



IFAPA

Los Vinos de Calidad: Elaboración y Normativa

Jornadas sobre Elaboración de vino

Galera, 25 de febrero de 2012



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

M^a Isabel López Infante



ÍNDICE



1.- VINOS DE CALIDAD

2.- ELABORACION DE VINOS BLANCOS

3.- ELABORACION DE VINOS TINTOS

**4.- NORMATIVA APLICABLE AL SECTOR
VITIVINICOLA**



**Uva y
Vino**



¿Que es la Calidad?

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
- Es una medida de la adecuación de un producto a las normas establecidas
- Son los parámetros que el consumidor demanda para ese producto
- **Concepto muy subjetivo y cambiante**

Está afectado por:

- ➔ Localización geográfica
- ➔ Tiempo
- ➔ Costumbres, cultura, etc
- ➔ Por las modas, la publicidad, etc

Hay que diferenciar :

Calidad de un vino

Tipos de vinos

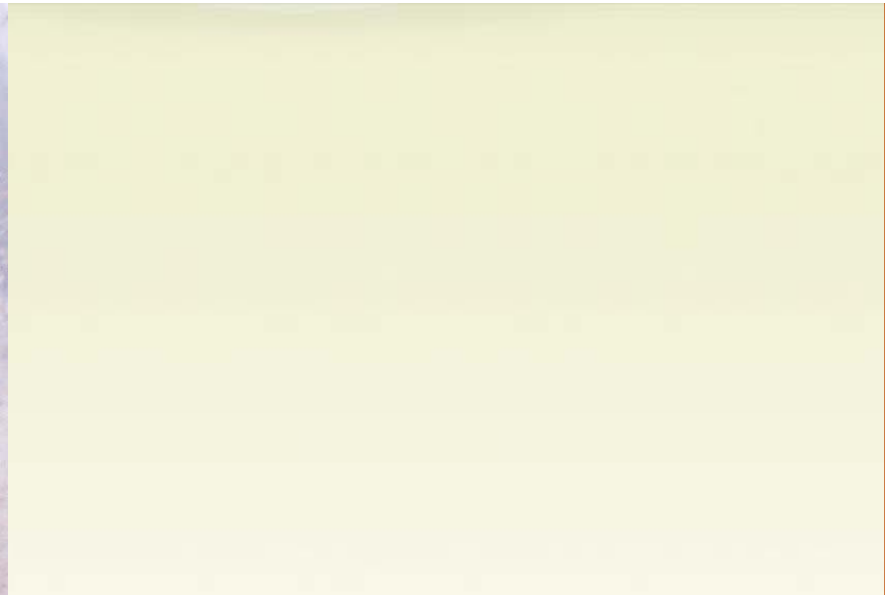
Factores que influyen en la Calidad de los vinos

- ➔ **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**



Elaboración de vino blanco



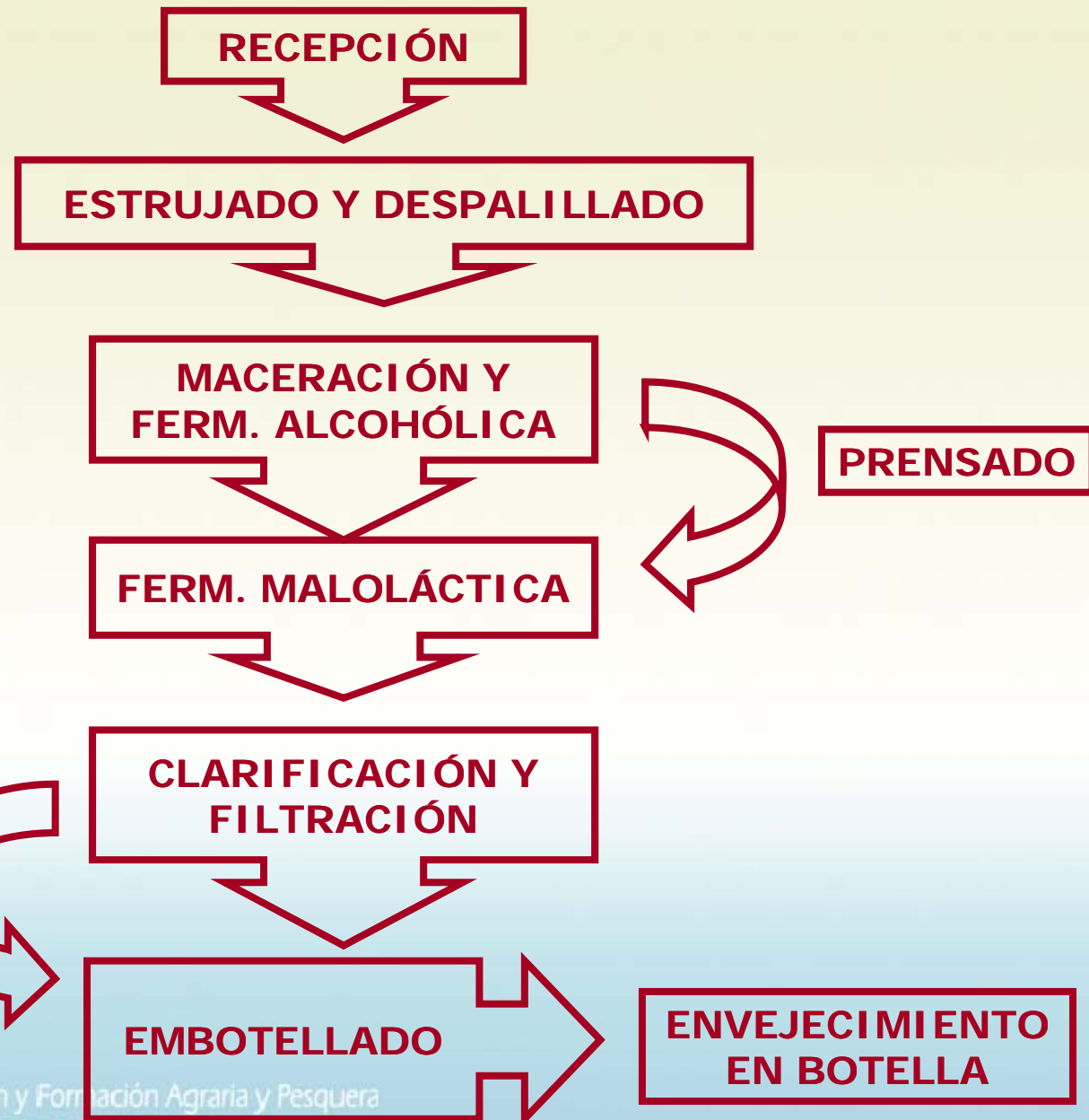
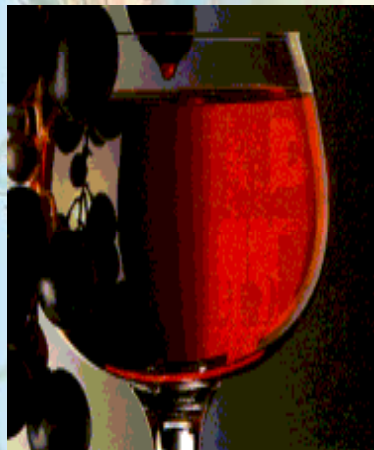


Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESQUERÍA

FERMENTACIONES



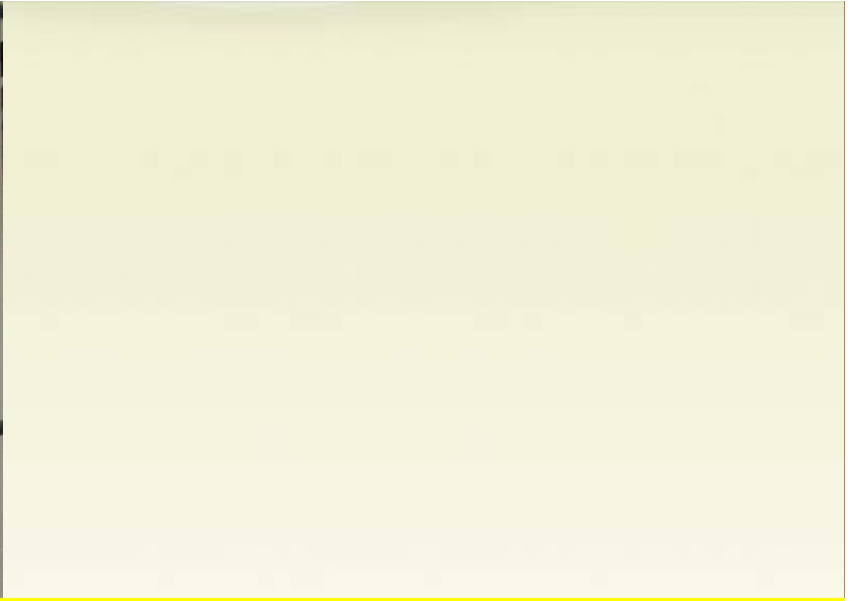
Elaboración de vino tinto





Instituto de Investigaci
CONSEJERÍA DE AGR





CRIANZA DE VINOS TINTOS

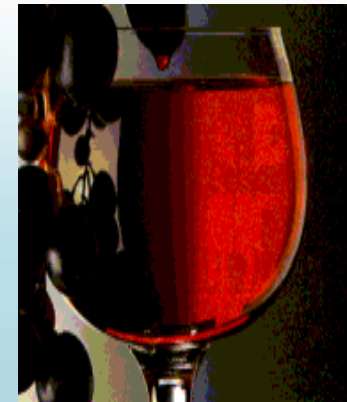


MARCO LEGAL

- **REGLAMENTO (CE) No 479/2008 DEL CONSEJO de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola,**



- **Deroga el Reglamento (CE) 1493 / 99 “Organización Común del Mercado Vitivinícola”**
- **Reglamento (CE) 606/2009 de la comisión, de 10 de julio de 2009, en lo relativo a las categorías de productos vitivinícolas, la prácticas enológicas y las restricciones aplicables**
- **Ley 24 / 2003 “Ley de la Viña y del Vino**



■ **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 (I)

■ **Normativa vigente:**

- **El Decreto 173/2001, de 24 julio, por el que se crea el Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía y se regula su funcionamiento**
- **Orden nº 3 de octubre de 2002, que desarrolla el Decreto 173/2001, por el que se crea el Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía y se regula su funcionamiento**



Registro de Industrias Agrarias (II)

■ Industrias que tienen que registrarse:

- Enológicas, alcoholes y bebidas
- Aceites y grasas vegetales
- Molinería, harinas y derivados
- Aprovechamiento de fibras textiles
- Tabaco
- Lácteas
- Cárnicas y pecuarias
- Piensos, granos y semillas
- Azúcar, mieles y ceras
- Forestales
- Aderezos y rellenos
- Centrales hortofrutícolas
- Acuícolas, marisqueras y pesqueras
- Zumos de frutas y hortalizas y otras bebidas de carácter alimentario
- Manipulación y conservación de productos agroalimentarios
- Servicios de ingeniería, diseño, consultoría tecnológicas y asistencias técnicas de carácter industrial directamente relacionados con estas industrias
- Otras industrias, de que acuerdo al marco normativo, pudieran ser consideradas agroindustrias



Registro de Industrias Agrarias (III)

- **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.
 - Anexo III: Declaración anual de actividad

■ **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**



Declaración de existencias de mostos y vinos (I)

- **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

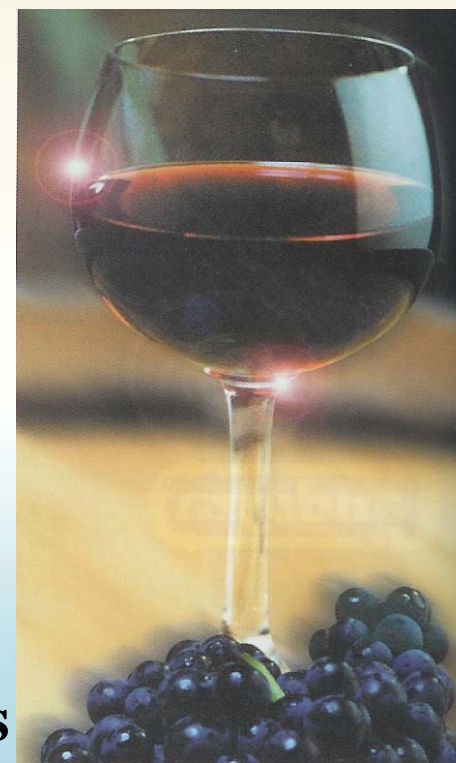
Declaración de cosecha de uva (I)

- **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 m² 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 CAP (I)

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**



Tipos de alcoholes

- Natural (N): procede de la fermentación alcohólica
- Alcohol Añadido (A): alcohol vínico adicionado al vino durante la alcoholización.
- Alcohol adquirido: N+A: Alcohol etílico expresado en % volumen de vino
- Alcohol potencial (P): Contenido en azúcares en el mosto o vino, que transformado da un % de alcohol
- Total : $T = (N+A) + P$

Registro de embotellador (I)

- **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 de embotellador (II)

■ Requisitos:

- **Rellenar el modelo de solicitud**
- **Certificado de inscripción en el RIA**
- **Certificado de inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos**
- **Relación de productos: capacidades, envases, marcas comerciales propias que se embotellaran**
- **Relación de productos: capacidades, envases, marcas comerciales ajenas, con la autorización pertinente de los propietarios de las mismas**
- **Etiquetas de cada producto**

SISTEMAS DE AUTOCONTROL

Definición: como el conjunto de actuaciones, procedimientos y controles que, de forma específica y programada, se realiza en la empresa del sector alimentario para asegurar que los alimentos, desde el punto de vista sanitario, son seguros para el consumidor

Este plan debe estar convenientemente documentado

Objetivo: garantizar la seguridad alimentaria

Herramienta eficaz para asegurar la inocuidad y salubridad de los alimentos.

Documento de sistema de autocontrol esta compuesto por

Datos de identificación del sistema de autocontrol y descriptivos de la actividad (A)

Planes generales de Higiene (B)

Plan de análisis de peligros y control de puntos críticos (C)

REGISTRO GENERAL SANITARIO (I)

Modelo de solicitud normalizado. Una solicitud para cada industria y actividad a desarrollar.

Datos del solicitante: importante para las notificaciones.

Hay que aportar la siguiente documentación:

- Acreditación de la personalidad física o jurídica (Escritura , I
- 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.



Tipos de alcoholes

- Natural (N): procede de la fermentación alcohólica
- Alcohol Añadido (A): alcohol vínico adicionado al vino durante la alcoholización.
- Alcohol adquirido: N+A: Alcohol etílico expresado en % volumen de vino
- Alcohol potencial (P): Contenido en azúcares en el mosto o vino, que transformado da un % de alcohol
- Total : $T = (N+A) + P$

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

Posteriores modificaciones y correcciones de errores:

Corrección de errores en BOE nº 222 , de 16 -09-95

Orden de 19 de diciembre de 1995

Real Decreto 112/1998

Real Decreto 1965/1999

Real Decreto 1739/2003

Impuestos especiales son.....

Son impuestos indirectos que recaen sobre el consumo de ciertos bienes específicos (alcohol, tabaco e hidrocarburos)

Los bienes pueden permanecer en régimen suspensivo mientras no salga de la fabrica en la que se haya obtenido o del depósito fiscal en que se almacene, así como durante el transporte entre fábricas y depósitos fiscales



Impuesto sobre las bebidas alcohólicas

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

La Ley entro en vigor el 1 de enero del 1993
El Reglamento entro en vigor el 1 de enero del 1996

Tipos de productos

Impuesto sobre vino y bebidas fermentadas (NC 2204 y 2205)

Vinos tranquilos

Vinos espumosos

Bebidas fermentadas tranquilas

Bebidas fermentadas espumosas

Impuestos sobre productos intermedios. (NC 2204, 2205 y 2206)

Son productos intermedios aquellos con grados alcohólicos adquiridos comprendidos entre 1,2º e inferior o igual a 22º vol, no incluidas en el apartado anterior

Excepciones: la fabricación de estos productos en las D.O. Montilla-Moriles, Tarragona, Priorato y Terra Alta, cuando la adición de alcohol se efectuó en una cuantía tal que el grado alcohólico adquirido no aumente en más de 1% vol.

Impuestos sobre alcohol y bebidas derivadas

NC 2204, 2205 y 2206 , con grados adquiridos superiores a 22% vol

NC 2207 2208 otras bebidas

