



IFAPA

# VINOS DE CALIDAD. Elaboración y Normativa

Galera 15 de marzo de 2013



Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y MEDIO AMBIENTE

ISABEL LÓPEZ INFANTE  
IFAPA



# INDICE

CALIDAD DE LOS VINOS

TIPOS DE VINOS Y FIGURAS DE CALIDAD

ELABORACION DE VINOS Y CALIDAD

CRIANZA DE VINOS Y CALIDAD

NORMATIVA SECTOR VITIVINÍCOLA

# Conceptos de Calidad

- **CALIDAD SENSORIAL**
- **CALIDAD NUTRITIVA.** El vino como alimento
- **CALIDAD TOXICOLÓGICA.** Seguridad alimentaria
- **CALIDAD FORMAL.** Dos principios fundamentales: trazabilidad y acciones correctoras.
- **CALIDAD CULTURAL.** Enogastronomía y enoturismo

# Calidad sensorial

**Presenta diferentes definiciones:**

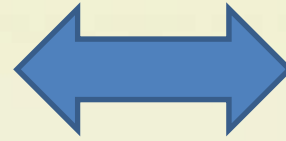
- Es el conjunto de propiedades propias de un alimento que permite apreciarlo como igual, mejor o peor que los restantes de su especie
- Son los parámetros que el consumidor demanda para ese producto
- Reconocimiento por premios y/o figuras de calidad

**Concepto muy subjetivo y cambiante**

**Está afectado por:**

- Localización geográfica
- Tiempo
- Costumbres, cultura, modas, la publicidad, etc

CALIDAD



TIPOS DE VINOS

## DIFERENTES TIPOS DE VINOS

- VINOS BLANCOS JOVENES
- VINOS BLANCOS CON CRIANZA
- VINOS ROSADOS
- VINOS TINTOS JOVENES
- VINOS TINTOS DE CRIANZA
- VINOS DULCES
- VINOS CON CARBONICO
- VINOS ESPECIALES





## Factores que influyen en la calidad de los vinos

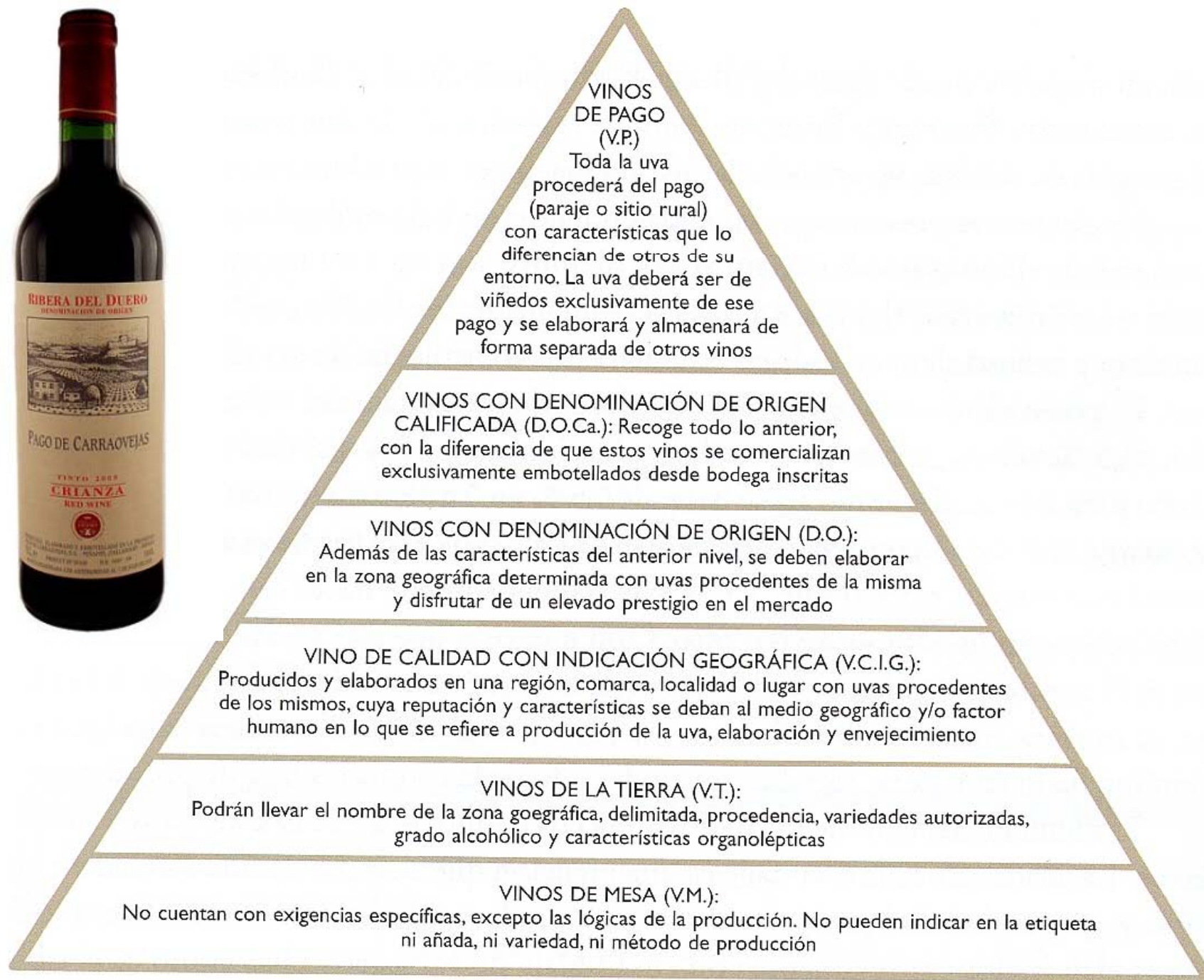
- Las variedades
- El terreno y el clima
- La maduración y estado sanitario de las uvas
- Tecnología en la elaboración de vinos
- Almacenamiento y conservación de los vinos
- Crianza y envejecimiento
- Envasado y conservación de los envases



# CONSUMO DE VINOS EN ESPAÑA

- El consumo de vinos esta estabilizado
- Sigue descendiendo el consumo de vinos de mesa.
- El consumo de vinos de calidad está en aumento
- **Nuevas tendencias en el consumo:**
  - Nuevas zonas productoras
  - Variedades mejorantes
  - Gran competencia de países vitivinícolas
  - Nuevas elaboraciones.
  - Consumidores mejor informados y más exigentes
  - Calidad avalada (normas ISO) y seguridad alimentaria
  - Gran diversidad de vinos

# TIPOS DE VINOS Y FIGURAS DE CALIDAD





# VINOS DE CALIDAD EN ESPAÑA

Tabla 1. Antigüedad de las DO de España

Década	Antigüedad	BOE: Reglamento Inicial
1932-1940	19	3
1941-1050	1	3
1951-1960	0	9
1961-1970	3	7
1971-1980	6	4
1981-1990	9	12
1991-2000	17	17
2001-2010	30	30
TOTAL	85	85
DO	67	
DO calificada	2	
V calidad	6	
V de Pago	10	
TOTAL	85	

Fuente: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, septiembre 2010

Andalucía cuenta con un gran abanico de vinos amparados por diversas denominaciones de calidad:

➤ **Vinos con Denominación de Origen Protegidas (DOP)**

Denominaciones de Origen

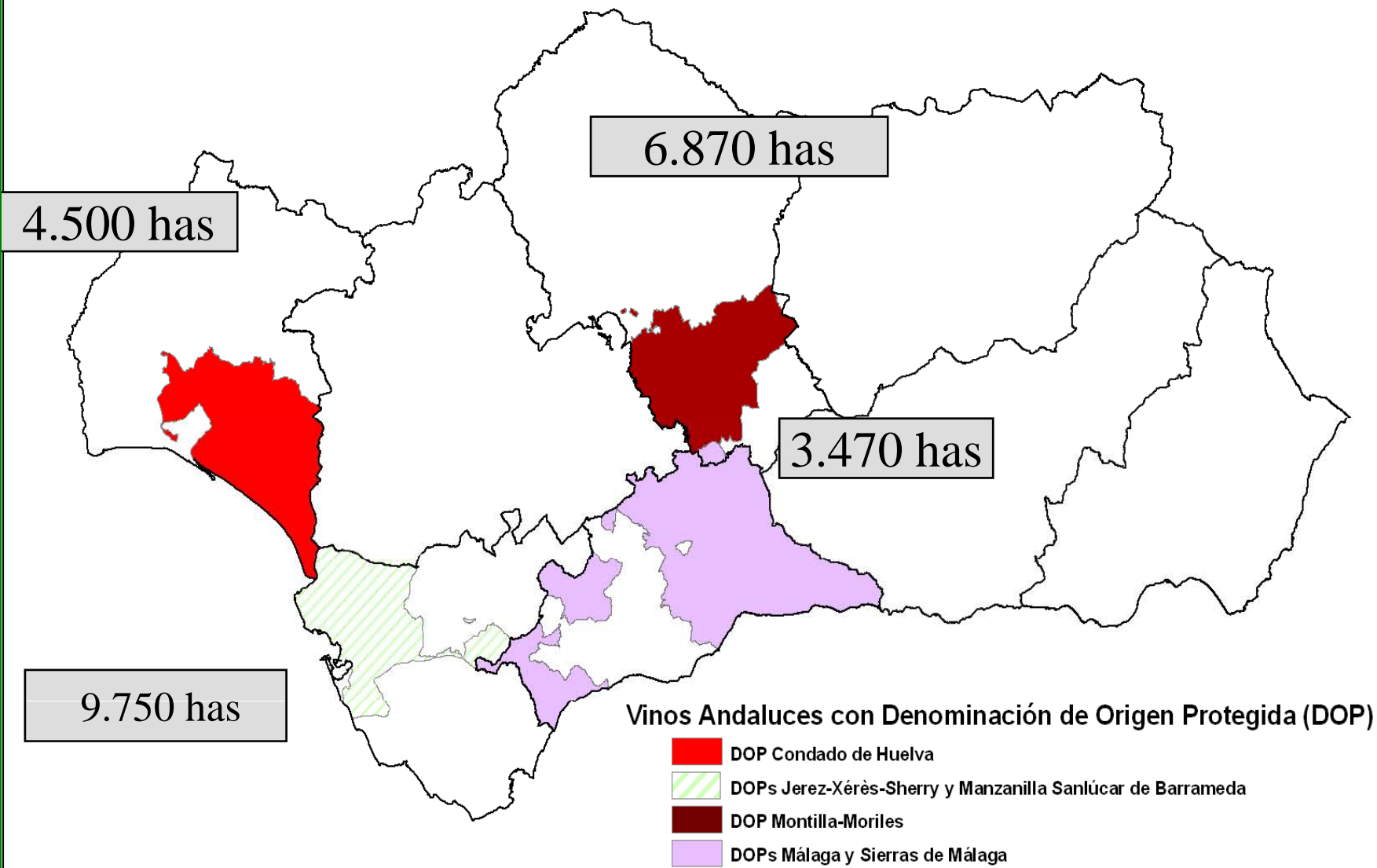
Vinos de Calidad con Indicación Geográfica

➤ **Vinos con Indicación Geográfica Protegida (IGP)**

Vinos de la Tierra

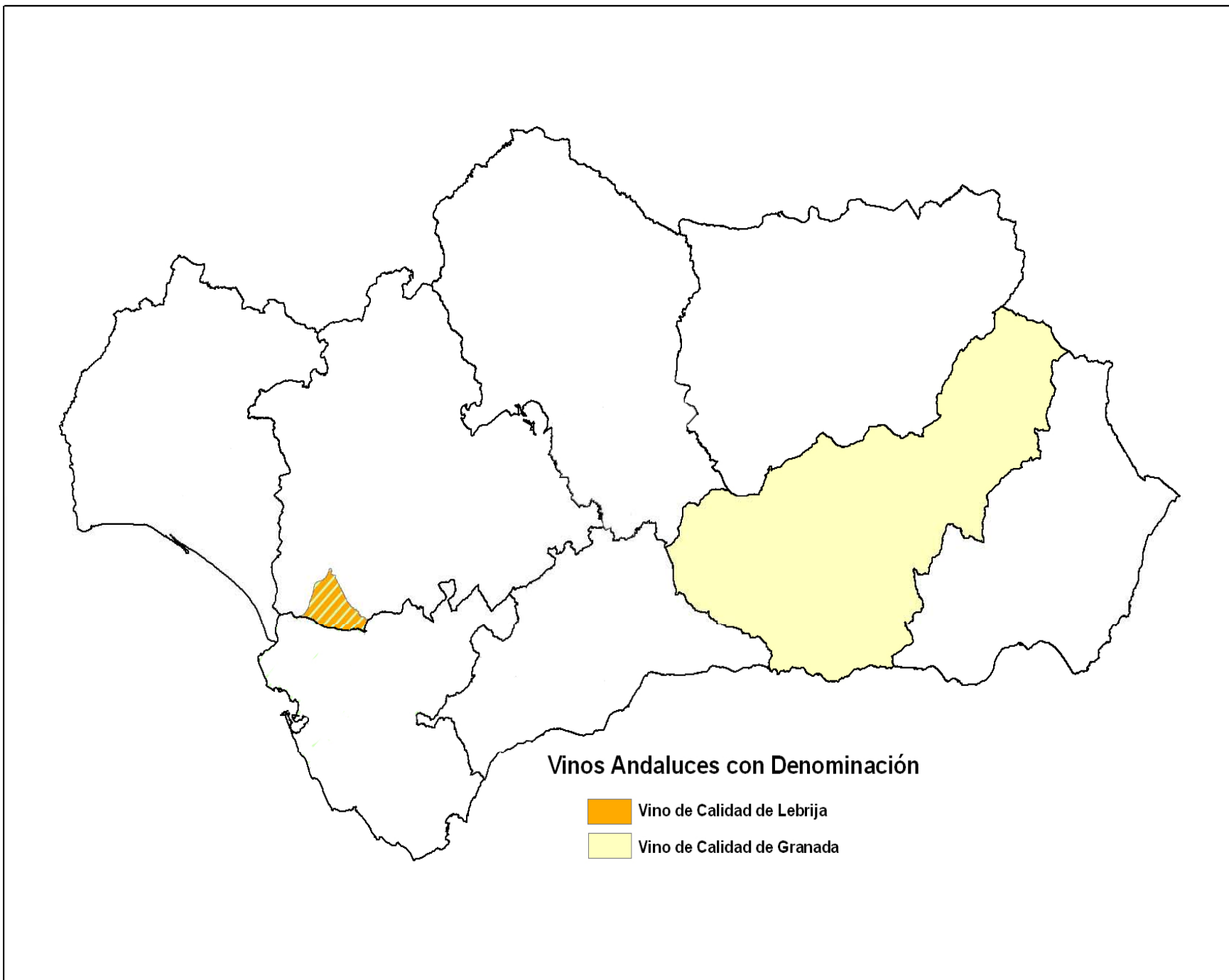


# VINOS DE CALIDAD DE ANDALUCÍA



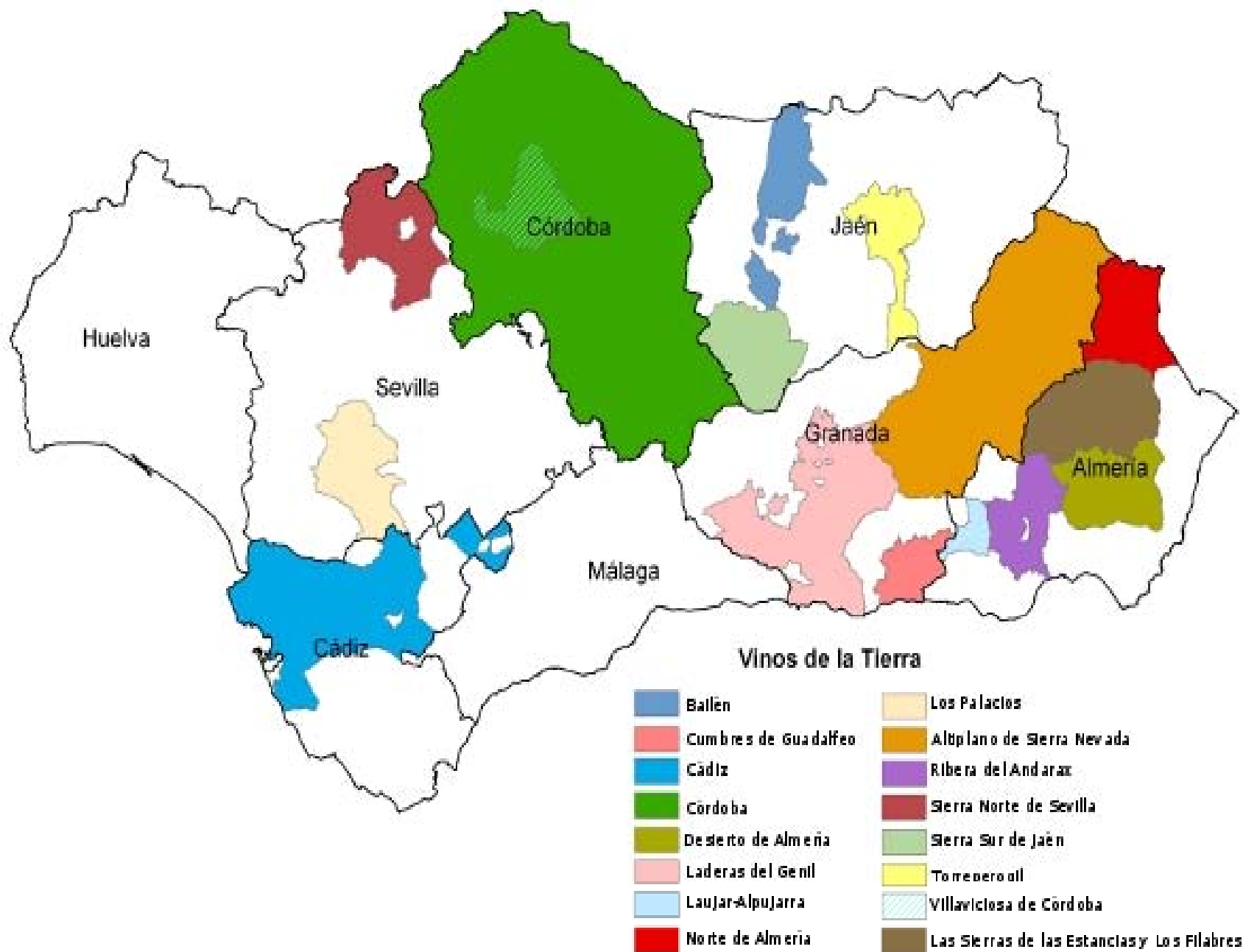
**El 69 % está amparado por una D.O**

# VINOS DE CALIDAD DE ANDALUCIA





# VINOS DE CALIDAD DE ANDALUCIA



- **Orden de 21 de enero de 2009, se aprueba el Reglamento de los vinos de calidad de Granada y su órgano de gestión**
- **Variedades de uvas:**
  - **Blancas:** Vijiriego, Sauvignon Blanch, Chardonnay, Moscatel de Alejandria, Moscatel de grano menudo, Pedro Ximénez, Palomino, Baladí-Verdejo, Torrontes
  - **Tintas:** Tempranillo, Garnacha tinta, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Pinot Noir, Monastrell, Rome Petit verdoc y Merlot.
  - **Vinos espumosos:** Vijiriego, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel de Alejandria, Moscatel de grano menudo y Torrontés

- **Distingue una subzona tradicional: Contraviesa-Alpujarra**
- **Establece técnicas de cultivo**
- **Rendimiento máximos por Ha.**
- **Rendimientos máximos en mosto.**
- **Técnicas de elaboración permitidas**
- **Característica de los Tipos de vinos amparados**
  - **Producciones máximas permitidas**
    - **Tintas para crianza: 7000 kg/ha**
    - **Tintas para vino joven: 8000 kg/ha**
    - **Blancas: 9000 kg/ha**
    - **Uvas para espumoso: 12.000 kg/ha**
    - **Contraviesa-Alpujarra: 6000Kg/ha en tintas (salvo TR 7000 kg/ha) y 8000 kg/h en blancas**

- **Tipos de vinos:**
  - Blancos (11% v/v)
  - Rosados (11-12% v/v)
  - Tintos (12- 13% v/v)
  - Espumosos (11 % v/v)
  - De uva sobremadura o vendimia tardía
  - Con y sin envejecimiento
- **Comercialización ; exclusivamente vinos embotellados .**





# Envejecimiento

**Crianza**

**B y R : 18 meses (mínimo 6 barrica)  
T: 24 meses (mínimo 6 en barrica)**

**Reserva**

**B y R : 24 meses (mínimo 6 barrica)  
T: 36 meses (mínimo 12 en barrica)**

**Gran Reserva**

**B y R : 48 meses (mínimo 6 barrica)  
T: 60 meses (mínimo 24 en barrica)**

# Envejecimiento

**Fermentado  
en barrica**

**Mosto fermentado en barrica  
Envejecimiento no inferior a 3 meses**

**Barrica o  
Roble**

**Envejecimiento no inferior a 3 meses**

# VINOS DEL ALTIPLANO DE GRANADA

NOMBRE ACTUAL	NORMATIVA	VARIEDADES	TIPOS DE VINOS
<p><b>Altiplano de Granada</b> (Vinos del Norte de Granada)</p>	<p><b>Orden 1/04/2005</b> <b>Orden 7/05/2009</b></p>	<p><b>Baladi, Verdejo, Airén, Torrontés, Palomino, Pedro Ximénez, Chardonnay y Macabeo</b></p> <p><b>Garnacha tinta, Monastrell, Cabernet Franc, Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot.</b></p>	<p><b>Bancos (11° alc)</b> <b>Rosados (11 alc)</b> <b>Tintos (12 ° alc)</b></p>

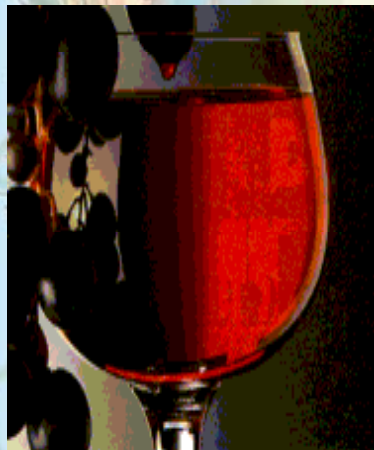


# Elaboración de vino blanco



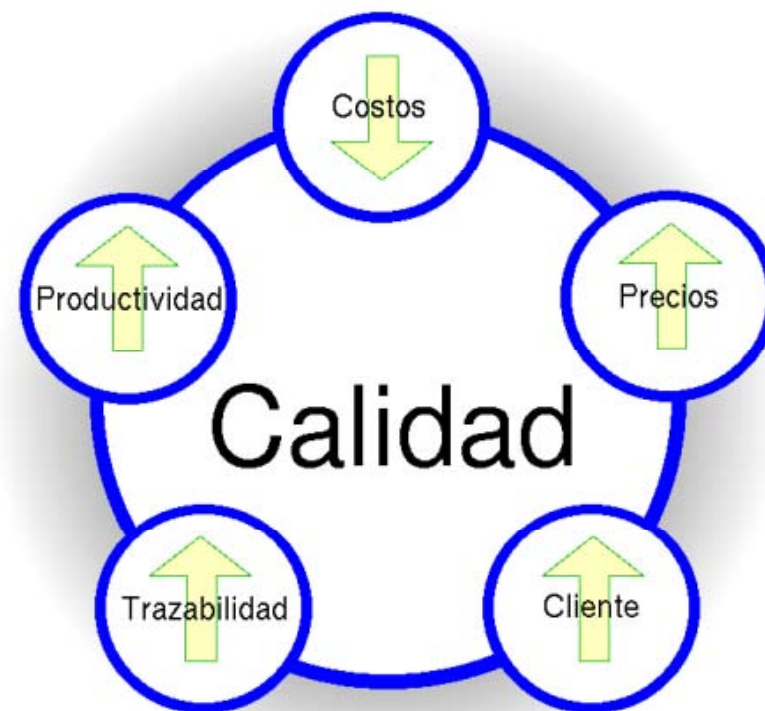


# Elaboración de vino tinto



# COSTES DE CALIDAD EN BODEGA

- **Costes de la calidad:**
  - De prevención o preventivos.
  - De evaluación o valorativos
- **Costes de la no calidad:**
  - Por fallos de control en materias primas y otros
  - Por deficiencias o fallos internos.
  - Por deficiencias o fallos externos

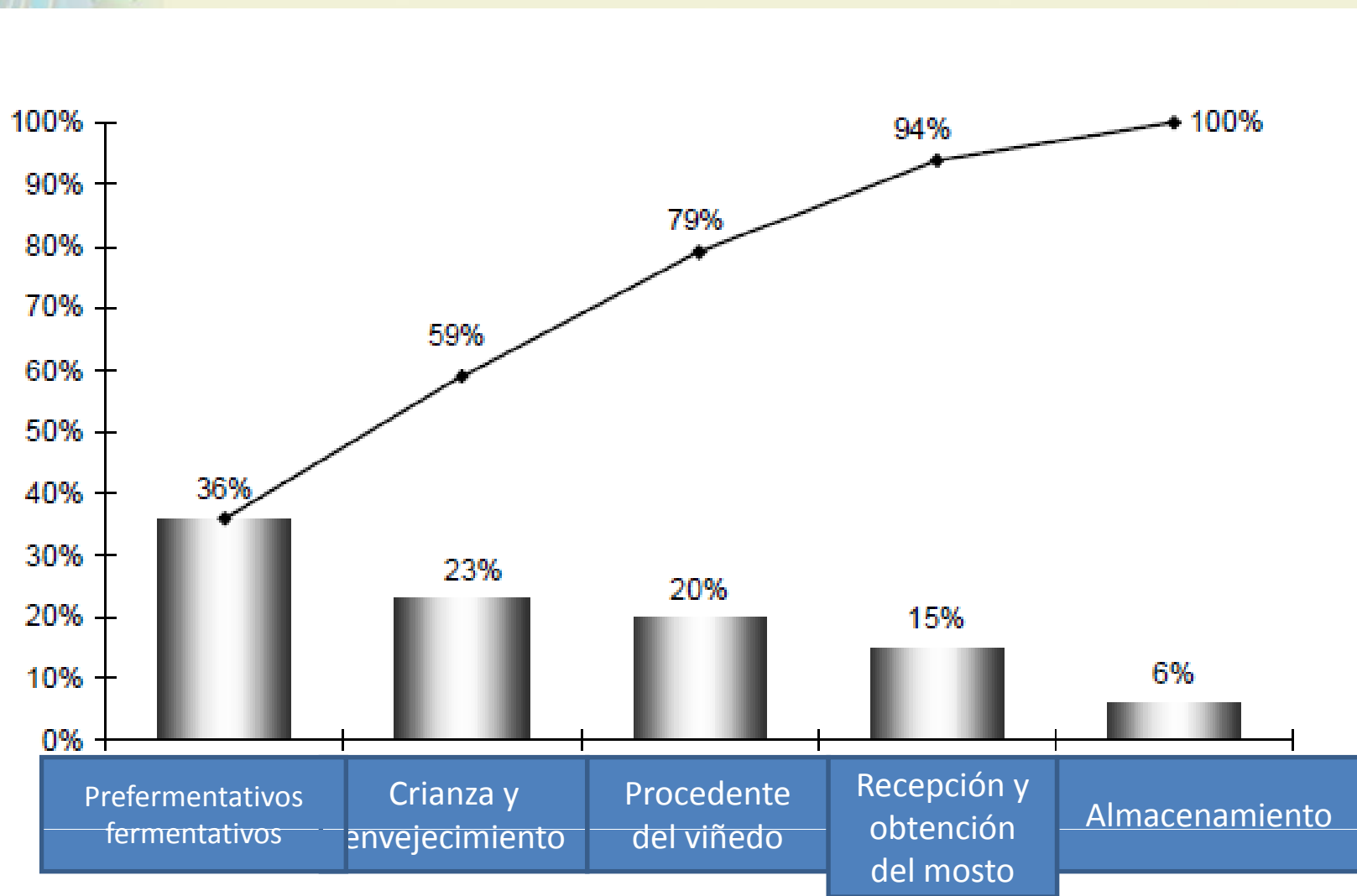


# Factores que afectan a la calidad del vino

- Procedentes del viñedo
- Aportados en la fase de obtención del mosto
- Prefermentativos
- Fermentativos
- Crianza
- Envejecimiento
- Conservación

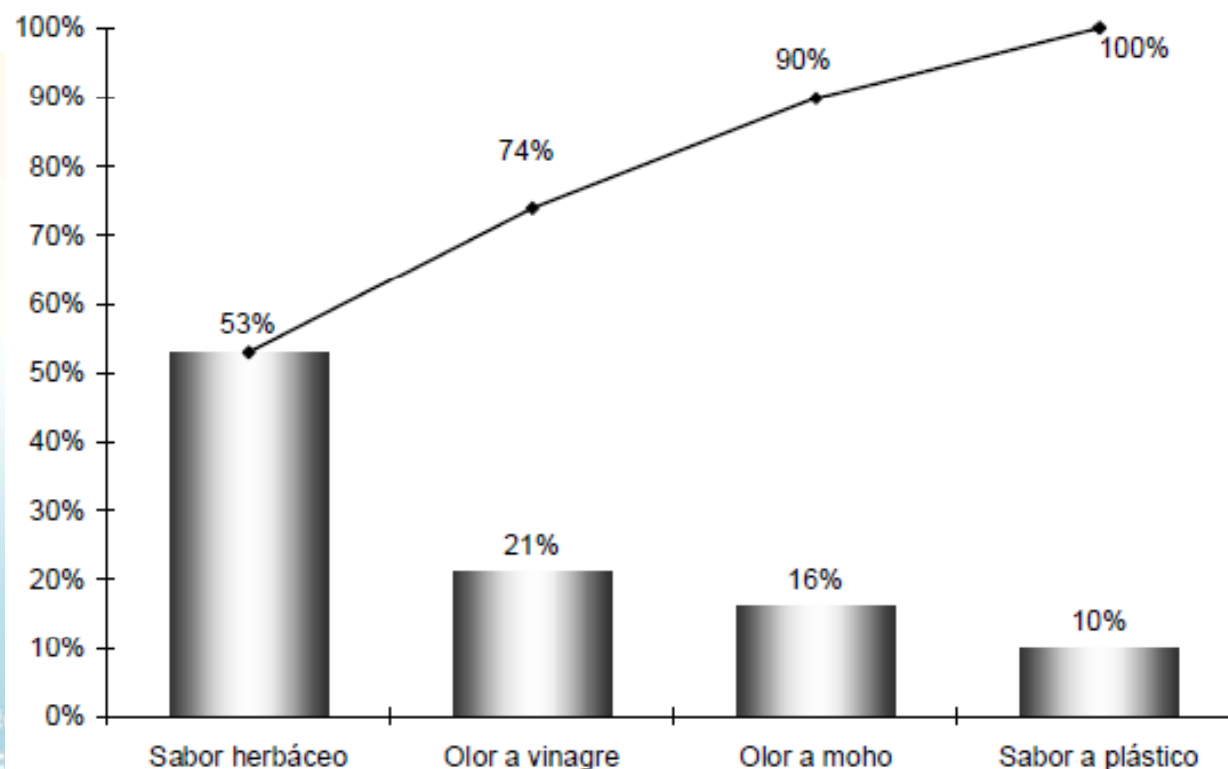
ELABORACION Y  
CRIANZA DE VINOS

# Analisis de etapas



# Defectos procedentes del viñedo

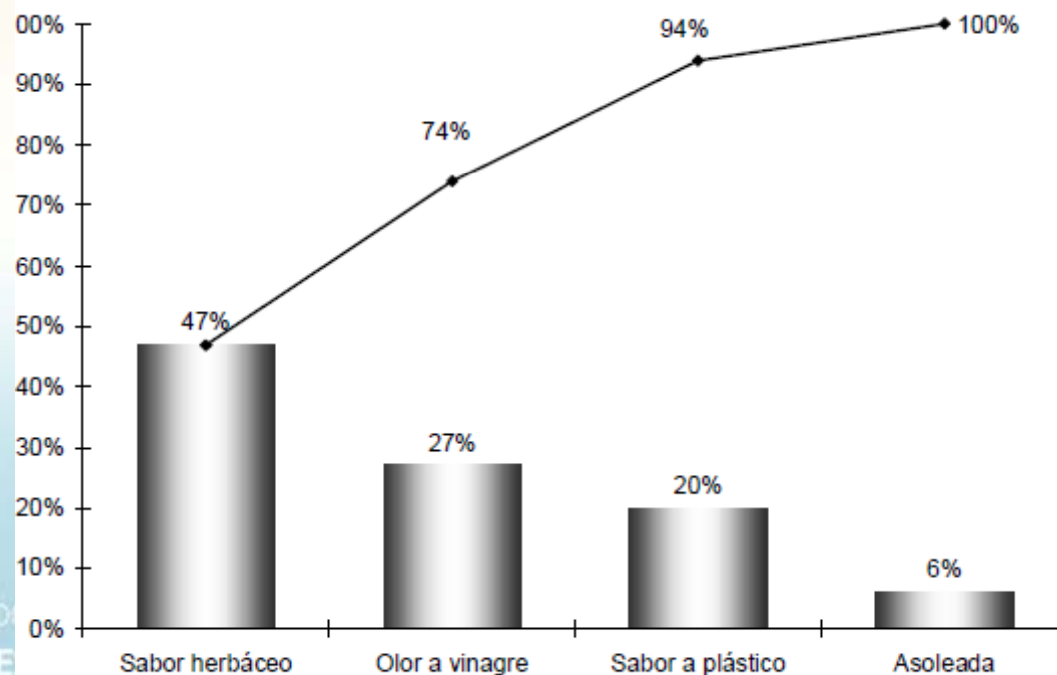
Defecto	
Expresión sensorial	Causa
Sabor herbáceo	Mala maduración.
Olor a vinagre	Elevada carga bacterias acéticas.
Olor a moho o trapo sucio	Recipientes de cosecha sucios.
Sabor a plástico	Exceso de permanencia en recipientes de cosecha y/o en los camiones.





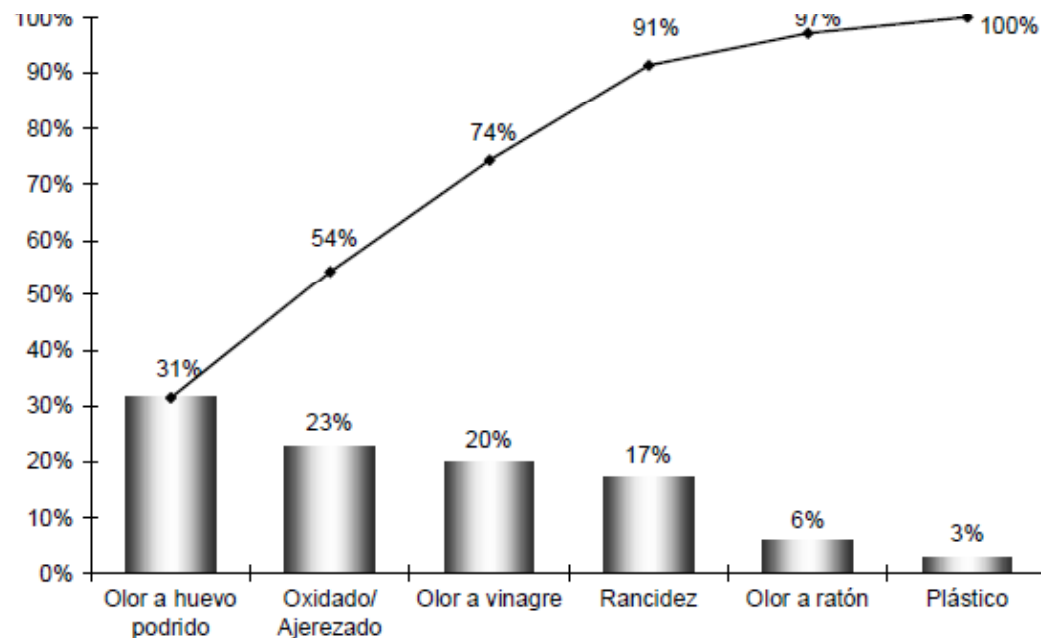
# Defectos en obtención del mosto

Defecto	
Expresión sensorial	Causa
Sabor herbáceo	Mala separación del raquis. Exceso de rotura de granos.
Olor a vinagre	Elevada carga bacterias acéticas.
Sabor a plástico	Demoras en la descarga de la uva.
Asoleada	Exposición de la uva a pleno sol en playas de recepción y demora en la descarga.



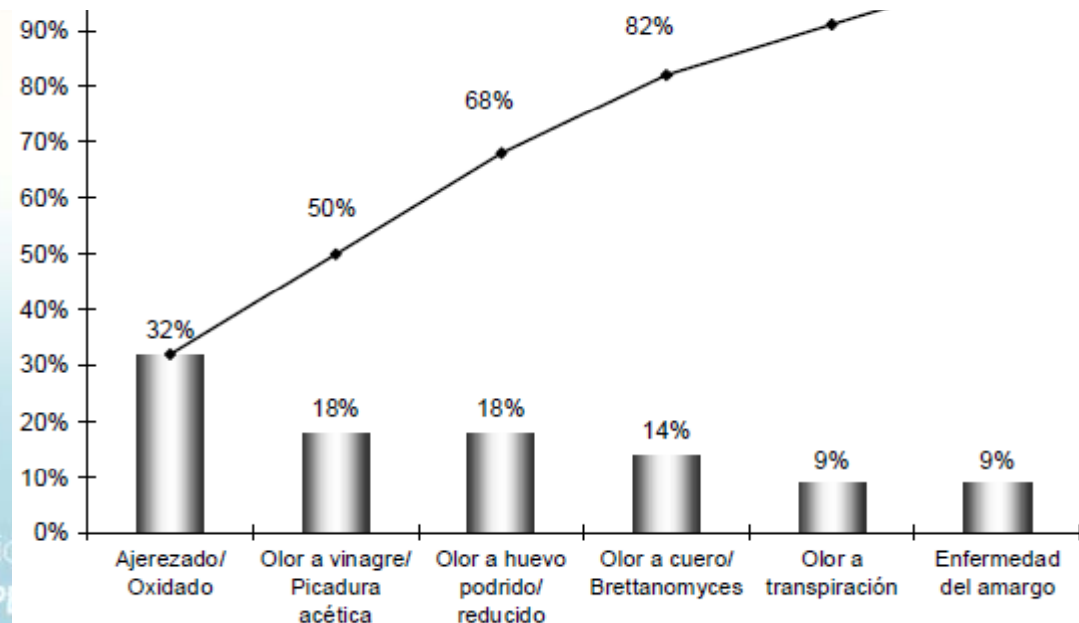
# Defectos en pre y fermentación

Defecto	
Expresión sensorial	Causa
Olor a huevo podrido (reducido)	Deficiencia de nutrientes provocan el consumo de los aminoácidos azufrados de la uva.
Ajerezado u oxidado	Exceso de aireación: debido a remontajes, bombas con componentes defectuosos. Deficiente dosis de anhídrido sulfuroso.
Olor a vinagre	Deficiente dosis de anhídrido sulfuroso. Contaminación de vasijas. Detenimiento y/o desviación de la fermentación.
Rancidez o manteca rancia	Desviación de la fermentación maloláctica que produce excesiva concentración.
Olor a ratón	Acción de <i>Brettanomyces</i> y marchas metabólicas de las bacterias lácticas.
Sabor a plástico	Contaminación de contenedores.



# Defectos en crianza y envejecimiento

Defecto	
Expresión sensorial	Causa
Ajerezado, oxidado	Deficiente mantenimiento de la dosis de anhídrido sulfuroso. Excesiva aireación.
Olor a vinagre o picadura acética	Falta de limpieza. Deficiente dosis de anhídrido sulfuroso. Alta temperatura de conservación. Contacto vino con aire.
Olor a huevo podrido, ajo, reducido	Contacto prolongado con las borras.
Olor a cuero, a remedio o a sudor de caballo	Presencia de <i>Brettanomyces</i> por mala limpieza.
Olor a transpiración	Degradación del tartárico.
Enfermedad del amargo	Las bacterias lácticas en condiciones de alta temperatura y baja concentración de alcohol y acidez consumen la glicerina.



# Defectos en almacenamiento

DEFECTO	
EXPRESION SENSORIAL	CAUSAS
Mohos	Contaminación en barricas, bodegas húmedas, corchos deteriorados
Corcho	Contaminación corcho, TCA
Olor a vinagre oxidado	Contaminación del vino, bajo nivel de sulfuroso
Posos de materia colorante	Oxidación del vino- Enfermedad del velo
Olores sucios	Mala estabilización del color
Cristales de bitartrato	Falta de limpieza, restos de microrganismos
Vino quebrado	Mala estabilización por frío
	Demasiado tiempo de almacenamiento, temperaturas altas de conservación,

- **Consejería de Agricultura y Pesca:**
  - Registro de Industrias Agrarias
  - Declaraciones de existencias de mostos y vinos
  - Declaraciones de cosechas de uva
  - Declaraciones de producción de vino
  - Registro embotellador
- **Consejería de Salud:**
  - Registro sanitario
  - APCPC
- **Agencia Tributaria:**
  - Impuestos especiales





# Registro de Industrias Agrarias

## Documentación necesaria para la inscripción en el Registro:

- Anexo I: Solicitud:
- Documentación a aportar:
  - Proyecto o documento sustitutivo
  - Certificado de final de obra o memoria descriptiva
  - Acreditación del cumplimiento de los requisitos medioambientales exigibles
  - Anexo II: Ficha declaración
  - Documentación general: CIF, DNI del representante legal, escritura constitución de la sociedad, alta en el IAE, licencia de apertura del establecimiento, acreditación de la titularidad, etc.

## Declaración de existencias de mostos y vinos

**Obligados:** las personas físicas y jurídicas , productores o almacenistas, que no sean consumidores privados o minoristas y que tengan o hayan tenido existencias de vino o mostos.

El propietario de las existencia cumplimentará una declaración por cada bodega o almacén en que se encuentren las mismas.

Se declaran las **existencias al 31 de julio** del año en curso. Si en esa fecha no se tienen existencia , se declarará “Sin existencias”.

Se declaran los productos a granel y envasados

**Plazo:** hasta el día 10 de Septiembre

**Declaración anual**

# Declaración de cosecha de uva

**Obligados:** las personas físicas y jurídicas, que produzcan uva (cosecheros)

**Personas exentas:**

- Las que destinen el total de la producción a consumo en fresco, pasas o a la transformación directa en zumo de uva
- Explotaciones inferiores a 1000 m<sup>2</sup> de viñedo en producción y que no hayan comercializado o vayan a comercializar parte o toda la cosecha.
- Las que transformen ellas mismas o hagan transformar por su cuenta la totalidad de la producción en vino
- Las asociadas o afiliadas a una bodega cooperativa, que entreguen la totalidad de su cosecha en forma de uva o mosto a dicha bodega cooperativa

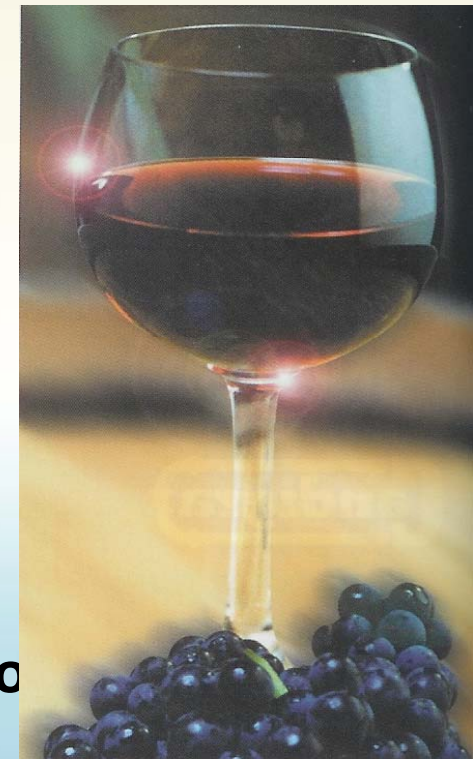
## Declaración anual

**Plazo:** hasta el día 10 de Diciembre

# Libros de Registros de CAPMA

Orden de 24 de marzo de 2009, por la que se regulan los documentos que deben acompañar al transporte de productos vitivinícolas, los registros que se han de llevar y las normas de realización de determinadas prácticas enológicas

- Libro de entradas y salidas de vinos
  - VCPRD
  - De la tierra
  - Vinos de mesa
- Libro de movimiento de productos para procesos de elaboración y prácticas enológicas
- Libro de Procesos de elaboración
- Libro de prácticas enológicas
- Libro registro de envasado
- Libro de entradas y salidas de vinos envasados





# Registro de embotellador

- Registro oficial de envasadores y embotelladores de vinos y bebidas alcohólicas
- Depende del Servicio de Control de Calidad Agroalimentaria
- Es obligatorio que aparezca en las etiquetas de los productos que se comercialicen.
- Hay que notificar:
  - Inscripción
  - La baja
  - El cambio de domicilio
  - Cambio de titularidad
  - Inclusión de nuevos productos
  - La baja de productos





# REGISTRO GENERAL SANITARIO (I)

Datos del solicitante: importante para las notificaciones.

Hay que aportar la siguiente documentación:

- Acreditación de la personalidad física o jurídica (
- Inscripción en RIA
- Planos de las instalaciones:
  - diagramas de flujos de materias primas
  - diagrama de flujos de productos
  - diagrama de flujos de envases y embalajes
- Memoria de actividades, con los siguientes documentos.
  - Descripción de la actividad alimentaria: aspectos generales
  - Descripción de las instalaciones y procesos de elaboración, de envasado, almacenamiento, etc.
  - Fichas técnicas de los productos.



## REGISTRO GENERAL SANITARIO (II)

- 1.- Planes generales de higiene (PGH):
  - plan de limpieza y desinfección
  - plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles
  - plan de control de agua potable
  - plan de control de plagas: desinsectación, desratización
  - trazabilidad
  - formación de manipuladores de alimentos
- 2.- Plan ARCPP (HACCP)
- 3.- Visita de inspección de la responsable del distrito sanitario
- 4.- En los cambios de titularidad, domicilio, ampliación de actividad: se deberá aportar la documentación que haya sufrido modificaciones.



## Impuestos Especiales: normativa

- Ley 38/1992, de 28 de diciembre, de impuestos especiales.
- Real Decreto 1165/1995 , de 7 de julio de 1995, por el que se aprueba el Reglamento de los Impuestos especiales

### IMPUESTO SOBRE LAS BEBIDAS

- Impuesto sobre el vino y bebidas fermentadas
- Impuesto sobre los productos intermedios
- Impuestos sobre la cerveza
- Impuesto sobre el alcohol y bebidas derivadas
- Bebidas alcohólicas de alta graduación