

**Resumen evento y conclusiones**  
**JORNADAS SOBRE VINO ECOLÓGICO**  
**Jerez de la Frontera (Cádiz). 3 y 4 de abril de 2006**

### **I. Introducción**

Organizadas por la Dirección General de Agricultura Ecológica de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE) y Federación Española de Empresas con Productos Ecológicos (FEPECO), se celebraron las Jornadas sobre Vino Ecológico en Jerez de la Frontera (Cádiz). 3 y 4 de abril de 2006 (Hotel AC), a las que asistieron 40 personas de diferentes CCAA, así como representantes del MAPA (ver anexo). Las Jornadas fueron inauguradas por el Director General de Agricultura Ecológica de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y el Presidente de SEAE y el presidente de FEPECO. La Clausura por la Directora General de Industrias Agroalimentarias y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

### **II. Breves antecedentes**

La producción ecológica de vinos es una forma de enología de calidad basada en la aplicación de los principios que inspiran la agricultura ecológica a los procesos de elaboración y crianza.

Fines como la utilización de recursos renovables, conseguir una mayor calidad alimentaria, fomentar los ciclos biológicos, reducir la contaminación y mantener la diversidad genética, no deben ser ajenos a una labor enológica caracterizada por la utilización de frutos procedentes de cultivo ecológico, de calidad y en su momento óptimo de maduración, y con la utilización de métodos y auxiliares tecnológicos respetuosos con el medio ambiente y la salud de los consumidores.

Llegar a un acuerdo sobre los aspectos que debe contemplar una normativa apropiada que integre la consecución de estos principios con los procedimientos enológicos apropiados es una tarea compleja que requiere del trabajo y conocimiento de todos los sectores implicados.

Desde la Dirección General de Agricultura Ecológica de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, en colaboración con la Federación Española de Empresas con Productos Ecológicos (FEPECO) y la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE) se están organizando unas Jornadas sobre Vino Ecológico, destinadas a ser un foro de discusión de la futura norma de elaboración y crianza, en el que se pretende dar un papel destacado a los elaboradores.

### **III. Objetivos**

Como objetivos del evento, se plantearon entre otros, los siguientes: a) examinar las principales normativas de elaboración y comercialización del vino ecológico en España; b) analizar las dificultades encontradas y las experiencias para superarlas; c) debatir los aspectos más diferentes para llegar a acuerdos sobre una normativa común armonizada y consensuada a nivel estatal y, con ello, d) elaborar recomendaciones y propuestas para dirigirlas a las autoridades correspondientes, tanto autonómicas como estatales.

#### **IV. Metodología desarrollada**

El evento se planteó como una reunión de trabajo de expertos y representantes de diversos sectores y actores interesados a nivel estatal

La Jornada se inició con diversas presentaciones iniciales, como elementos para animar el debate posterior sobre los aspectos más sensibles. Después de cada presentación, la mayor parte en diapositivas, se dejó un espacio para preguntas aclaratorias

El debate general sobre los aspectos de fondo y contenido se desarrolló posteriormente en plenario. Al final se propusieron diversas conclusiones y se estableció un grupo para finalizar la propuesta de normativas consensuada por los asistentes

A todos los asistentes se les entregó el último borrador de normativas sobre el vino ecológico elaborado por el grupo de expertos que el Mapa había conformado para desarrollar un borrador de normativa estatal armonizada sobre la elaboración de vino ecológico, que sirvió de punto de partida para el debate

En el debate general, sobre el citado documento, se fueron planteando las principales posiciones y sus argumentos en una primera fase

Posteriormente se procedió a seleccionar los aspectos más importantes y con mayor discrepancia, sobre los que se debatió con mayor profanidad hasta llegar a acuerdos y consensos. Este se logró en la gran mayoría de los puntos

No se acordó previamente un método concreto de seguimiento al resultado de la discusión y su afinamiento posterior, aunque la idea general era elaborar un documento para que sirviera de marco legislativo de regulación de la elaboración del vino

#### **V. Desarrollo de la actividad**

A continuación se presentan los principales puntos abordados en el programa, que se desarrolló conforme a lo previsto, en gran parte del programa.

##### 1. Elaboración de vinos ecológicos y sus normativas actuales en España. –

En este punto se presentó básicamente la situación en Castilla La Mancha y la experiencia de aplicación de la normativa elaborada por la empresa certificadora Sohiscert a cargo de Celia Cárave (Sohiscert)

##### 2. Elaboración y crianza ecológica de vinos y sustancias autorizadas. Isabel López Infante (IFAPA, Consejería de Innovación, Ciencia y Desarrollo. Junta de Andalucía.

Se presentó la situación en Andalucía y las propuestas para consensuar una normativa de aplicación estatal

##### 3. Proceso de elaboración de la normativa a nivel estatal. Situación actual. Jose M<sup>a</sup> Albet y Noia. (CCPAE, Cataluña).

Aquí se presentó la situación en Cataluña y la propuesta de normativa defendido por los operadores elaboradores de esa CCAA. La presentación se amplió para integrar

las propuestas de los elaboradores de La Rioja, con apoyo de José M<sup>a</sup> González Vitón (ARPA-ECO, La Rioja)

De estas presentaciones se pudo deducir que la situación de la vitivinicultura ecológica en España es la siguiente

#### **a) Superficie y operadores ecológicos**

A finales del año 2005 habian en España más de 15.000ha, un 15 % de la superficie destinada a agricultura ecológica y un 2 % del total de superficie destinada a la vid. Las principales regiones productoras son: Castilla La Mancha (4095ha), Murcia (3.722ha) Valencia (2086ha) y Cataluña (1.127ha). También Navarra (934ha) y Extremadura (806ha) tiene una superficie importante. Castilla y León (423ha) y La Rioja (325ha) zonas tradicionales productoras de vinos de calidad tienen todavía pequeñas zonas de viticultura ecológica aunque están incrementándose.

Por otro lado, el 12,2 % del total de industrias ecológicas son bodegas. Hay más de 180 bodegas en España, que producen ya vinos de crianza y no solo vino joven. Algunas bodegas elaboran vino con los métodos biodinámicos. Muchos viticultores ecológicos están involucrados en cooperativas

#### **b) Normativas de vino ecológico**

Antes de aplicarse el Reg 2092/91 en 1998 y hasta 2001, se elaboraron unas normas estatales sobre producción y elaboración ecológicas, que también sirvieron para regular la elaboración del vino. Estas estaban aplicadas por los organismos públicos de certificación (CRAE)

A partir del año 2001, estas Normativas fueron asumidas en la mayoría de las CCAA (14 de las 17). En tres CCAA se adoptaron dichas normativas (Navarra y Cataluña). En otras CCAA, algún organismo de certificación elaboró nuevas normativas privadas (caso de Sohiscert en Castilla La Mancha). En el resto se aplicó la normativa CRAE. En La Rioja existen bodegas que trabajan bajo la normativa NOP (EEUU).

Algunas bodegas trabajan también con normativas más estrictas, tales como las Normas Delinat

Hace un año aproximadamente (1994), el Mapa y las Autoridades Competentes convinieron en establecer un Grupo de expertos con el fin de proponer una normativa técnica armonizada para la vitivinicultura ecológica a nivel estatal. El citado grupo ha desarrollado 6 versiones o borradores y se pretende publicarla este año

A inicios de abril en Jerez se celebró una Jornada sobre normativa del vino ecológico, en la que se incluyeron diversos representantes de los agentes interesados más relevantes de la mayoría de CCAA de España, para consensuar algunos aspectos críticos de la propuesta existente (versión 6), con el objeto de trasladarla al MAPA, para publicar una norma común a fines de este año 2006

#### **c) Aspectos de investigación y material de divulgación técnica**

No existe mucha información sobre el estado de la investigación y divulgación en vitivinicultura ecológica en España. Algunos Consejos reguladores y comités de certificación, han publicado manuales para sus operadores (CCPAEN Navarra). En Manresa se han desarrollado diversos cursos de los que se han publicado el material didáctico de los mismos. En los Congresos de SEAE, se han presentado trabajos referidos a cuestiones relacionadas con la producción. Son escasos los estudios sobre la elaboración de vino ecológico

#### **d) Mercado y perspectivas**

El mercado interno crece poco y de forma lenta, aunque los vinos ecológicos son cada vez de mejor calidad y obtiene premios en los certámenes internacionales como Biofach. Además las denominaciones de origen de calidad de vino mas famosas (La Rioja, Ribera de Duero, Perelló, etc.) comienzan a interesarte por el vino ecológicos. Las perspectivas son buenas de incremento de la producción y la calidad

#### **4. Intercambio de opiniones inicial y debate general.**

En esta sesión moderada por José Uranga (AEN, Navarra (FEPECO), s hizo un repaso general a **todo el documento centrándose en los siguientes aspectos:** a) Definiciones y preámbulo de la normativa; b) Clarificantes y otros; c) Levaduras y bacterias y d) contenido en sulfuroso. En este debate se fijaron distintas posturas en los aspectos mas polémicos y discrepantes cuyo debate en profundidad se dejó para la siguiente sesión al día siguiente.

Hay que hacer notar aquí el destacado papel que desempeñaron los expertos en normativa de elaboración general del vino del MAPA, que expusieron y aportaron sus opiniones y ofrecieron las aclaraciones pertinentes en distintos aspectos

#### **5. Visita Bodega Friedrich Schatz. Finca la Sanguijuela. Ronda (Málaga).**

En la visita realizada se pudo ver en el campo los problemas y soluciones aplicadas en la producción de uva de vinificación ecológica y en la elaboración de vinos ecológicos en Andalucía, que sirvió para introducir nuevos aspectos en el debate final del día siguiente

#### **6. Normativas europeas del vino ecológico. Raffaella Roviglioni. Proyecto Orwine de la AIAB (Asociación Italiana de Agricultura Biológica).**

En esta presentación, moderada por Victor Gonzalez (SEAE), se presentó la situación en Italia y Alemania en este aspecto, se describió el proyecto de investigación ORWINE, que pretende elaborar recomendaciones en 3 años para elaborar la normativa ecológica para el vino a nivel europeo (ver anexo) y se propusieron vías de incorporar las inquietudes de nuestro país en el Proyecto (Ver Anexo)

#### **7. Discusión general de propuestas y recomendaciones.**

De la discusión general salió la propuesta general que se adjunta en el anexo, en la que se trató de llegar a un consenso general, que como se observa fue total excepto en el tema del contenido del sulfuroso, donde hubo alguna discrepancia (ver anexo).

En repetidas ocasiones se habló de formulación en clave legislativa del documento para que sirviera de base a su aplicación directa

#### **8. Conclusiones finales.**

Al final del evento se definió un documento consensuado que se presenta en el anexo. Sólo existieron discrepancias de un reducido número de participantes en el punto del contenido del sulfuroso, que se incluye en el anexo. En el texto se enfatizó, el carácter natural de la producción ecológica de vino

Las conclusiones principales para continuar el trabajo fueron las siguientes:

- Encargar a un grupo reducido de finalizar y circular a los asistentes el documento propuesta final acordada en la Jornada, para incorporar los últimos comentarios de los asistentes y reducir las discrepancias existentes
- Circular la propuesta a las autoridades competentes, comités de control y entidades de certificación, organizaciones y agrupaciones de elaboradores y otras interesadas, para ampliar su respaldo
- Presentar dicha propuesta oficialmente a las Autoridades competentes tanto autonómicas como nacionales,
- Elaborar un proyecto propuesta económico de integración del sector en los trabajos del proyecto de investigación ORWINE, a través del Grupo IFOAM EU, via SEAE solicitar apoyo para su financiación al MAPA y/o Administraciones autonómicas

## **V. Comentarios y evaluación final**

La jornada fue satisfactoria cumpliendo los objetivos marcados, al integrar a los sujetos interesados en el debate. Se hizo un notable esfuerzo por llegar a un consenso También se sugirió continuar en esa línea en futuros debates, e incluso hubo un ofrecimiento posterior para finalizar el debate

En general, se estuvo de acuerdo en que este foro era un instrumento válido para incorporar la opinión de los agentes del sector. Se echó en falta la integración del punto de vista de los consumidores

La Directora General de Industria Agroalimentaria y alimentación del MAPA hizo público su compromiso de asumir la propuesta, si esta contaba con el suficiente respaldo del sector

Aunque no se llegó a acordar mecanismos para influir en su aplicación, después del evento, se dio por entendido que la recientemente Mesa sectorial de Agricultura Ecológica, retomará el tema para presentarlo al MAPA

## **VI. Anexos**

### **Presentación del proyecto Orwine**

#### **1. Introducción: AIAB, coordinador del proyecto**

La coordinación del Proyecto la hace la Asociación Italiana de Agricultura Ecológica (aiab), fundada en 1982 de manera informal y reconocida oficialmente en 1988, y después como ente de certificación.

AIAB incluye entre sus 15.000 miembros a agricultores, ganaderos, transformadores, investigadores y consumidores. Está organizada bajo 17 asociaciones regionales y una oficina federal con oficina en Roma, que coordina las actividades nacionales y se ocupa de la comunicación.

A partir del año 2000, abandona la certificación para dedicarse a actividades de apoyo al sector, tales como la capacitación, promoción, investigación y organiza eventos y concursos sobre productos ecológicos (BioCaseus, BiodiVino). El rol de certificador que tenía AIAB, lo asumió el ICEA (Instituto de Certificación Ética y Ambiental).

#### **2 Justificación del proyecto**

La situación en la UE es muy heterogénea. Algunos países no pueden etiquetar al vino como ecológico a causa del Reg. UE 2092/91. Existen algunos normas privados (garantía AIAB, Ecovin, etc)

Existe por tanto la necesidad de establecer una normativa nacional y europea para:

- Evitar a una competición "injusta"
- Mejorar a la comunicación a través de la etiqueta
- Mejorar a la práctica enológica
- Desarrollar al mercado interno (evitando a la comunicación confusa)

### **3 Situación en Italia y Alemania**

En **Italia**, en 2004 habían 31.700 hectáreas de viticultura ecológica, y 10.000 ha en conversión. Pero la tendencia es negativa (-1,7% 2003). Hay alrededor de 450 bodegas ecológicas. Las regiones más importantes para el vino son Piemonte, Veneto, Toscana y Sicilia. No hay una norma de nacional (sólo Reg 2092/91) ni regional. Existen normas privadas (Garantía AIAB) más restrictivas

En **Alemania**, no hay una norma de nacional (sólo Reg 2092/91) ni regional. Existen normas privadas (Garantía AIAB) más restrictivas. Por ejemplo, la lista de tratamientos permitidos y recomendados por Ecovin son: : Acido sulfúrico, SO<sub>2</sub>; Levaduras (seleccionadas, naturales); Enzimas; Sacarosa (azúcar ecológico cristalizado); Bacterias lácticas; Bicarbonato de potasa; Gelatina; Caseína; Bentonita; Taninos; Carbón activo; Sulfato de cobre

### **4 Proyecto ORWINE**

#### **4.1 Generalidades**

Su nombre completo es *Viticultura y vinicultura ecológica: Desarrollo de tecnologías, amistosas con el medio ambiente y los consumidores, para mejorar la calidad del vino ecológico y establecer un marco legislativo con base científica*

Se trata de un PROyecto de apoyo a la elaboración de políticas financiado por el VI Programa Marco de Investigación de la UE, del que AIAB es el Coordinador general y la Universidad de Udine, el coordinador científico

Hay tres categorías de participantes en el proyecto

- *Ong, asociaciones:* Ecovin (Alemania), ITAB (Francia); IFOAM-EU Group
- *Institutos de investigación:* FIBL (Suiza); Geisenheim Institute (Alemania); INRA (Francia); ITV (Francia); Universidad de Piacenza (Italia)
- *SME:* Vinidea (Italia)

#### **4.2 Objetivos del proyecto**

- Proporcionar un conocimiento científico para el desarrollo de un marco legislativo europeo
- Poner a punto un código de buena práctica para la producción y crianza de vino ecológico y para la etiquetadura

#### **4.3 Medios para conseguir los objetivos**

a) Evaluando la situación actual; b) Experimentando métodos innovativos mejores en las bodegas; c) Estudiando científicamente a los métodos innovativos; d) Involucrando a todos los sujetos interesados en el proceso

#### **4.4 Elementos que definen la situación actual, punto de partida del proyecto son:**

- Existencia de prácticas comunes en la viña y en la bodega
- Normas actuales (ecológicas y no) y debate
- Impacto sobre el medio ambiente
- Demanda del mercado y de los consumidores

#### **4.5 Estructuras de participación en el proyecto orwine**

Comité Europeo Consultor del Proyecto (EPAC):

Se reunirá 2 veces a lo largo del proyecto (antes y después de las conclusiones) y estará compuesto por:

- DG (Agri, Research y SANCO)
- Miembros del Comité del art. 14
- Expertos enólogos y OIV (Organización Internacional del Vino)
- Representantes de países no directamente participantes
- Operadores del mercado
- Bodegueros ecológicos y biodinámicos
- Certificadores
- Asociaciones de consumidores y ambientalistas

#### **NSF (Foros nacionales de sujetos interesados)**

Se organizarán foros en Francia (ITAB), Italia (AIAB), Alemania (Ecovin) y Suiza (FiBL), que se reunirán varias veces a lo largo del proyecto y estarán formados por representantes de los sujetos interesados. Entre una reunión y otra, se pondrá al día la información a través del sitio web del proyecto

Participan a través de la consulta de documentos, información y con la participación en las discusiones on line, en [www.orwine.org](http://www.orwine.org) o en [www.infowine.com](http://www.infowine.com) (resúmenes en diferentes lenguas)

Los demás países (España, Portugal, Hungría, República Checa, Grecia, Moldova, Bulgaria, se integran a través del Grupo **IFOAM EU**. SEAE tiene un convenio para posibilitar que el debate en España se traslade al proyecto

#### **5 Como incluir a España en el proyecto Orwine**

- Participando en el debate internacional a través de los medios a disposición del proyecto (sitio web, etc) y contactándonos
- Un proyecto nacional que ofrezca una o dos bodegas donde hacer los ensayos de las técnicas innovadoras

## **Anexo 3. NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS ECOLÓGICOS VERSIÓN 6 – A (4-04-06)**

### **DEFINICIONES**

OBJETIVOS.- Los objetivos principales de la elaboración de vinos dentro de los métodos de “Agricultura Ecológica” son la obtención de vinos de calidad organoléptica, más saludables y respetuosos con el medio ambiente durante todos los procesos de producción y elaboración.

DEFINICIÓN.- Vino ecológico es aquel que siendo conforme con los requerimientos cualitativos, técnicos y reglamentarios de la Figura de Calidad donde se encuadra se obtiene en cumplimiento de los métodos derivados del Reg 2092/91, del Consejo, de 24 de junio de 1991, en lo referido a:

- métodos generales de producción-manejo de cultivos, producción de uva.
- métodos específicos sobre Enología ecológica (Recogidos en la presente Norma)

### **INTRODUCCIÓN**

LA UVA ECOLÓGICA.- En consonancia con los conceptos básicos de la agricultura ecológica, la obtención de productos con la indicación de agricultura ecológica, incluyendo los elaborados, comienza por un determinado método de producción y manejo de los cultivos. Sólo un manejo adecuado de la viña, conlleva a una producción de uvas de calidad y madurez óptimas. La enología ecológica se fundamenta en una materia prima básica, como es la uva de agricultura ecológica, cuyas características permitirán abordar con éxito las exigencias de esta norma.

IDEA DE LA ENOLOGÍA ECOLÓGICA.- La producción ecológica de vinos es una forma de enología de calidad basada en la evolución natural de las características de la uva. Las instalaciones de bodega, las técnicas de elaboración y los auxiliares tecnológicos utilizados tendrán la finalidad de preservar y/o potenciar el desarrollo de las características propias de la uva y de los métodos tradicionales de producción y crianza. Como auxiliares tecnológicos, cuando sea necesario, se emplearán los más próximos a la uva.

Las presentes normas técnicas se basan en criterios de calidad y en los principios de la agricultura ecológica, que deben ser exigidos en la elaboración de vinos ecológicos. Las propuestas son conformes a las normas generales definidas por el Reglamento (CEE) 2092/91, del Consejo, de 24 de junio de 1991, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.

Para poder ser certificados y comercializados, los vinos de la agricultura ecológica deben ser elaborados con un máximo de precauciones, según las buenas prácticas de elaboración y los requisitos de trazabilidad suficientes.

PROCEDIMIENTO DE REDACCIÓN DE LAS NORMAS.- Las indicaciones que se dan siempre deberán entenderse como prácticas autorizadas **haciéndose una referencia explícita para aquellas prácticas que siendo de uso habitual en las bodegas, no estén autorizadas en la elaboración de vinos procedentes de la agricultura ecológica, debiendo entenderse como norma general, que todas aquellas prácticas y auxiliares tecnológicos no contemplados como autorizados, se consideran prohibidos.**



## **1. INSTALACIONES DE BODEGA.**

LAS INSTALACIONES.- Las instalaciones de la bodega deberán ser de tal forma que garanticen la separación de las vendimias procedentes de la agricultura ecológica y de los vinos obtenidos de las mismas, durante las fases de recepción de vendimia, transporte, elaboración, envejecimiento, embotellado y almacenamiento de producto terminado.

IDENTIFICACIÓN DE CONTENEDORES.- Los contenedores de vendimia y vino ecológico deberán estar señalizados para ser reconocidos sin dificultad por un tercero.

MATERIALES Y LIMPIEZA.- No se excluye ningún material en la construcción de las tolvas de recepción, equipos de vendimia, depósitos y sistemas de conducción de productos sólidos y líquidos. Los materiales usados deberán ser aptos para uso alimentario y mantenerse con la adecuada limpieza y asepsia, empleando para ello agua caliente a presión y vapor de agua.

Cuando las circunstancias lo requieran y para asegurar la asepsia de los materiales se pueden emplear los siguientes productos:

- a) hidróxido sódico,
- b) jabón blando,
- c) ácido paracético,
- d) peróxido de hidrógeno
- e) ácido cítrico,
- f) meta bisulfito con ácido cítrico en agua al 50%
- g) meta bisulfito potásico
- h) amonio cuaternario
- i) Soluciones de etanol en agua
- j) i) soluciones certificadas por organismos de control autorizados]

## **2. VENDIMIA**

COMO HACER LA VENDIMIA.- La vendimia se realizará con el máximo esmero, evitando dañar los granos así como las fermentaciones durante el transporte a la bodega.

En lo posible se evitará el calentamiento de la masa, eligiendo las horas del día más adecuadas para realizar la recolección y transporte de la uva.

Se recomienda la vendimia manual

El transporte de la uva a la bodega se realizará en el mismo día y de forma que se evite su compactación y alteración, para lo cuál se utilizaran preferentemente cajas de fácil limpieza o bien remolques poco profundos y recubiertos, excepto que sean de acero inoxidable, para que la uva no entre en contacto con el material de mismo.

MAQUINARIA DE VENDIMIA.- No se autoriza el uso de estrujadoras-despalilladoras-centrifugadoras de eje vertical en uvas. Ni prensas continuas.

## **3. CORRECCIÓN DE LA ACIDEZ**

CORRECCIÓN ACIDEZ.- Para la corrección de la acidez se podrá utilizar ácido tartárico cristalizado de origen natural en dosis máxima de 2 g/l durante toda la fase de elaboración.

## **4. ENCUBADO Y MACERACIÓN.**

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA.**-La fermentación alcohólica se realizará de forma natural con las levaduras existentes en el mosto, provenientes de la propia uva y de la bodega de elaboración.

**CONTROL DE FERMENTACIÓN.**- Con objetivo de controlar y favorecer la fermentación y la extracción de color se autoriza el uso de cualquier medio físico aceptado (autorizado) por la normativa vigente.

Se autoriza el empleo de técnicas de frío y calor hasta un límite de 35 C° para acondicionamiento térmico de la vendimia y el control de las temperaturas de fermentación.

**OTRAS INTERVENCIONES EN FERMENTACIÓN.**-Cuando la fermentación alcohólica no pueda desarrollarse de forma natural y completa y previo reconocimiento de necesidad por el Órgano de Control correspondiente se podrá (n) recurrir a las siguientes prácticas:

- utilización de levaduras seleccionadas, que no podrán ser genéticamente modificadas (OGMs) ni derivadas de OGMs.
- en mostos que presenten carencias de nitrógeno (nitrógeno total inferior a 100 mg/l), para favorecer la fermentación alcohólica, podrá adicionarse sulfato amónico únicamente durante el proceso de fermentación en dosis máximas de 100 mg/l .
- adición de enzimas pectolíticas no derivadas de O.G.Ms durante estas fases.

Para ayudar a finalizar la fermentación se podrá añadir corteza y extractos de levadura proveniente de levaduras de vinificación.

## **5. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA**

Si no se iniciara de forma espontánea, se autoriza la adición de vino procedente de un depósito en fermentación o de restos de lías de un depósito en el que se haya realizado la fermentación maloláctica. En este caso, los vinos deben proceder de uvas de agricultura ecológica.

Se podrán añadir bacterias seleccionadas que no podrá ser genéticamente modificadas (O.G.M) ni derivadas de OGMs.

## **6. ALMACENAMIENTO.**

**MATERIALES PARA ALMACENAMIENTO.**-El almacenamiento de los vinos a granel se realizará en los depósitos usuales de acero inoxidable, madera, hormigón revestido, barro cocido, y otros materiales de uso alimentario, autorizados para la industria vinícola. Se prohíbe mantener en contacto el mosto o el vino en depósitos con materiales interiores que pueden transferir metales pesados o cualquier tipo de residuo, que altere las características organolépticas de los productos.

**GASES INERTES.**-Se autoriza el uso de gases inertes y anhídrido carbónico en el almacenamiento.

## **7. CLARIFICACIÓN, FILTRACIÓN Y ESTABILIZACIÓN.**

**EL PROCESO NATURAL.**- La clarificación y estabilización de los vinos se realiza de forma natural con los ciclos climatológicos anuales y los trasiegos correspondientes.

**AUXILIARES TECNOLÓGICOS.-** Para asegurar los procesos anteriores se podrán utilizar exclusivamente los siguientes:

- Albúmina, incluida la de huevo
- Gelatina no hidrolizada
- Caseína de origen láctico
- Cola de pescado
- Caolín
- Bentonita

**FILTRACIÓN.-** filtración por los medios adecuados, teniendo en cuenta que los elementos filtrantes no transmitan al vino olores ni sabores extraños.

La filtración amicróbica solo se realizará por necesidad reconocida por el Órgano de Control correspondiente.

**TÉCNICAS DE FRÍO.-** el empleo de técnicas de frío para la conservación, estabilización frigorífica de los vinos y paralización de la fermentación en la elaboración de los vinos dulces y abocados.

**ADITIVOS EN BOTELLA.-**

adición de goma arábiga (E 414) como estabilizante para los enturbiamientos. Podrán utilizarse taninos naturales extraídos de la piel y/o semillas de los granos de uva. Se podrá utilizar ácido cítrico de origen natural como estabilizante

Se autoriza el empleo de ácido sórbico y sorbato potásico en dosis máxima de 150 mg/l

## **ENVASADO**

**ENVASES.-** El envasado se realizará en botellas de vidrio. También se autorizan otro tipo de envases, siempre que sean de uso alimentario y no alteren las características de los vinos.

Si se utilizan botellas usadas será obligatorio el lavado de las mismas con agua caliente, siendo este aconsejable si se trata de botellas nuevas;

**TAPONES.-** Los tapones serán preferiblemente de corcho natural entero, pudiéndose utilizar tapones mixtos de corcho natural y aglomerado de corcho, siempre que esté el corcho natural en contacto con el líquido. También se podrá utilizar otro tipo de cierre que no altere las características organolépticas del vino.

**CAPSULAS.-** Si se utilizan cápsulas de sobretaponado, las mismas estarán hechas con los siguientes materiales: aluminio, polietileno, poliestireno y estaño.

## **8. ADICIÓN DE SULFUROSO.**

**MÉTODOS DE APLICACIÓN.-** Para la adición de sulfuroso en las distintas fases de elaboración y/o conservación se utilizarán los métodos tradicionales tales como:

- Combustión de mechas azufradas sobre soporte de celulosa, sólo en espacios vacíos de depósitos o dependencias,
- Adición de soluciones de anhídrido sulfuroso, del 5 al 8 % en SO<sub>2</sub>,
- Pastillas de azufre con sistema que no permita el goteo y
- Gases líquidos a presión

## 9. CONTENIDOS EN SULFUROSO.

CONTENIDOS TOTALES.-Los límites de SO<sub>2</sub> establecidos no son más que un indicador de las exigencias impuestas de calidad de la uva y de estrictas normas de calidad en las prácticas enológicas.

La cifra de SO<sub>2</sub> total (mg/litro) en los vinos terminados de elaborar y dispuestos para el consumo deberá ser lo más baja posible no debiendo exceder los siguientes límites:

<b>Tipos de Vinos</b>	<b>SO<sub>2</sub> total mg/l</b>
Tintos jóvenes	100 *
Tintos envasados con más de un año	120 *
Blancos y rosados: secos (< 5 g/l azúcar)	120 *
Blancos y rosados dulces y abocados (> 5g/l azúcar)	160
Generosos y licorosos	120
Espumosos	120

(\*) Con carácter transitorio por un periodo de dos años, previo reconocimiento de necesidad por el órgano de control correspondiente se podrá autorizar una adición suplementaria máxima de 30 mg/l

## 10. VINOS ESPECIALES

Para la elaboración y crianza de los vinos generosos, de licor y generosos de licor andaluces (finos, manzanillas, olorosos, amontillados, Pedro Ximénez, dulces, etc) se mantendrá sus peculiaridades de elaboración y crianza, permitiéndose las siguientes prácticas:

- Adición de alcohol vínico
- Crianza por el sistema tradicional de criaderas y soleras (biológica u oxidativa, según el tipo de vino)
- La adición de mostos concentrados rectificadas o mostos concentrados
- La adición de mostos de alto contenido en azúcares procedentes de la molturación de uvas sometidas a asoleo, con fermentación parcial o sin ella

Para la elaboración de cavas y vinos espumosos se autoriza la adición de la cantidad de azúcar, o de mosto de uva concentrado o no que requiera su elaboración.

En aquellas elaboraciones en que sea necesaria la adición de alcohol, azúcar y mosto deberán provenir de la producción ecológica.

### OPINIONES DISCREPANTES SOBRE EL TEXTO ACORDADO:

Dos bodegas expresan su opinión diferente a la del conjunto de los participantes, referida a la redacción del punto nº 11.

.- Añadir

Blancos y rosados con barrica: secos (< 5 g/l azúcar)	160 *
---	-------

.- También solicitan permitir con carácter transitorio, por un periodo de 2 años, previo reconocimiento de necesidad por el órgano de control correspondiente, la adición suplementaria máxima de 30 mg/l en los vinos blancos y rosados dulces y abocados (> 5g/l azúcar)

### Anexo 3. Lista de participantes

<b>Apellidos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Organización</b>
Albet I Noia	Josep M <sup>a</sup>	CCPAE-Bodega
Rico Sanchiz	Emilio	INTERECO
De Marco	Esperanza	MAPA
Martinez	Antonio	CAE-CV
Roviglioni	Raffaella	AIAB
Carave	Celia	Sohiscert
Serrano Carrillo	José	MAPA
		ASOCIACIÓN CAAE
González	Victor	SEAE/IFOAM EU
Porcuna	José Luis	SEAE
Uranga	José	AEN/FEPECO