades relacionadas	EN 45020/89	
66-900-89	Normas para la gestión de la calidad y el aseguramiento de la calidad. Directrices para su selección y utilización	EN 29000	9000
66-901-89	Sistemas de calidad. Modelo para el aseguramiento de la calidad en el diseño/desarrollo, producción, instalación y servicio post-venta	EN 29001	9001
66-902-89	Sistemas de calidad. Modelo para el aseguramiento de la calidad en la producción, la instalación	EN 29002	9002
66-903-89	Sistemas de Calidad. Modelo para el aseguramiento de la calidad en la producción, la instalación	EN 29003	9003
66-904-89	Gestión de la calidad y elementos de un sistema de Calidad. Reglas generales	EN 29004	9004

I) MARCO LEGAL DE LA GESTIÓN DE CALIDAD

DOCE Nº C 267 19-10-89	COMUNICACION DE LA COMISION DE 15/06/89
DOC Nº C 10 16-1-90	RESOLUCION DEL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS DE 21/12/89
DOCE Nº L 175 19-07-93	DIRECTIVA 93/43 DEL CONSEJO RELATIVA A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS
BOE Nº 36 11-2-93	REAL DECRETO 50/93 POR EL QUE SE REGULA EL CONTROL OFICIAL DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE 14/6/93
BOE Nº 28 29/5/96	REAL DECRETO 822/93 POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS PRINCIPIOS DE BUENAS PRACTICAS EN LABORATORIOS Y SU APLICACIÓN EN LA REALIZACIÓN DE ESTUDIOS NO CLINICOS SOBRE SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS
BOE Nº 281 24/11/94	REAL DECRETO 2043 SOBRE INSPECCION Y VERIFICACION DE BUENAS PRACTICAS DE LABORATORIO
BOE Nº 246 14/10/95	REAL DECRETO 1397/95 POR EL QUE SE APRUEBAN MEDIDAS ADICIONALES SOBRE EL CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
BOE Nº 50 7/2/96	REAL DECRETO 2207/95 SE ESTABLECEN LAS NORMAS DE HIGIENE RELATIVAS A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

J) MEDIDAS HORIZONTALES

I.- IMPACTO AMBIENTAL

- D 337/85. Evaluación de las repercusiones de determinados proyectos públicos y privados sobre medio ambiente

II.- VERTIDOS Y RESÍDUOS

- Vertidos en aguas: D 464/76, D 68/90, D 176/82, D 513/83, D 156/84, D 491/84, D 820/86, D 415/90, D 271/91, Ley 29/85 de Aguas, R.D. 849/88 y R.D. 927/88.
- Residuos: D 442/74, D 339/85, D 156/91, Ley 42/75 sobre residuos sólidos urbanos, R.D. 1163/86, R.D. 319/91 (producción, comercialización, empleo, reciclado y relleno de envases de alimentos), R.D. 484/95 (Medidas de regularización y control de vertidos).

III.- ENVASES Y EMBALAJES Y RESIDUOS DE LOS MISMOS

- Decreto 94/62

k) NORMAS SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS E IDENTIFICADORES

- R (CEE) 2676. Métodos de análisis de vinos
- R (CEE) 2347/91. Toma de muestras del sector vitivinícola
- R (CEE) 2348/91. Banco de datos de análisis RMN
- R (CEE) 1238/92. Métodos de análisis de alcoholes neutros
- R (CEE) 2009/92. Métodos de alcoholes agrícolas

**ANEJO Nº 8: VINOS DE CALIDAD ESPAÑOLES PRODUCIDOS EN UNA REGION
DETERMINADA**

V.C.P.R.D.	RECONOCIMIENTO OFICIAL	REGLAMENTO INICIAL		REGLAMENTO VIGENTE	
		O.M.	B.O.E.	O.M.	B.O.E.
Abona	06-09-96	06-09-96	19-09-96	06-09-96	19-09-96
Alella	08-09-32	22-12-55	06-01-56	16-11-76 29-09-89	22-12-76 21-01-77* 13-10-89 27-11-89*
Alicante	08-09-32	21-02-57	11-04-57	19-06-87 11-03-91 07-02-96	07-07-87 14-03-91 23-02-96
Almansa	29-01-64	02-03-66	23-03-66	19-05-75	01-08-75 25-10-75*
Ampurdán-Costa Brava	10-07-72	19-05-75	27-06-75	19-05-75	27-06-75
Bierzo	11-11-89	11-11-89	12-12-89	11-11-89	12-12-89
Binissalem-Mallorca	29-01-91	29-01-91	12-02-91	29-01-91 12-07-95	12-02-91 28-07-95
Bullas	05-09-94	05-09-94	17-09-94	05-09-94	17-09-94
Calatayud	09-02-90	09-02-90	21-02-90	09-02-90	21-02-90
Campo de Borja	02-05-77	25-02-80	09-04-80	27-12-91	29-01-92
Cariñena	08-09-32	25-05-60	29-06-60	01-06-90 02-08-95	12-06-90 17-08-95
Cava	27-07-72	02-07-59	04-08-59	27-02-86 19-01-87 14-11-91 08-07-92 06-05-93 15-09-95	28-02-86 27-01-87 20-11-91 16-01-92* 21-07-92 19-05-93 23-09-95
Cigales	09-03-91	09-03-91	12-03-91	09-03-91	12-03-91
Conca de Barbera	14-12-89	14-12-89	16-12-89	14-12-89	16-12-89
Condado de Huelva	08-09-32	27-12-63	16-01-64	01-08-79	11-09-79
Costers del Segre	11-05-88	11-05-88	17-05-88	11-05-88 20-06-88 09-04-92	17-05-88 01-07-88 04-07-88* 24-04-92
Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina	02-11-94	02-11-94	11-11-94	02-11-94	11-11-94
Chacolí de Getaria	06-04-90	06-04-90	08-05-90	06-04-90	08-05-90
El Hierro	03-05-95	03-05-95	17-05-95	03-05-95	17-05-95
Jerez-Xéres-Sherry Manzanilla Sanlúcar de Barrameda	08-09-32	19-01-35	22-01-35	02-05-77	12-05-77
Jumilla	27-07-61	12-01-66	22-01-66	10-11-95	30-11-95

(Continuación)

V.C.P.R.D.	RECONOCIMIENTO OFICIAL	REGLAMENTO INICIAL		REGLAMENTO VIGENTE	
		O.M.	B.O.E.	O.M.	B.O.E.
La Mancha	08-09-32	02-03-66	22-03-66	02-06-76 11-06-92 07-06-94	06-08-76 24-06-92 20-06-94
Lanzarote	06-06-94	06-06-94	16-06-94	06-06-94	16-06-94
La Palma	17-06-94	17-06-94	05-07-94	17-06-94	05-07-94
Málaga	08-09-32	20-10-37	23-10-37	16-11-76 27-07-95	21-12-76 11-08-95
Mérida	29-01-64	02-03-66	22-03-66	02-02-76 11-06-92 04-12-92	24-02-76 24-06-92 11-01-93
Monterrei	19-01-96	19-01-96	03-02-96	19-01-96	03-02-96
Montilla-Moriles	08-09-32	20-10-45	28-10-45	12-12-85 23-11-95	27-12-85 11-12-95 19-01-96*
Navarra	08-09-32	05-04-67	09-05-67	26-07-75 04-12-90 20-06-91 20-12-93 16-12-94 23-11-95	05-09-75 13-12-90 24-08-91 29-12-93 27-12-94 11-12-95
Penedés	08-09-32	25-05-60	28-06-60	07-04-76 30-04-86	24-05-76 09-06-86
Plá de Bagés	20-06-97	20-06-97	08-07-97	20-06-97	08-07-97
Priorato	08-09-32	23-07-54	11-08-54	19-05-75	26-06-75
Rías Baixas	28-07-88	28-07-88	02-08-88	28-07-88	02-08-88
Ribeiro	08-09-32	31-07-57	05-09-57	02-02-76	24-02-76
Ribera del Duero	17-11-79	21-07-82	10-08-82	01-12-92	10-12-92
Ribera del Guadiana	17-03-97	17-03-97	29-03-97		
Ribera Sacra	11-09-97	11-09-97	25-09-97	11-09-97	25-09-97
Rioja	08-09-32	25-03-47	28-04-47	03-04-91 03-06-91 30-12-92 30-11-93	09-04-91 17-07-91 26-02-92* 21-01-93 09-12-93
Rueda	08-09-32	12-01-80	22-02-80	04-02-92 07-05-93 18-05-94	05-03-92 20-05-93 25-05-94
Somontano	30-04-80	14-06-85	26-06-85	01-03-93	18-03-93
Tacoronte-Acentejo	07-09-92	07-09-92	24-09-92	07-09-92	24-09-92
Tarragona	08-09-32	25-03-47	22-04-47	16-11-76	22-12-76
Terra Alta	12-12-72	25-09-85	04-10-85	25-09-85	04-10-85

(Continuación)

V.C.P.R.D.	RECONOCIMIENTO OFICIAL	REGLAMENTO INICIAL		REGLAMENTO VIGENTE	
		O.M.	B.O.E.	O.M.	B.O.E.
Toro	29-05-87	29-05-87	02-06-87	29-05-87	02-06-87
Utiel-Requena	08-09-32	19-02-57	10-04-57	31-07-87 18-03-91 26-12-95	14-08-87 12-09-87* 21-03-91 17-01-96
Valdeorras	27-07-45	31-07-57	29-08-57	24-02-77	01-04-77
Valdepeñas	08-09-32	29-01-64	08-02-64	14-03-95	24-03-95
Valencia	08-09-32	19-02-57	10-04-57	13-06-87 11-03-91 29-11-95	03-07-87 14-03-91 08-12-95
Valle de Guimar	27-09-96	27-09-96	12-10-96	27-09-96	12-10-96
Valles de Mondejar	01-08-97	11-03-97	24-03-97	11-03-07	24-03-97
Valle de la Orotava	15-11-95	15-11-95	30-11-95	15-11-95	30-11-95
Vinos de Madrid	19-11-90	19-11-90	12-12-90	19-11-90	12-12-90
Ycoden-Daute-Isora	27-06-94	27-06-94	12-07-94	27-06-94	12-07-94 06-08-94*
Yecla	10-07-72	19-05-75	19-06-75	19-05-75	19-06-75

Fuente: LUIS LEZA. Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. Marzo 1996.

(*) Corrección de errores

ANEJO Nº 9: DETERMINACIONES EN VINOS (Valores mínimos y máximos autorizados)

DETERMINACIONES	V. NORMALES	OIV	CEE Zonas Vitícolas A, B, C1, CII, CIII	ESPAÑA D.O./Singular	OTROS
Grado alcohólico (%). Vol.	9-15	8'5	6'5, 7'5, 8'5, 9, 10	9	8 (A)
Materias reductoras (g/l):					OIV
* Seco	1-4	<4	<5	<5	
* Abocado	5-15	-	-	5-15	
* Semiseco	15-30	4-12	-	15-30	
* Semidulce	30-50	12-50	-	30-50	
* Dulce	>50	>50	>5	>50	
Sulfuroso Total (mg/l) (secos): /LIBRE:		160	175	300	(A)
* Tintos	-	210	225	250	50
* Blancos	-	50	50	30	50
* Cava		170		170	
Acidez volátil (g/l) acético	0'3-0'7	1'2	1'14	1'0+0'06 x grado	1'4-1'6 (A)
Acidez total (g/l tartárico	4'5-6'5	-	Mín. 4'5	CEE	Mín. 4 (A)
Acidez fija (g/l) tartárico	4-6	-	-	-	-
Cloruros (g/l) cL. Na	0'1-0'2	0'5	-	1	-
Sulfatos (g/l)	0'1-1	1	1'5	2	2 (A)
Nitratos (mg/l de N2o5)	5-20	-	-	-	-
Ácido tartárico (g/l)	2-5	-	-	-	-
Ácido málico (g/l)	0-5	-	-	-	-
Ácido láctico (g/l)	1-5	-	-	-	-
Ácido cítrico (g/l)	0-0'5	1	1	CEE	1 (A)
Ácido succínico (g/l)	0'5-1'5	-	-	-	-
Cenizas (g/l)	1-3	-	-	-	1'6 (A)
pH	2'7-3'9	-	-	-	-
Glicerina (g/l)	4'14	-	-	-	-
2.3 Butanodiol (g/l)	0'3-1'35	-	-	-	-
Alcalinidad de las cenizas (g/l) co3k2	0'8-3	-	-	-	-
Extracto seco (g/l):					
* Tintos	22-30				
* Blancos	16-23				
Extracto reducido (g/l):					
* Tintos	21-26				
* Blancos	15-22				
Extracto no reductor (g/l):					(A)
* Tintos	20-25				28
* Blancos	14-21				17'2
Restos de extracto (g/l):					(A)
* Tintos	15-20				22
* Blancos	10-16				11

(Continuación)

DETERMINACIONES	V. NORMALES	OIV	CEE Zonas Vitícolas A, B, CI, CII, CIII	ESPAÑA D.O./Singular	OTROS
Índice de permanganato (meq/L): * Vinos muy suaves * Vinos suaves * Vinos astringentes y duros * Vinos prensa y d. prensa	50 65 75-80 100-150				
Índice de suavidad: * Vinos suaves * Vinos no suaves	>5 <5				
Calcio (mg/l)	50-150	-	-	-	200(A)
Sodio (mg/l)	100-280	-	-	-	100 (A)
Potasio (mg/l) de K	100-1700	-	-	-	-
Hierro (mg/l)	3-10				
Manganeso (mg/l)	0'3-1'5				
Plomo (mg/l)	0'1-0'2	0'3	-	CEE	150/300 ppb (USA)
Sodio excedentario (mg/l)	-	60	-	60	-
Flúor (mg/l)	0'2-0'4	1/3	-	3	3 USA
Zinc (mg/l)	0'018-0'7	5	-	5	-
Arsénico (mg/l) ppm	-	0'2	-	0'2	-
Boro (mg/l)	-	80	-	80	-
Bromo total (mg/l)	-	1	-	1	-
Bromo orgánico (p.p.b.)	-	5	-	-	-
Cobre (mg/l)	0'03-2'5	1	-	1	-
Cadmio (mg/l)	0'032-0'15	0'01	-	0'01	-
Aluminio (mg/l)	0'7-3	8	8	8	-
Estaño (mg/l)	150	-	-	-	-
Níquel (mg/l)	0'02-0'35				
Cromo (mg/l)	0'02-0'10				
Cobalto (ppb)		20 ppb			20 (C)
Mercurio (mg/l)		10 ppb			
Iodo (mg/l)	0'05-0'1				
Betaina (mg/l)	1-6				
Ácido sórbico (mg/l)	0-100	200	-	100	
Alcohol metílico (mg/l): * Tintos * Blancos	100-200 60-150	300 150	-	500	-
Prolina (mg/l)	70-300				
Sorbitol	50-100				
Acetato de etilo (mg/100 mL A.A.)	80-110				120 (S)
Ácido tartárico excedentario (g/l)	-	1'5	-	1'5	-
Malvina (mg/l)	Exento	16	-	16	Exento

(Continuación)

DETERMINACIONES	V. NORMALES	OIV	CEE Zonas Vitícolas A, B, C1, CII, CIII	ESPAÑA D.O./Singular	OTROS
Acetato de isoamilo (mg/l)	1'2-6'2				
Etilenglicol (g/l)					3 (P)
Histamina (ppm)					
Residuos pesticidas (ppm)		0'1			
Octoato de etilo (mg/l)	0'5-2'1				
Decanoato de etilo (mg/l)	0-0'4				
β-Acetato de feniletílico	-				
Histamina (mg/l) y aminas biogénicas	0-5	12	-	-	5
Butanol-1 (mg/100 ml de A.A.)	1-5				
Butanol-2 (mg/100 ml de A.A.)	Máx. 5				
Antocianos (g/l): * Mucho color * Poco color	0'5-1'0 0-0'2				
Catequina	0'3-0'4	0'7	0'5	0'5	
β-feniletílico (mg/l)	20-40				
Hexanol-1 (mg/l)	0-0'3				
Propanol-1 (mg/100 mol de A.A.)	4-45				
Metil-2-Propanol-1 (mg/100 ml de A.A.)	100-150				
Metil-2-Butanol-1 (mg/100 ml de A.A.)	50-280				
Metil-3-Butanol-1 (mg/100 ml de A.A.)	30-165				
Melodiosa-Melibiosa	-				
Ácido citromálico (mg/l)	-	0'5	-	0'5	-
Ácido gluconico (mg/l)	200-300	300	-	300	
Compuestos terpénicos (alcoholes) (mg/l)	0'1-0'5	-	-	-	-
Metil-2-Butanol-1-Metil-3-Butanol-1 (mg/100 ml de A.A.)	Mín. 185				
Acetaldehido (mg/l)	5-10	-			
Carbamato de etilo (mg/l)	2-6	100	15	15	
Prociamidona y otros antibotriticos (mg/l) (20 ppb USA)	20-30		-	7	20 USA
Sacarosa	Exento				
Relación glucosa/fructosa: * Mosto * Vino	49/51 50/50				
C14 desintegraciones por minuto	18				
Procianidona		5 ppm (USA)			
Residuos pesticidas en vino		1/10 de la uva			
Cianuro (mg/l)	0'27		0'1 Alemania		
Iones ferrocianogenos Ferrocianuro	Exento	Exento	Exento	Exento	Exento

(Continuación)

DETERMINACIONES	V. NORMALES	OIV	CEE Zonas Vitícolas A, B, CI, CII, CIII	ESPAÑA D.O./Singular	OTROS
Etilcarbomato (uretano) (ppb):					
* Vinos secos		30			15 (C)
* Vinos dulces		100			100
* Vino encabezado		150			60
Cloro orgánico (ppb)		5			
Dietilenglicol (mg/l)		20			30
Tratamientos enológicos dosis máximas autorizadas (gr/Hl):		10			
Ácido metatartárico		100			
Carbón activo		13			
Fitato de calcio		30			
Fosfato biamónico		30			
Sulfato amónico		30			
Tiamina (Vitamina B ₁) (mg/Hl)		60			
Sulfato de cobre (gr/Hl)		1			
Polivinil pinolidona (gr/Hl)		80			
Ácido ascórbico (gr/Hl)		10			
Goma Arábica (gr/Hl)		30			
Metil-octalactona	77-158 mgr/gr				
Eugenol	2-8 Mg/gr				
Vainillina	2-11 Mg/gr				
Glicerina sintética	ausente				
Ocratoxina	trazas mínimas				

Fuente: Varias legislaciones. Elaboración propia. Mayo 1998.

Leyenda: (A): Austria
(C): Canadá
(P): Países Bajos
(S): Suecia

ANEJO N° 10: RELACIONES ENOLÓGICAS

RELACIÓN ENOLÓGICA		VALORES NORMALES	OBSERVACIONES
* ALCOHOL/EXTRACTO (en peso)	→ Extracto seco total	2'5 - 4'5 (Vinos tintos)	- Si R.E. > 4'5 Adición de alcohol al vino
	→ Reducido		- Si R.E. < 2'5 Adición de agua al vino
	→ Reducido desglicerinado		
	→ Resto de extracto	3'5 - 6'5 (Vinos blancos)	- Si R.E. > 6'5 Adición de alcohol al vino
	→ Resto de extracto desglicerinado		- Si R.E. < 3'5 Adición de agua al vino
* ACIDEZ TOTAL + °A. TOTAL (en H ₂ SO ₄)		12'5 - 17	- Si R.E. < 12'5 Adición de agua - Si R.E. > 17 Adición de alcohol
* ACIDEZ TOTAL/°A. TOTAL (REGLA DE HALPEN)		1'16 - 0'07 x °%	
* ACIDEZ FIJA + °A. TOTAL (REGLAS DE BLAREZ)		R.E. > valor 3.a columna tabla	- Si R.E. < Adición de agua
* ACIDEZ FIJA + °A. TOTAL (REGLAS DE BLAREZ)		R.E. < valor 4.a columna tabla	
* REGLA DE ROOS. ÍNDICE E $\frac{°A. \text{ total} + \text{Acidez fija}}{\text{A. total en peso/extracto reducido}} -$		Índice E ≥ 3'2 (vinos tintos) Índice E ≥ 2'4 (vinos blancos)	- Si IN.E. < 3'2 Adición de agua - Si IN.E. < 2'4 Adición de agua
* ÍNDICE DE RABELAIN. VALOR K $\frac{\text{Glicerina (g/l 2,3 butanodiol (g/l) } 10^5}{[°A. \text{ total (g/l)]}} - -$		9 > K > 6	- Si K < 5 Adición de alcohol
* CIFRA DE ALCALINIDAD $\frac{\text{Alcalinidad cenizas (meq/l)}}{\text{Peso de cenizas (g/l)}}$		6 - 15	- Si R.E. > 15 Adición de ácidos - Si R.E. < 6 Adición de desacidificantes
* GLICERINA/°A. TOTAL $\frac{\text{Glicerina (g/l)} - 100}{°A. \text{ Total (g/l)}}$		6-10	- Si R.E. > 10 Adición de glicerina - Si R.e. < 6 Adición de alcohol
* VALOR R E NO REDUCTOR (g/L) - CENIZAS (g/L) + A. TOTAL (g/L) (en C ₄ H ₆ O ₆)		17 > R > 12 Siempre R - 10	- Si R. - 20 Vinos de gran calidad
* GLICERINA/2,3 BUTANODIOL $\frac{\text{Glicerina (g/l)}}{\sqrt{2,3 \text{ butilenglicol (g/l)}}$		5 - 14	- Si R.E. > 14 Adición de glicerina - Si r.e. < 5 Adición de alcohol

RELACIÓN ENOLÓGICA	VALORES NORMALES	OBSERVACIONES
* CÍFRA DE EXTRACCIÓN - ÍNDICE DE SELTH $\frac{\text{Extracto no reductor} - 100}{\text{Contenido original de azúcar reductor}}$	Índice de Serth ≥ 9	- Si Índ. Serth - 9 Adición de alcohol
* VALOR P. $P^2 = \frac{\sqrt{2,3 \text{ butilenglicol (g/l)} - 100}}{\text{Grado alcohólico total (g/l)}}$	$1 > P^2 > 0,7$	- Si $P^2 < 0,7$ Adición de alcohol
* EXTRACTO REDUCIDO/CENIZAS	7 - 13	
* RELACIÓN POTASIO/CENIZAS $\frac{\text{Potasio (g/l)} - 100}{\text{Cenizas (g/l)}}$	35-44 (Vinos tintos) 23-38 (Vinos blancos)	
* RELACIÓN GLICERINA/RESTO DE EXTRACTO $\frac{\text{Glicerina (g/l)} - 100}{\text{Resto de extracto}}$	% de glicerina < 50% respecto al resto del extracto	
* RELACIÓN E.NO./R/A. TOTAL CORREGIDA - VALOR S $\frac{E \text{ no R} + 1'66 (M-1) - (C-2) - (G1-A/12'5)}{A. \text{ total} - 1'66 (m-1)}$	$2 < \text{Valor S} < 3'9$	
* ÁCIDO TARTÁRICO/ÁCIDEZ FIJA	R.E. $\leq 0'5$	
* RELACIÓN NITRATOS/CENIZAS $\frac{\text{Nitratos (g/l en N}_2\text{O}_5) - 100}{\text{Cenizas (g/l)}}$	R.E. $\leq 7-8$	
* VALOR P/VALOR S	$3 > R.E. > 1'5$	
* VALOR P/VALOR S		
* VALOR R/VALOR P	$2 > R.E. > 1'2$	
* ° A/pH - 2'5		- Si R.E. < 15, °A moderado y pH altoHacen pronto la fermentación maloláctica. (MC. Es estable) - Si R.E. > 30Sabor ácido acusado. (Se alteran fácilmente al aire. M.C. es inestable)

RELACIÓN ENOLÓGICA	VALORES NORMALES	OBSERVACIONES
* ° A (% VOLUMEN) - 10 extracto no reductor		- Si R.E. > 7 Sabores sosos y terrosos
* ALCOHOL ISAMILICO/ALCOHOL ISOBUTILICO	R.E. = 3	
* PROPANOL - 1/ALCOHOLES ISOAMILICOS	1/8 > R.E. > 1/4	
* PROPANOL - 2/ALCOHOL ISOBUTILICO	1 > R.E. > 1/2	
* EXTRACTO RESIDUAL. E.Re. 0'92 x Eno.R (g/l) - 0'9 A. T. (g/l) - 0'05 x alcohol (g/l) (C ₄ H ₅ O ₆)		
* SODIO EXCEDENTARIO Na (g/l) - Na (equiv. A ión C1) (g/l)	R.E. < 60 mg.	- Posible corrección de acidez con CO ₃ Na ₂
* ÁCIDO TARTÁRICO EXCEDENTARIO Acido tartárico (g/l) - K° (g/l) como bitartrato	R.E. ≤ 1'5 g/l	- Control de adición de ácido tartárico
* RELACIÓN P/& P = g/l de azúcares reductores & = desviación polarimétrica	P/a = 5'25 en mostos P/a = 4 en vinos blancos	- Si 5'25 > P/ < 4 hay edulcoración con mosto poco o nada fermentado.
* ALCOHOLES ISOAMILICOS (Metil 2 - butanol 1 + metil 3 - Butanol 1)	Mínimo = 1'85 mg/100 ml. A.A.	
* RELACIONES ENOLÓGICAS CON ISOTOPOS ESTABLES D/H C ₁₄ 13C/12C 18O/16O	1'5 x 154 1'1 x 154 2 x 153	

ANEJO N° 11: EVOLUCION DE LA VITICULTURA SEGUN DENOMINACIONES DE ORIGEN

DENOMINACIONES DE ORIGEN	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	MEDIA
UTIEL-REQUENA															
Superficie amparada (Ha)	---	---	49.200	49.200	48.100	47.200	47.000	48.000	44.500	44.500	42.000	42.000	42.000	?	46.170
Superficie protegida (Ha)	35.000	35.000	35.000	36.690	36.961	37.354	37.500	39.252	40.161	40.660	39.103	39.239	38.844	38.900	37.751
Producción (HI)	---	1.076.000	1.216.657	1.478.832	1.478.867	618.774	1.416.227	1.415.327	1.469.700	1.084.953	1.047.115	669.168	673.602	1.550.910	1.137.102
Producción declarada D.O. (HI)	322.800	266.700	340.436	361.318	529.177	221.382	361.960	423.948	661.179	249.196	200.000	270.062	226.580	446.968	341.134
Vendido a granel (HI)	66.620	52.248	67.708	69.046	142.390	187.304	144.467	55.884	60.735	65.613	291.626	106.368	121.800	28.424	91.301
Vendido embotellado (HI)	28.141	39.877	34.180	49.886	52.480	59.100	41.109	46.540	53.426	57.797	(*)	(*)	(*)	84.837	46.254
Exportado a granel (HI)	71.762	95.120	74.518	131.336	146.789	127.167	74.096	86.462	124.923	118.615	109.021	87.288	17.798	58.132	97.300
Exportado embotellado (HI)	829	2.707	6.843	5.719	6.251	7.517	5.384	6.871	6.788	8.032	6.212	13.775	23.411	54.290	7.718
VALENCIA															
Superficie amparada	26.500	26.500	22.762	22.762	21.351	21.250	20.000	19.250	18.500	16.475	16.200	?	16.200	?	21.050
Superficie protegida (Ha)	19.520	19.520	19.520	21.267	20.554	19.520	19.027	18.567	18.060	16.189	15.934	15.940	13.940	17.100	
Producción (HI)	---	---	786.051	741.028	795.850	448.564	460.030	538.060	687.190	660.337	596.426	475.168	510.898	696.866	
Producción declarada D.O. (HI)	480.160	472.800	558.728	467.786	630.656	396.347	415.868	460.030	651.937	651.937	565.047	466.847	501.440	681.904	
Vendido a granel (HI)	12.167	15.290	16.140	58.720	55.935	64.255	6.000	33.722	156.323	47.907	168.641	186.869	10.000	10.000	34.360
Vendido embotellado (HI)	96.092	102.027	109.475	116.230	118.565	131.563	165.170	134.268	(*)	125.560	(*)	(*)	170.000	190.000	122.106
Exportado a granel (HI)	73.059	44.052	69.977	97.600	166.009	147.725	110.277	126.999	239.814	271.356	291.990	222.237	232.998	269.077	
Exportado embotellado (HI)	133.438	146.051	200.449	117.398	100.438	100.839	114.068	115.429	102.157	124.622	108.098	102.319	91.311	132.015	
ALICANTE															
Superficie amparada	---	31.346	31.346	27.571	28.700	28.700	25.998	25.255	24.399	21.989	28.700	21.199	20.585	?	26.316
Superficie protegida (Ha)	---	15.694	15.694	15.694	17.154	17.154	15.843	17.154	17.154	13.016	13.016	13.122	13.160	14.874	15.321
Producción (HI)	430.494	229.778	357.887	476.625	394.822	162.000	317.000	284.848	301.125	345.006	301.175	301.165	237.889	270.487	318.447
Producción declarada D.O. (HI)	261.196	132.093	189.615	170.000	117.165	71.778	85.145	71.019	67.035	114.715	51.789	51.789	83.079	136.316	112.801
Vendido a granel (HI)	217.414	92.565	161.365	110.350	73.917	39.798	57.403	47.872	50.505	66.190	102.852	49.025	34.740	74.629	83.429
Vendido embotellado (HI)	10.132	11.200	12.500	17.000	20.947	20.800	17.423	25.366	17.430	16.597	(*)	40.560	48.087		21.504
Exportado a granel (HI)	32.080	29.198	31.011	15.134	31.875	10.760	14.078	14.978	15.727	15.673	28.981	19.418	16.190	18.774	21.162
Exportado embotellado (HI)	1.167	1.680	117	611	835	480	756	1.548	2.515	2.168	2.359	6.471	10.988	19.044	2.438
TOTALES															
Superficie amparada	---	---	103.308	99.533	98.151	97.150	92.998	92.505	≈87.399	≈82.964	≈86.900	≈79.399	78.785		93.699
Superficie protegida (Ha)	---	70.214	70.214	73.651	74.669	74.028	72.370	74.973	75.375	69.865	68.053	68.301	65.944		71.707
Producción (HI)	---	---	2.360.595	2.696.485	2.669.539	---	2.193.257	2.238.235	2.458.015	2.090.296	1.944.716	1.445.501	1.422.389		2.074.019
Producción declarada D.O. (HI)	1.064.156	871.593	1.088.779	999.104	1.276.998	689.507	862.973	954.997	1.380.151	1.015.848	816.836	788.698	811.099		973.114
Vendido a granel (HI)	296.201	160.103	245.213	238.116	272.242	291.357	207.870	137.478	338.419	179.710	563.119	382.822	384.627		209.090
Vendido embotellado (HI)	134.365	153.104	156.155	183.116	191.992	211.463	223.702	206.174	(*)	199.954	(*)	(*)			189.864
Exportado a granel (HI)	176.901	168.370	175.506	244.070	344.673	285.652	198.451	228.439	380.464	405.644	429.992	328.943	266.986		276.951
Exportado embotellado (HI)	135.434	150.438	207.409	123.728	107.524	108.836	120.208	123.848	111.460	134.822	116.669	122.565	125.710		129.579

(*) El dato corresponde a la suma de las cantidades correspondientes a vendido a granel (HI) y embotellado (HI).