

VII.3. LA PROMOCION Y FOMENTO DE LA CALIDAD

3.1. Aceite de oliva

Desde 1989, España desarrolla un Programa de mejora de la calidad de la producción del aceite de oliva en España, durante 1991 se ha desarrollado según el Reglamento (C.E.E.) 2.565/90 de la comisión de 5 de septiembre, teniendo por objeto el conseguir dicha mejora a través del desarrollo de dos conjuntos de acciones bien definidas.

- Lucha contra la mosca del olivo (*Dacus oleae* Rossi.).
- Mejora en el tratamiento de los olivos, en la cosecha, almacenamiento y transformación de la aceituna, así como en el almacenamiento del aceite producido.

Con las acciones de lucha contra la mosca del olivo, se trata de contribuir a la mejora de la calidad de la producción del aceite de oliva mediante la utilización de técnicas modernas de lucha fitopatológica que sirvan para prevenir y evitar los perjuicios que los ataques de esta plaga ocasionan a los frutos, que han de ser transformados.

Como consecuencia de dicha aplicación se ha constituido un sistema de control, alerta y valoración de la plaga cuya cobertura abarca a 10 Comunidades Autónomas (Andalucía, Aragón, Baleares, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Cataluña, Extremadura, Madrid, Murcia y Valencia) y 22 provincias correspondientes a las zonas consideradas prioritarias para la lucha contra la mosca del olivo.

Se han instalado 430 estaciones del control de niveles de población, 49 laboratorios de campo, 34 estaciones Meteorológicas automáticas y un dispositivo informático de la Red de Alerta consistente en 21 microordenadores, 1 miniordenador, dotado con el sistema de información geográfica ARC-INFOR y Logical de Aplicaciones (modelo matemático de dinámica de poblaciones de mosca del olivo). Todo ello atendido por 49 técnicos responsables de las zonas de control.

Teniendo en cuenta los datos biológicos y meteorológicos recogidos de cada estación de la red y sus zonas de influencia, se ha decidido sobre la necesidad de realizar el tratamiento, de acuerdo con los criterios desarrollados por el Grupo de Trabajo del Olivar.

Siguiendo tales criterios, durante el año 1991 se

han desarrollado los tratamientos sobre 459.003 ha. de olivar, en las Comunidades Autónomas antes citadas.

En cuanto al otro conjunto de acciones, se ha tratado con ellas de ampliar y mejorar la formación de todos los agentes que intervienen en el proceso de producción de aceite de oliva (olivicultores, responsables y técnicos de almazaras, expertos en calidad o catadores) a fin de que sientan la necesidad de perfeccionar las condiciones en que se desenvuelve todo el proceso, buscando una mejora sustancial en la calidad del producto final: el aceite de oliva.

Por otra parte, durante el año 1991, se ha continuado con el proyecto piloto de lucha biológica integrada, que ha permitido conocer, con mayor profundidad, las causas generadoras de la acidez de los aceites comerciales; en particular, las debidas a la acción combinada de plagas, como la mosca del olivo, y de hongos y bacterias sobre el fruto, que ha de ser transformado.

Como consecuencia de dichos trabajos se dispone de un amplio conocimiento de la flora micológica de la aceituna, de los efectos de los hongos más importantes sobre la acidez de las aceitunas; de la evaluación de las grasas en frutos atacados por diferentes parásitos y de los diferentes medios de lucha y sus efectos sobre la presencia de hongos, sobre la acidez y la composición de las grasas.

3.2. Productos de la vid

Durante el año 1991 ha continuado la actividad en lo referido a la promoción, coordinación y defensa de las Denominaciones de Origen de los productos vitivinícolas, con ajuste al reparto de competencias establecido entre las Comunidades Autónomas y la Administración Central del Estado.

Se señalan a continuación los aspectos más destacables de las diferentes acciones desarrolladas.

I. ACTUACIONES NORMATIVAS

1.1. Vinos

La base legal en relación con las denominaciones de origen de vinos está integrada, desde un punto de vista interno español, por el Título III «De las protección a la calidad», de la Ley 25/1970, de 2 de diciem-

bre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes» y por su Reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo. Asimismo debe considerarse como norma básica al Real decreto 157/1988, de 22 de febrero, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen y las denominaciones de origen calificadas, y sus respectivos reglamentos. La referencia legal básica de la Comunidad Económica Europea la constituye el R. (CEE) 823/87, de 16 de marzo, por el que se fijan disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas (v.c.p.r.d.), grupo cualitativamente superior dentro de los vinos comunitarios y en el que se incluyen los vinos protegidos por denominación de origen y el «Cava».

1.1.1. RATIFICACIÓN DE REGLAMENTOS DE DENOMINACIONES DE ORIGEN

En relación con las denominaciones de origen cuyo ámbito territorial está íntegramente incluido en una Comunidad Autónoma, la Administración autonómica es competente para aprobar o modificar el reglamento de la denominación respectiva, previas las consultas preceptivas a mantener con la Administración Central, correspondiendo a esta última su ratificación, a los efectos de su promoción y defensa en los ámbitos nacional e internacional, siempre que en su texto se respete la legislación vigente.

Las disposiciones han sido:

En relación con el reconocimiento de la D. O. Binissalem significar que la zona de producción de esta Denominación de Origen se enclava en el centro geográfico de la isla de Mallorca, al pie de la Sierra de Alfabiá, de relieve suave, y suelos pardo-calizos con horizonte de costra caliza.

El viñedo se asienta en esta zona de microclima

benigno por la protección que ejerce la sierra citada de los fríos vientos septentrionales.

Binissalem es el centro de producción de los vinos más representativos, junto con los municipios de Consell, Santa María del Camí, Sancellas y Santa Eugenia.

La elaboración de los vinos protegidos se hace con las variedades tintas: Manto Negro, Callet, Tempranillo y Monastrell, y a las blancas: Moll, Parellada y Macabeo.

Los vinos mallorquines son fundamentalmente tintos, principalmente con la variedad Manto Negro, que produce vinos tintos de elegante aroma y susceptibles de mejora en la crianza, en bodega de roble, junto con la variedad tinta Callet, y de graduación alcohólica entre 11,5° y 14°.

Los vinos blancos elaborados con la variedad Moll o Pensal Blanc, entre 10,5° y 13° de graduación alcohólica adquirida, adquieren aromas muy afrutados y elegantes después de una correcta elaboración.

La estructura enológica de la zona ha experimentado una sustancial mejora, conseguida por inversiones en material enológico de óptima calidad y moderna tecnología de elaboración.

En la actualidad de estructura productiva está integrada por cinco bodegas particulares.

La modificación de los reglamentos de las denominaciones de origen Alicante, Utiel-Requena, Valencia ha supuesto la puesta al día de aspectos concretos productivos de los tres primeros denominaciones, mientras que en relación con «Valdepeñas» la Orden de ratificación adapta los períodos de comercialización de los vinos.

1.1.2. APROBACIÓN DE REGLAMENTOS DE DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE OTRAS DENOMINACIONES

La actuación normativa de esta Subdirección General, en cuanto a la aprobación de los Reglamentos de las denominaciones de origen, específicas o genéricas, deriva de la existencia de régimen excepcional respecto del resultante de la asunción de competencias por parte de las Comunidades Autónomas en la materia, el cual se materializa, por una parte, para el supuesto de denominaciones cuya zona de producción se extiende por más de una Comunidad Autónoma, y por otra, para el caso de las denominaciones

	O. M. de ratificación	B.O.E.
Nuevos Reglamentos		
D. O. Binissalem	29-01-91	12-02-91
Modificación de Reglamentos		
D. O. Alicante	7-03-91	14-03-91
D. O. Valencia	11-03-91	14-03-91
D. O. Utiel-Requena	18-03-91	21-03-91
D. O. Valdepeñas	27-03-91	9-04-91

ubicadas en el espacio físico de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, la cual no ha asumido hasta el presente, competencias en materia de denominaciones de origen. En ambos supuestos, la aprobación de los reglamentos, y en su caso, las modificaciones de los mismos, sigue correspondiendo al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Las disposiciones aprobadas han sido:

	O. M. de aprobación	B.O.E.
Nuevos Reglamentos		
D. O. «Cigales».....	9-03-91	12-03-91
D. O. Ca. «Rioja».....	3-04-91	9-04-91
Denominación «Cava».....	14-11-91	20-11-91

Denominación de Origen «Cigales»

La zona de producción de los vinos amparados por esta nueva Denominación de Origen se sitúa en el sector norte de la depresión del Duero, a ambos lados del río Pisuegra.

Comprende los municipios de la provincia de Valladolid: Cabezón, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle y Valoria la Buena, y de la provincia de Palencia, el municipio de Dueñas.

La climatología de esta comarca, corresponde al tipo continental con influencia atlántica, de grandes oscilaciones térmicas, irregularidad pluviométrica y fuerte sequía estival. Los inviernos son crudos y prolongados, con heladas y nieblas frecuentes.

La temperatura media anual es de 12,2° C y la oscilación térmica se halla entre +39° y -12°. La precipitación media anual es de 407 mm repartidos en 90 días de lluvia al año.

El suelo está formado por sedimentos terciarios y cuaternarios. Arenas, calizas y margas yesíferas reposan sobre arcillas y gravas.

La elaboración de los vinos protegidos se realiza exclusivamente con las variedades de uva siguientes:

- Tintas: «Tinta del País», «Garnacha Tinta» y «Garnacha Roja».
- Blancas: «Verdejo», «Albillo» y «Viura».

Considerándose como principal, la Tinta del País. Se elaboran dos tipos de vinos: rosados y tintos. Los rosados, en sus tres versiones: «Cigales Nue-

vo», «Cigales» y «Cigales Crianza». Son vinos frescos, ligeros y agradablemente aromáticos.

Su grado alcohólico estará comprendido entre los 10,5° y los 13°. Su acidez tártrica oscila entre 4,5 y 6 g/l y su acidez volátil no suele pasar de 0,4 g/l en acético.

Los vinos tintos son aromáticos, amplios en fase gustativa y con la peculiar sensación retronasal de la variedad «Tinta del País».

Su graduación alcohólica estará comprendida entre 12° y 14°.

La superficie de viñedo inscrita es de 3.900 ha, y se reparte entre un 57% de Tinta del País, variedad próxima al tinto Fino o Tempranillo, siguiéndola en importancia la Garnacha Tinta con un 32% de la superficie.

La producción media de la zona, se cifra en unas 5.000 tm de uva con una cosecha media de 35.000 hl.

El mercado de estos vinos viene siendo el de Valladolid capital por su proximidad, y toda la zona Norte de España, donde es muy apreciado.

Denominación de Origen Calificada «Rioja»

Se trata de la primera Denominación de Origen que alcanza el citado status, en desarrollo de lo dispuesto en el artículo 86 del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes y del Real Decreto 157/1988 que establece la normativa a que deben ajustarse las Denominaciones de Origen y las Denominaciones de Origen Calificadas y sus respectivos Reglamentos.

La solicitud de Denominación de Origen Calificada ha sido efectuada por el Consejo Regulador, siendo apoyada la misma por las Administraciones de las Comunidades Autónomas territorialmente implicadas (Comunidad Autónoma de La Rioja, País Vasco y Navarra).

La experiencia acumulada en fases anteriores, ha permitido la aprobación de un Reglamento en el que se contempla el tratamiento integral de las distintas fases de producción, elaboración, crianza y comercialización de los vinos de Rioja, todas ellas bajo el control del Consejo Regulador, órgano de representación de los sectores vitícola y vinícola de la Denominación.

La zona de producción de la Denominación de Origen, dividida en las subzonas Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa, está integrada por 137 municipios, de los que 111 corresponden a la Comunidad Autónoma de La Rioja, 18 a la del País Vasco y 8 a la Comunidad Foral de Navarra.

En los que se refiere a la producción, quedan adecuadamente establecidas las condiciones a las que deben someterse las prácticas culturales, señalándose la obligación de separación de la vendimia de las variedades blancas de las tintas, el requisito de una graduación alcohólica natural mínima de las partidas aptas para elaborar vinos protegidos, de 10,5° para las variedades tintas y de 10° para las variedades blancas, etc. Los rendimientos por hectárea quedan fijados en 65 quintales para las variedades de uva tinta y 90 quintales para las variedades de uva blanca.

En cuanto a la fase de elaboración de los vinos se establece la indicación concreta de las variedades que entran en elaboración de los distintos tipos, detallándose los aspectos más importantes en los procesos enológicos básicos.

En la crianza y envejecimiento se incorporan al texto los requisitos fijados por la legislación para el empleo de las indicaciones «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», reflejándose de forma particular aspectos más concretos en cuanto se refiere a períodos mínimos en barrica de roble y capacidad de estos envases (225 litros).

Las variedades aptas son las tradicionales:

Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuela entre las tintas y Malvasía de Rioja, Garnacha blanca y Viura entre las blancas.

Se fija un nivel general para los vinos con derecho a la Denominación de Origen Calificada Rioja de la forma siguiente:

Los tintos, rosados y blancos deberán alcanzar una graduación alcohólica mínima de 11°, en tanto que los blancos y rosados su graduación mínima será de 10,5°.

Estos requisitos generales se transforman en otros más estrictos cuando los vinos utilicen el nombre de alguna de las subzonas, de acuerdo con el siguiente cuadro:

Subzonas y tipos de vinos	Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)
Rioja Alta y Rioja Alavesa	
Tintos	11,5
Rosados	11,0
Blancos.....	10,5
Rioja Baja	
Tintos	12,0
Rosados	11,5
Blancos.....	11,0

En atención a su especial nivel cualitativo a los vinos con derecho a las indicaciones «Reserva» y «Gran Reserva» se les exige una graduación alcohólica mínima de 12° para los tintos y de 11° para los blancos y rosados.

Un aspecto importante es el que los vinos con Denominación de Origen Calificada Rioja deberán ser comercializados en botella desde las bodegas de origen.

En lo referente a infracciones y sanciones se ha depurado su redacción, de acuerdo con la experiencia adquirida, incorporándose además de las normas derivadas del Decreto 835/1972, los aspectos de la regulación del Real Decreto 1945/83, de 22 de junio, sobre infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Denominación «Cava»

Debe señalarse, como antecedentes, que en cumplimiento de lo establecido en el artículo 21, de la Ley 25/70, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, por Orden del Ministerio de Agricultura de 27 de julio de 1972 se aprobó el Reglamento de los Vinos Espumosos y de los Vinos Gasificados, entre los que se incluían de forma destacada el «Cava» como vino obtenido de acuerdo con el método tradicional o «método champenoise». Producida la incorporación de España a las Comunidades Europeas, y dentro de un contexto de adaptación a la normativa comunitaria se publicó la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 27 de febrero de 1986, por la que se estableció la reserva de la denominación «Cava» para los vinos espumosos de calidad elaborados por el método tradicional en el ámbito geográfico delimitado en la misma, permitiendo la consideración de los vinos protegidos por tal denominación dentro del grupo de los vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas (v.e.c.p.r.d.) según la terminología de la Comunidad Económica Europea.

El citado status, ha sido reconocido en el ámbito comunitario de forma expresa por el Reglamento (CEE) 2043/89, del Consejo, de 19 de junio, que adaptó el Reglamento (CEE) 823/87 del Consejo, por el que se establecen disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, al cual recoge como excepciones al principio general de que «la región determinada», en el sentido de los reglamentos citados, sea designada por

su nombre geográfico, a las denominaciones «Muscadet», «Blanquette», «Vinho Verde» y «Cava».

El «Cava» es un tipo particular de vino espumoso, cuya segunda fermentación se realiza obligatoriamente en botella, en la que deberá transcurrir todo el proceso de elaboración y crianza, cuya duración no deberá ser inferior a 9 meses.

La elaboración del «Cava» se efectúa en una «región determinada» que comprende concretas áreas vitícolas de Cataluña, Aragón, Navarra y Rioja, siguiendo la depresión del Ebro, y cuyos municipios que la integran se enumeran en el Reglamento de la Denominación «Cava». Como excepción, se reconoce el derecho a elaborar este vino a las empresas que en el momento de la publicación de la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 27 de febrero de 1986, que estableció la delimitación de la región del «Cava», se encontraban inscritas en el Registro nº 2, del Consejo Regulador de los Vinos Espumosos que daba derecho a la elaboración de este vino.

El «Cava», de acuerdo con su Reglamento se elaborará a partir de las variedades: Macabeo (Viura), Xarel-lo, Parellada, Subirat (Malvasia Riojana), Chardonnay, Garnacha tinta y Monastrell. De ellas se consideran principales, las tres citadas en primer lugar.

La graduación alcohólica del «Cava» debe estar comprendida entre los 10,8° y 12,8° y deberá mostrar una presión mínima de 4,5 atmósferas, medidas a 20°C.

Según su contenido en azúcares residuales se señalan los siguientes tipos:

Extra Brut.....	Hasta 6 g/l
Brut.....	Hasta 15 g/l
Extra seco.....	Entre 12 y 20 g/l
Seco.....	Entre 17 y 35 g/l
Semi-seco.....	Entre 33 y 50 g/l
Dulce.....	Más de 50 g/l

La aplicación del Reglamento que se aprueba queda encomendada al Consejo Regulador del Cava, así como el control del origen y de la calidad de los vinos que llevan la denominación, si bien, en las zonas de la región determinada afectadas por denominaciones de origen, se contará con la colaboración de los respectivos Consejos Reguladores. Hasta tanto no se constituye el Consejo Regulador del Cava, para lo cual se fija un plazo máximo de un año, asumirá sus funciones al Consejo Regulador de los Vinos Espumosos.

Señalar que España ocupa el quinto lugar a nivel mundial en cuanto a la producción de vinos espumosos, y el segundo, tras Francia, en lo referido a los vinos espumosos obtenidos por el «método tradicional», también denominado «champenoise» en el cual la segunda fermentación tiene lugar en botella, que será la empleada en la comercialización del producto.

El volumen de producción del sector del Cava se situó en el año 1990 en 139.726.000 botellas, existiendo una activa y dinámica actividad exportadora.

La evolución de la comercialización de «Cava» (en miles de botellas):

Año	Mercado interior	Exportación	Total
1985	82.650	28.852	111.502
1986	84.303	31.044	115.347
1987	89.000	40.670	129.670
1988	91.670	47.270	138.940
1989	93.878	48.122	142.000
1990	92.500	47.226	139.726

Se observa una importante progresión en el período considerado en lo que se refiere a apertura de los mercados, con una ligera recesión en el año 1990. Entre los países de recepción del «cava», más de 80, destaca los Estados Unidos de América, que recibe 17 millones de botellas.

1.2. Otros productos

En el contexto del resto de las producciones de las que se ocupa este Servicio, como son las bebidas espirituosas, uva de mesa y pasa y vinagres, señalar que se han mantenido diversos contactos con las Administraciones autonómicas y los sectores económicos implicados con objeto de avanzar en la organización sectorial y protección de productos como el «vinagre de Jerez», y dentro de las bebidas espirituosas, el «Chinchón» y el «aguardiente de sidra de Asturias», además de la propia «sidra de Asturias».

II. MEJORA DE LA CALIDAD DE LAS PRODUCCIONES VITIVINICOLAS

En el contexto de las funciones que la Ley 25/1970 «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes», encomendó al INDO, en su artículo 100, apartado 7º, en relación con la realización y colaboración de estudios adecuados para la mejora, tanto

del cultivo de la vid, como de la elaboración de productos protegidos por Denominación de Origen, se han continuado, durante el año 1991 las líneas y programas de actuaciones establecidas, con los siguientes trabajos principales:

2.1. *Coordinación y apoyo*

Dirigidos a Centros Enológicos y Bodegas Experimentales, dependientes de diversas Comunidades Autónomas y del Estado, con el objetivo de reforzar los intercambios de experiencias, discusión de problemática general, asunción de trabajos de experimentación común, etc., a fin de evitar aislamientos y de optimizar recursos.

Con este motivo se celebró la periódica Reunión del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología, en Tenerife (Canarias) con la participación de representantes de la mayoría de las Comunidades Autónomas. Asimismo, el Grupo de Trabajo de Análisis Sensorial se reunió en Madrid, en dos ocasiones, para dar apoyo técnico organoléptico al trabajo de Caracterización y Normalización de los Colores del Vino, desarrollado por esta Subdirección General.

2.2. *Contactos bilaterales con las Estaciones de Viticultura y Enología y Bodegas Experimentales*

Estos contactos se han mantenido dentro de los márgenes habituales. En este punto cabe destacar la importante relación con la Bodega Experimental de Jumilla, cuya dotación tecnológica está financiada por esta Subdirección, dando que la Denominación de Origen Jumilla mantiene dependencia directa de la Administración Central, lo que implica muy estrechos contactos, en la búsqueda de la optimización de la calidad de las producciones de la variedad Monastrell, prácticamente monocultivo de la zona.

Asimismo, cabe destacar la toma de decisión de autorizar el traslado de la dotación tecnológica de la Bodega Experimental de Bollullos del Condado (Huelva), a una nueva ubicación en Jerez, de acuerdo con la petición de la Consejería de Agricultura de la Comunidad Autónoma Andaluza.

2.3. *Actuaciones directas*

2.3.1. CENTRO ENOLÓGICO EXPERIMENTAL

Como actuaciones directas se ha mantenido la presencia en el Consejo de Dirección del Centro Ex-

perimental promovido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Universidad Politécnica de Madrid, que cuenta con una Bodega Experimental, situada en la Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Madrid, cuya dotación tecnológica, financiada por la Subdirección General del INDO, dispone de avanzados equipos a escala semiindustrial.

La presencia en el Consejo de Dirección de este Centro ha ido acompañada de una actividad técnica, en relación con líneas de experimentación concreta. Esto se ha traducido en la redacción, presentación y discusión de diversos protocolos entre los que cabe destacar:

- Estudio de la influencia del empleo de levaduras seleccionadas comerciales sobre la calidad y tipicidad de los vinos elaborados con variedades de uva selectas.
 - a) Caso de la variedad Albariño (D.O. Rías Baixas).
 - b) Caso de la variedad Verdejo (D.O. Rueda).
- Ensayo de la tecnología de Hiperoxidación de mostos y su aplicación a la estabilización óxido-reductora del vino.
- Acercamiento al conocimiento del potencial de calidad de la variedad Malvar.
- Estudio sobre residuos de pesticidas durante el proceso de elaboración y en el propio vino.
- Etc.

Todas las experiencias efectuadas, junto con la actividad didáctica desarrollada por el Centro Experimental, contemplada en el Convenio de Colaboración suscrito, entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Universidad Politécnica de Madrid para la creación del Centro, serán objeto de una Memoria explicativa próximamente.

Por otro lado se ha continuado la puesta en marcha de nuevos equipamientos tecnológicos para afrontar ensayos y experiencias de crianza y envejecimiento de vinos, así como sistemas de filtración.

2.3.2. OTROS ESTUDIOS TÉCNICOS

En 1991 se ha continuado el trabajo de caracterización y normalización de los Colores del Vino, abordándose, en esta ocasión, los casos de vinos blancos y tintos, con una específica problemática. La realización material de este trabajo está encomen-

dada a la Escuela de la Vid de Madrid (Ministerio de Educación y Ciencia).

Con este mismo carácter ha sido puesto en marcha el Estudio, programado a dos años, de caracterización Agroclimática de la zona de producción de la Denominación de Origen «Ribera de Duero», pionero en su clase en España y de manifiesto interés ya que permitirá una exacta clasificación y definición cualitativa de los distintos pagos que componen la zona de producción mencionada, posibilitando la aplicación de criterios técnico-científicos objetivos a la hora de valorar la vocación vitícola de calidad de los mismos.

2.4. *Control de calidad de los vinos*

Otra importante línea de actuación es la realización de análisis organolépticos y catas de vinos. En este campo se han desarrollado tanto actividades directas de control, como de preparación a asesoramiento a los Comités de Cata de determinados Consejos Reguladores.

En la Sala de Catas que la Subdirección General del INDO posee en su propia sede, se han realizado numerosas valoraciones organolépticas de vinos con diferentes objetivos:

- Valoración de las características y cualidades de los vinos de zonas aspirantes a denominación de origen.
- Valoraciones periciales consultivas sobre diversas cuestiones.
- Seguimiento de las producciones en zonas con D. O. establecidas.
- Colaboraciones en prospecciones de mercado con Unión Española de Consumidores.
- Selección de muestras representativas para diversos eventos (certámenes, ferias, actos oficiales, presentaciones, promociones genéricas, etc.).

2.5. *Promoción y difusión de la cultura del vino y la orientación de sus consumos*

Esta es una línea de actividad consolidada que se ha visto, en la última campaña notablemente incrementada, dada la importancia de la misma y la demanda creciente que se manifiesta desde muy diversos sectores de la producción, el comercio, el propio consumo, cada vez más conocedor e interesado en

ampliar estos conocimientos, en una sociedad más culta y selectiva.

3.3. **Productos agroalimentarios**

I. DESARROLLO NORMATIVO

Se encuadra bajo este epígrafe las actividades encaminadas al reconocimiento y reglamentación de las Denominaciones de Origen, Específicas y Genéricas, que comprenden las consultas previas para las denominaciones del ámbito territorial de las Comunidades Autónomas que han asumido las competencias en Denominaciones de Origen, o la realización de toda la tramitación en aquellas de ámbito superior a una Comunidad Autónoma o que pertenecen a las que no han asumido estas competencias. También se incluyen aquellas acciones de participación en los grupos de trabajo de la CEE encargados de la elaboración de normas que afectan a esta materia, en concreto durante 1991 se ha participado en el Grupo de Trabajo de Agricultura Ecológica y en el Comité de Reglamentación, para el desarrollo del Reglamento CEE 2092/91, de 27 de junio, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimentarios; y en el Grupo «Ad Hoc» Calidad de los Alimentos que estudia la propuesta de Reglamento relativo a la protección de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios.

Durante el año 1991 se han ratificado los Reglamentos de la Denominación de Origen «Roncal» y de las Denominaciones Específicas «Pollo y Capón de la Raza Prat», «Jijona», «Arroz del Delta del Ebro» y «Cerezas de la Montaña de Alicante».

La Denominación de Origen «Roncal» fue la primera reglamentada en el sector quesero, por la Orden 2 de marzo de 1981. Dicho Reglamento delimitaba de forma expresa la zona de elaboración y maduración de los quesos protegidos, pero la delimitación de la zona de producción de la leche adolecía de cierta indefinición y falta de concreción, que se han querido subsanar en el actual, que la circunscribe a «las áreas naturales de difusión de las razas ovinas 'rasa' y 'lacha' en Navarra», de forma que ahora, al estar tanto la zona de producción de la leche como la de elaboración y maduración de los quesos en el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra,

**LISTADO GENERAL DE HECTAREAS INSCRITAS
A 31-8-91**

Cod.	Denominación de Origen	Superficie inscrita (ha)
09	Alella	560
13	Alicante	17.154
21	Almansa	7.560
25	Ampurdán-Costa Brava	2.978
38	Bierzo	5.500
42	Binissalem	290
39	Calatayud	8.346
30	Campo de Borja	10.000
14	Cariñena	21.597
40	Chacolí de Getaria	57
43	Cigales	4.091
37	Conca de Barbera	8.622
18	Condado de Huelva	11.000
35	Costers del Segre	3.650
01	Jérez-Xères-Sherry	12.962
17	Jumilla	49.027
19	La Mancha	177.280
02	Málaga	984
22	Méntrida	30.125
03	Montilla Moriles	13.599
15	Navarra	17.348
16	Penedés	25.749
06	Priorato	1.820
36	Rías Baixas	1.500
07	Ribeiro	3.200
31	Ribera del Duero	9.229
04	Rioja	47.175
29	Rueda	5.925
32	Somontano	2.000
05	Tarragona	18.390
27	Terra Alta	10.800
34	Toro	3.020
11	Utiel-Requena	40.161
08	Valdeorras	2.500
23	Valdepeñas	34.510
10	Valencia	18.560
41	Vinos de Madrid	12.765
24	Yecla	7.000
TOTAL HECTAREAS INSCRITAS....		647.034

**VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN REGIONES
DETERMINADAS. CAMPAÑA: 1990/91
COMERCIALIZACION TOTAL (hl)**

V.C.P.R.D.	Total
Alella	5.215
Alicante	86.175
Almansa	91.875
Ampurdán-Costa Brava	70.916
Bierzo	50.322
Binissalem	3.711
Calatayud	14.008
Campo de Borja	104.373
Cariñena	287.220
Cava	1.038.180
Chacolí de Getaria	1.875
Cigales	24.984
Conca de Barbera	93.816
Condado de Huelva	128.341
Costers del Segre	88.721
Jerez-Xères-Sherry	1.111.802
Jumilla	325.496
La Mancha	1.162.427
Málaga	32.522
Méntrida	55.460
Montilla Moriles	585.348
Navarra	388.549
Penedés	385.949
Priorato	7.323
Rías Baixas	22.030
Ribeiro	218.442
Ribera del Duero	72.370
Rioja	1.162.522
Rueda	35.836
Somontano	8.342
Tarragona	257.167
Terra Alta	85.868
Toro	16.581
Utiel-Requena	243.978
Valdeorras	47.067
Valdepeñas	647.196
Valencia	498.293
Vinos de Madrid	11.783
Yecla	10.409
TOTALES	9.482.492

ésta aprobó el nuevo Reglamento, que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha ratificado por Orden de 11 de marzo de 1991.

La Denominación Específica «Pollo y Capón de la Raza Prat», cuyo Reglamento fue ratificado por la Orden de 2 de febrero de 1991, protege las carnes de pollo y capón de la raza Prat producidas en nueve municipios de la comarca barcelonesa del Llobregat, con una dieta alimentaria de al menos un 70% de cereales, y unas cuidadas condiciones de recría natural,

realizándose el sacrificio con una edad mínima de 77 días los pollos y 182 días los capones.

El Reglamento de la Denominación Específica «Jijona» fue ratificado por la Orden de 29 de julio de 1991. Esta Denominación protege los nombres geográficos de Jijona y Alicante aplicados al turrón blando y duro, respectivamente, de las categorías «suprema» y «extra» que contempla la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración y venta de mazapanes y turrones (Real Decreto 1787/82, de 14

**VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN REGIONES DETERMINADAS.
CAMPAÑA: 1990/91. COMERCIO INTERIOR (hl)**

V.C.P.R.D.	Blancos	Rosados	Tintos	Especiales de licor	Espumosos	De aguja	Otros	Total
Alella.....	3.825	675	200	0	0	0	0	4.700
Alicante.....	6.793	16.212	41.533	3.397	0	0	0	67.935
Almansa.....	0	0	90.009	0	0	0	0	90.009
Ampurdán-Costa Brava.....	11.262	27.352	29.713	1.909	0	0	0	70.236
Bierzo.....	12.137	24.286	13.655	0	0	0	0	50.078
Binissalem.....	494	850	2.358	0	0	0	0	3.702
Calatayud.....	1.048	4.666	7.574	0	0	0	0	13.288
Campo de Borja.....	3.075	36.202	61.541	340	0	0	0	101.158
Cariñena.....	28.158	62.143	189.638	820	0	0	0	280.759
Cava.....	0	0	0	0	693.750	0	0	693.750
Chacolí de Getaria.....	1.785	0	0	0	0	0	0	1.785
Cigales.....	0	24.139	822	0	0	0	0	24.961
Conca de Barbera.....	50.412	17.115	5.114	0	0	0	0	72.641
Condado de Huelva.....	78.683	0	0	38.917	0	0	0	117.600
Costers del Segre.....	45.447	1.450	37.204	0	0	0	0	84.101
Jerez-Xères-Sherry.....	0	0	0	180.742	0	0	0	180.742
Jumilla.....	17.577	35.142	163.278	121	0	0	0	216.118
La Mancha.....	270.500	20.000	190.000	0	0	0	0	480.500
Málaga.....	0	0	0	18.773	0	0	0	18.773
Méntrida.....	0	44.370	11.090	0	0	0	0	55.460
Montilla Moriles.....	6.412	0	0	476.214	0	0	0	482.626
Navarra.....	9.363	127.220	148.492	0	0	0	0	285.075
Penedés.....	160.210	21.415	122.532	0	0	0	0	304.157
Priorato.....	656	375	5.932	7	0	0	0	6.970
Rías Baixas.....	21.323	0	0	0	0	0	0	21.323
Ribeiro.....	150.835	0	64.462	0	0	0	0	215.297
Ribera del Duero.....	0	13.725	55.702	0	0	0	0	69.427
Rioja.....	89.539	111.007	665.801	0	0	0	0	866.347
Rueda.....	30.483	0	0	193	0	0	0	30.676
Somontano.....	1.885	1.122	5.027	0	0	0	0	8.034
Tarragona.....	113.318	17.467	34.247	461	0	0	0	165.493
Terra Alta.....	60.464	0	24.347	0	0	0	0	84.811
Toro.....	2.000	5.980	6.500	0	0	0	0	14.480
Utiel-Requena.....	4.193	40.326	67.757	0	0	0	0	112.276
Valdeorras.....	16.195	0	30.854	0	0	0	0	47.049
Valdepeñas.....	294.527	61.379	213.603	0	0	0	0	569.509
Valencia.....	70.601	16.308	63.044	6.369	0	0	0	156.322
Vinos de Madrid.....	2.202	1.916	7.665	0	0	0	0	11.783
Yecla.....	230	1.050	4.080	0	0	0	0	5.360
TOTALES.....	1.565.632	733.892	2.363.774	728.263	693.750	0	0	6.085.311

de mayo), elaborados y envasados en el término municipal de Jijona (Alicante), que cumplan los requisitos de composición y elaboración contenidos en el Reglamento.

La protección de estos nombres geográficos y su reserva para las elaboraciones conforme al Reglamento resulta de la mayor transcendencia, toda vez que tales nombres se estaban empezando a emplear en otros Estados miembros, con el consiguiente peligro de degradación a nombres genéricos y compe-

tencia desleal para un producto tan típicamente español.

Por la Orden de 11 de diciembre se ratificó el Reglamento de la Denominación Específica «Arroz del delta del Ebro». Su zona de producción está situada en esta comarca tarraconense comprendiendo terrenos de los municipios de Deltebre, Sant Jaume d'Enveja, L'Aldea, Amposta, Camarles, El Perelló y San Carles de la Rápita.

El arroz amparado debe ser de las variedades Ba-

**VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN REGIONES DETERMINADAS.
CAMPAÑA: 1990/91. COMERCIO EXTERIOR (hl)**

V.C.P.R.D.	Blancos	Rosados	Tintos	Especiales de licor	Espumosos	De aguja	Otros	Total
Alella.....	515	0	0	0	0	0	0	515
Alicante.....	98	993	17.149	0	0	0	0	18.240
Almansa.....	0	0	1.866	0	0	0	0	1.866
Ampurdán-Costa Brava.....	101	123	450	6	0	0	0	680
Bierzo.....	0	0	244	0	0	0	0	244
Binissalem.....	0	0	9	0	0	0	0	9
Calatayud.....	0	0	720	0	0	0	0	720
Campo de Borja.....	225	5	2.985	0	0	0	0	3.215
Cariñena.....	629	602	5.215	15	0	0	0	6.461
Cava.....	0	0	0	0	344.430	0	0	344.430
Chacolí de Getaria.....	90	0	0	0	0	0	0	90
Cigales.....	0	23	0	0	0	0	0	23
Conca de Barbera.....	20.433	604	138	0	0	0	0	21.175
Condado de Huelva.....	11	0	0	10.730	0	0	0	10.741
Costers del Segre.....	212	4.408	0	0	0	0	0	4.620
Jerez-Xères-Sherry.....	0	0	0	931.060	0	0	0	931.060
Jumilla.....	1.886	11.300	96.192	0	0	0	0	109.378
La Mancha.....	643.624	1.122	37.181	0	0	0	0	681.927
Málaga.....	0	0	0	13.749	0	0	0	13.749
Méntrida.....	0	0	0	0	0	0	0	0
Montilla Moriles.....	79.912	0	0	22.810	0	0	0	102.722
Navarra.....	5.498	17.824	80.152	0	0	0	0	103.474
Penedés.....	60.160	1.568	19.949	0	0	115	0	81.792
Priorato.....	34	23	296	0	0	0	0	353
Rías Baixas.....	707	0	0	0	0	0	0	707
Ribeiro.....	2.823	0	322	0	0	0	0	3.145
Ribera del Duero.....	0	117	2.826	0	0	0	0	2.943
Rioja.....	35.647	17.645	242.883	0	0	0	0	296.175
Rueda.....	5.160	0	0	0	0	0	0	5.160
Somontano.....	112	50	146	0	0	0	0	308
Tarragona.....	57.415	2.606	26.165	5.488	0	0	0	91.674
Terra Alta.....	951	0	106	0	0	0	0	1.057
Toro.....	0	0	2.101	0	0	0	0	2.101
Utiel-Requena.....	368	55.837	75.497	0	0	0	0	131.702
Valdeorras.....	10	0	8	0	0	0	0	18
Valdepeñas.....	9.582	2.521	65.584	0	0	0	0	77.687
Valencia.....	221.441	36.636	79.095	4.799	0	0	0	341.971
Vinos de Madrid.....	0	0	0	0	0	0	0	0
Yecla.....	56	1.051	3.942	0	0	0	0	5.049
TOTALES.....	1.147.700	155.058	761.221	988.657	344.430	115	0	3.397.181

hía, Sénia, Sequial y Tebre, considerándose la Bahía como variedad principal.

La superficie media de cultivo es de unas 17.600 ha, repartidas en explotaciones de mediana superficie, que oscilan de 2 a 3 ha, en más de una parcela. La producción anual oscila entre las 80.000 y las 110.000 tm de arroz cáscara, con un rendimiento en arroz blanco del 60%. La comercialización se realiza fundamentalmente por 6 cooperativas de la zona, que comercializan el 85% de la producción.

La Denominación Específica «Cerezas de la Montaña de Alicante» (O.M. 18/12/91), ha sido la primera Denominación reglamentada desde que las frutas se incluyeron en el régimen de Denominaciones de Origen, Específicas y Genéricas, mediante el Real Decreto 1554/90, de 30 de noviembre.

La zona de producción está constituida por 24 municipios de las comarcas de Vinalopó y Montaña situadas al Norte de la provincia de Alicante y dos de la comarca de Valles de Albaida, al Sur de la de Va-

lencia. El cultivo del cerezo ocupa una superficie de 1.400 ha en plantación regular, habiendo además unos 60.000 árboles diseminados.

Los rendimientos medios van de 2.500-3.000 kg/ha, con una producción media anual de unos 3 millones de kg.

Las variedades autorizadas en el Reglamento son Burlat, Tilagua, Planera, Nadal y Picota como variedades principales, y Stark Hardy Geant, Bing y Van como polinizadoras.

Además de la ratificación de los anteriores Reglamentos aprobados por las respectivas Comunidades Autónomas, se ha procedido a la aprobación de modificaciones en los de dos Denominaciones de Origen, que por exceder su ámbito territorial al de una Comunidad Autónoma, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación su tutela. La Orden de 24 de abril aprobó la modificación del artículo 22.3 del Reglamento de la Denominación de Origen «Calasparra». La anterior redacción autorizaba la comercialización del arroz protegido exclusivamente en envases de capacidad igual o inferior a 5 kg. La nueva redacción incluye la posibilidad de autorizar la comercialización en envases de 25 kg, exclusivamente destinados a la restauración. Se ha pretendido con ello que una de las principales vías de comercialización de este arroz, la restauración, que ordinariamente adquiere envases de 25 kg, pueda disfrutar de los beneficios de la garantía de la Denominación de Origen, hecho que sin tal modificación no era posible.

Por otra parte, la Orden de 23 de octubre de 1991 aprobó la modificación del reglamento de la denominación de Origen «Guijuelo», en sus artículos 5.1, 16.1 y 27.3. El nuevo artículo 5.1 eleva del 50 al 75 por 100 la sangre ibérica en los cerdos procedentes de cruces de esta raza con la Duroc-Jersey. En la nueva redacción del artículo 16.2 se simplifican y clarifican las clases de jamones, de los tres que existían anteriormente a dos: Clase I para jamón ibérico de bellota y Clase II para jamón ibérico de cebo o recebo.

Con esta nueva redacción se pretende, por un lado, simplificar el etiquetado, y por otro, no amparar jamones procedentes de cerdos de raza Ibérica cruzados en un 50% con Duroc-Jersey, ya que este es un cruce en franca recesión por proporcionar una carne menos adecuada para la elaboración de jamones.

II. PROMOCION Y DEFENSA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN, ESPECIFICAS Y GENERICAS

A) Promoción:

Las actividades de promoción de las denominaciones de origen van dirigidas generalmente a personas relacionadas con el mundo de alimentación o con el medio agrario, y consisten fundamentalmente en la participación en mesas redondas, conferencias o jornadas técnicas, que se organizan por distintas entidades de carácter público o privado con la finalidad de formar o informar a técnicos, asociaciones agrarias, escuelas de capacitación agraria, asociaciones profesionales de distinta índole, etc. En algunas ocasiones, estas actividades se encuadran dentro de acontecimientos promocionales de carácter más general como ferias alimentarias o ganaderas.

También hay que señalar la participación en algunos acontecimientos dirigidos a los consumidores en general.

A continuación se relacionan las ponencias presentadas en distintos ámbitos o las participaciones en Mesas Redondas o programaciones informativas:

- Presentación de la ponencia titulada «La promoción de la calidad en el sector quesero» en las Jornadas Técnicas de la Semana Verde de Silleda.
- Participación en una Mesa Redonda durante la Feria Nacional del Queso de Trujillo, Titulada «Quesos de España con Denominación de Origen».
- Participación en el programa de TVE-2 «La Hora de la Alimentación», dedicado a los quesos artesanos y con denominación de origen.
- Participación en una Mesa Redonda «Diferenciación del cordero de calidad y viabilidad de las denominaciones de origen», celebrada en Zaragoza.
- Presentación de una ponencia titulada «Las denominaciones de calidad de los productos agroalimentarios», en las VIII Jornadas Técnicas de La Rioja.
- Charla en la Asociación de Maîtres y Camareros de Hotel de España (AMYCE) sobre productos agroalimentarios protegidos por denominaciones de origen, específicas y genéricas.
- Presentación de una ponencia titulada «Defensa de las Denominaciones de Origen a nivel nacional y comunitario», en la Feria de Cremona (Italia).

- Presentación de ponencia titulada «Posibilidades de exportación de los quesos españoles», en la Feria Expoláctea de Torrelavega.
- Conferencia sobre «Productos españoles con denominación de origen, específica y genérica» en Le Cordon Bleu (Escuela Internacional de Alta Cocina, cuya sede se encuentra ubicada en París).
- Presentación de una ponencia sobre legislación y desarrollo de las denominaciones de origen en el Curso de Especialistas en Nutrición organizado por el Instituto de Salud Carlos III.
- Presentación de una comunicación titulada «Denominaciones de calidad en carnes frescas de vacuno», en la Escuela de Capacitación Agraria de Avila.
- Elaboración de datos estadísticos de las denominaciones de origen, específicas y genéricas de productos agroalimentarios, detallándose los siguientes aspectos:
 - Datos de registros: recogen el número de ganaderías, explotaciones agrarias o industriales inscritas en los registros de cada Consejo Regulador.
 - Datos de producción: incluyen las cantidades de materias primas producidas, así como de producto final elaborado.
 - Datos de comercialización: comprenden los volúmenes de productos amparados, comercializados en comercio interior y exterior, así como su valor económico.

Por último señalar, entre otras actividades de promoción efectuadas, la programación y acompañamiento a un funcionario del Ministerio de Agricultura francés a los distintos Consejos Reguladores de las denominaciones de origen de quesos españoles y la supervisión de un estudio realizado por la Subdirección General del INDO, titulado el Mercado de la Agricultura Ecológica en España.

B) Defensa de las Denominaciones de Origen, Específicas y Genéricas:

Entre las misiones encomendadas a la Subdirección General del INDO se encuentra evitar que se produzca un uso indebido de las Denominaciones de Origen por aquellas personas no inscritas en los registros de las Denominaciones que operen, tanto dentro, como fuera del ámbito territorial de las mis-

mas. A este respecto, se han tramitado las denuncias recibidas y se ha procedido a la apertura de los correspondientes expedientes sancionadores.

Dentro de este segundo grupo relacionado con la defensa de las denominaciones de origen es necesario destacar los contactos mantenidos con el SOIVRE para establecer una coordinación entre dicho órgano y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a fin de informar sobre la exigencia del certificado de exportación en los productos con denominación, así como del control de los productos de la agricultura ecológica en frontera por parte del SOIVRE.

III. GESTION DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN, ESPECIFICAS Y GENERICAS QUE DEPENDEN DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

Dentro de este apartado se encuentran aquellas actividades relacionadas con la gestión y tramitación tanto de las denominaciones actuales como de los proyectos de denominación que se están desarrollando en los distintos productos.

Entre las gestiones realizadas para la tramitación de nuevas denominaciones se encuentra la participación en la constitución de la Mesa de Trabajo del Queso Zamorano y una reunión en el Gobierno Civil de Salamanca para tratar una posible denominación de la lenteja de La Armuña. Además de estas acciones concretas se mantuvieron contactos con el sector y las Administraciones implicadas realizando una visita de carácter técnico a Zamora para estudiar la viabilidad de la denominación de origen «Queso Zamorano».

En relación con las denominaciones actuales que dependen del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se han desarrollado una serie de actividades que se señalan a continuación:

- Revisión y aprobación de los Presupuestos de 1991 y Memoria de Actividades del año 1990 de las cinco denominaciones dependientes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: Denominación de Origen «Calasparra», Denominación Específica «Carne de Avileño», Denominación de Origen «Guijuelo», Denominación Específica «Judías de El Barco de Avila» y Denominación Genérica «Agricultura Ecológica».

- Redacción y tramitación de Orden Ministerial de 6 de septiembre de 1991, por la que se establecen

ayudas para la puesta en funcionamiento y desarrollo de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, Específicas y Genéricas. Esta Orden sustituye a otra de 31 de julio de 1989, por la que se establecen ayudas para la puesta en funcionamiento de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, Específicas y Genéricas, suponiendo un incremento en la cuantía de las ayudas y la posibilidad de apoyar aquellas denominaciones que amparan en su Reglamento productos en cuya obtención no se han empleado productos químicos de síntesis.

Al amparo de la Orden de 31 de julio de 1989, se tramitaron ayudas para los Consejos Reguladores de las Denominaciones Específicas «Carne de Avileño» y «Judías de El Barco de Avila» y de la Denominación Genérica «Agricultura Ecológica».

Independientemente de la normativa de ayudas antes citada, se ha tramitado también la contratación de suministro de vitolas inviolables para la Denominación de Origen «Guijuelo», así como la contratación directa de asistencia técnica para el desarrollo de una aplicación informática a medida, para el mismo Consejo Regulador. Esta acción está encaminada a facilitar el control dentro de la D. O. «Guijuelo», ya que su extensa zona de producción conlleva una sistemática de control muy compleja.

IV. APOYO A LA MEJORA DE CALIDAD Y CARACTERIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS AMPARADOS

Dentro de este epígrafe se incluyen aquellos aspectos relacionados con el estudio e investigación de las características sensoriales físicas, químicas, etc. de algunos productos agroalimentarios acogidos a denominaciones de origen, y la participación de foros científico-técnicos que aborden estos temas. Así mismo, se encuadran en este apartado algunas actividades de formación en materia de análisis sensorial a través de catas, o asesoramiento a grupos de análisis sensorial, y la participación en Jurados de Cata.

Con esta labor se pretende adquirir y profundizar en aquellos aspectos que supongan una mejora cualitativa de los productos agroalimentarios analizando los parámetros que más influyen en la calidad del producto final.

Respecto a los aspectos relacionados con la influencia y estudio de las características de los productos agroalimentarios cabe destacar:

— Participación y organización del Grupo de Trabajo de Análisis Sensorial de Quesos «Metodología» y «Ficha Tecnológica» al que asisten expertos en la materia de toda España.

— Reuniones con investigadores del Centro Nacional de la Investigación Científica y el Museo Nacional de Historia Natural de Francia para abordar el patrimonio de variedades vegetales y razas animales autóctonas de los países mediterráneos y su incidencia en la caracterización de productos regionales típicos o productos protegidos por denominaciones de calidad.

— Participación en Workshops de Beaufort y Liebefeld, sobre análisis sensorial de quesos y caracterización de la textura.

Respecto a las actividades relacionadas con la formación y asesoramiento en análisis sensorial, se indican las siguientes:

— Participación en diversos jurados de cata de quesos:

- I Cata Regional en Santa Cruz de Tenerife.
- Expoláctea en Torrelavega.

— Participación en los Jurados de Concursos de Catadores:

- Concurso Nacional de Catadores de Miel. Feria Regional Apícola de Pastrana.
- Concurso de Catadores de Quesos. Feria del Queso Manchego «Quesoman».

— Organización y desarrollo del curso de reciclaje de catadores para el jurado de catadores del queso «Mahón».

— Asesoramiento en la formación del Grupo de Análisis Sensorial de embutidos en Murcia.

— Catas formativas celebradas en la Subdirección General del INDO, en distintos productos como mieles, aceites, quesos y jamones.

V. ACTUACIONES EN MATERIA DE DEFENSA JURIDICA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN, GENERICAS Y ESPECIFICAS

Entre las competencias atribuidas por el Estatuto de la Viña del Vino y de los Alcoholes al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, figura la de «Velar por el prestigio de las Denominaciones de Origen y perseguir su empleo indebido» (art. 100-cuarta). También tiene atribuidas competencias para incoar, resolver y proponer la resolución de expedientes sancionadores (artículos 94, 103 y 131). En

cumplimiento de estos preceptos, la Subdirección General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen ha realizado las actuaciones:

— Expedientes sancionadores:

Abiertos en 1991: 146.

Tramitados durante 1991: 235.

Resueltos durante 1991: 162.

De los expedientes incoados durante 1991, 129 corresponden a infracciones en materia de vinos, 12 a quesos, 3 arroz y 2 a judías, con denominaciones de origen o específicas.

El importe de las multas impuestas en los expedientes sancionadores abiertos durante 1991 asciende a 38.535.355 pesetas.

La sanción media es de 264.626 pesetas.

— Marcas:

A lo largo del año 1991 se han formulado 365 reparos por escrito ante la Dirección General del Registro de la Propiedad Industrial, del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, debidos fundamentalmente a solicitudes de marcas en las que se pretende la utilización de indicaciones que pueden inducir a error al público sobre la naturaleza, calidad, características o procedencia geográfica de los productos, o utilizar indebidamente nombres geográficos.

3.4. Registro Vitícola Comunitario

Dentro del Sector Vitivinícola y en cumplimiento de la Orden Comunicada del Excmo. Sr. Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación de 29 de mayo de 1987, la Dirección General de Política Alimentaria ha iniciado la implantación del Registro Vitícola Comunitario en todo el territorio nacional, siendo la Subdirección General del Instituto Nacional de denominaciones de Origen, la encargada de llevar a cabo los trabajos dentro del marco de la Reglamentación Comunitaria, Reglamento 2392/86 del Consejo de 24 de julio, que fija la obligatoriedad del establecimiento de un Registro Vitícola en todos sus Estados miembros

productores de uva con superficie superior a 500 hectáreas, y el Reglamento 649/87 de la Comisión de 3 de marzo, que establece las modalidades de aplicación, y en el que queda recogida en sus Anexos I y II la información que deberá contener dicho Registro, así como las unidades administrativas (provincias), en las que deberá establecerse con carácter prioritario: Albacete, Badajoz, Ciudad Real, Cuenca, Huelva, Tarragona, Toledo, Valencia y Zamora.

La Subdirección General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen elaboró el estudio técnico y económico para llevar a cabo el Proyecto, valorándolo en 7.150 millones de pesetas, de los que la Comunidad Económica Europea financiará el 50 por 100. El Reglamento Comunitario prevé una duración del Proyecto de 6 años.

La contratación de los trabajos se está realizando en tres fases.

Los porcentajes que representan los valores de cada fase sobre el total nacional son los que figuran en el cuadro adjunto.

Estos datos proceden del Catastro Vitícola realizado entre los años 1972 y 1985.

La primera fase se contrató a finales de 1988 y finalizará el 30 de mayo de 1992. Comprende los trabajos relativos a las provincias de Albacete, Badajoz, Ciudad Real, Cuenca, Huelva, Tarragona, Toledo, Valencia y Zamora.

La segunda fase se contrató a finales de 1990 y deberá finalizar el 30 de junio de 1993. Afecta a las provincias de Alicante, Avila, Barcelona, Burgos, Cáceres, Castellón, Córdoba, Granada, Guadalajara, Huesca, Jaén, León, Lugo, Madrid, Málaga, Murcia, Rioja (La), Valladolid y Zaragoza.

La tercera fase está prevista su contratación a principios de 1992, y deberá estar finalizada en 1994. Comprenderá los trabajos relativos a las restantes 21 provincias.

El estado de ejecución de los trabajos al 31 de diciembre de 1991 relativos a las provincias que cons-

Fases	Municipios con viñedo		Superficie de viñedo		Parcelas de viñedo	
	Número	%	Ha	%	Número	%
Primera	1.374	27,1	981.415	62,5	1.069.400	33,5
Segunda.....	2.288	45,1	435.417	27,8	838.160	26,3
Tercera.....	1.413	27,8	152.863	9,7	1.282.160	40,2
TOTAL	5.075	100,0	1.569.695	100,0	3.189.720	100,0

tituyen la primera y segunda fase de contratación, agrupados por actividades y referidos a la superficie de cultivo es la siguiente:

Actividad	Porcentaje realizado sobre superf. de viñedo existente en 28 prov. en ejecución (%)
Realización de vuelos fotogramétricos ..	100
Trabajos previos de gabinete (recopilación de la información existente)	100
Trabajos de obtención de la cartografía necesaria	100
Trabajos de campo (toma de características agronómicas de las parcelas con viñedo e identificación de los titulares de las explotaciones)	91
Trabajos intermedios de gabinete (grabación informática de los datos alfanuméricos y cartográficos)	69
Trabajos de campo (exposición pública de los datos obtenidos en campo para validación, aceptación y firma por parte del viticultor)	37
Trabajos finales de gabinete (introducción de las modificaciones producidas en la fase de exposición y validación)....	21

En el contexto nacional, los trabajos realizados hasta el 31 de diciembre de 1991 representan:

Actividad	Porcentaje ejecutado sobre el total nacional referido a ha de cultivo en ejecución (%)
Realización de vuelos fotogramétricos ..	100
Trabajos previos de gabinete (recopilación de la información existente)	90
Trabajos de obtención de la cartografía necesaria	90
Trabajos de campo (toma de características agronómicas de las parcelas con viñedo e identificación de los titulares de las explotaciones)	82
Trabajos intermedios de gabinete (grabación informática de los datos alfanuméricos y cartográficos)	62
Trabajos de campo (exposición pública de los datos obtenidos en campo para validación, aceptación y firma por parte del viticultor)	32
Trabajos finales de gabinete (introducción de las modificaciones producidas en la fase de exposición y validación)....	19

Provincia	Catastro Vitícola		Registro Vitícola	
	Superficie de viñedo (ha.)	Años de realización	Superficie de viñedo (ha)	Variaciones porcentuales
Albacete	110.805	1985	97.800	-18,9
Badajoz	108.851	1982/83	86.000	-11,6
Ciudad Real	255.508	1983/85	211.100	-19,4
Cuenca	113.132	1975/80	95.000	-16,0
Huelva	16.457	1983	10.300	-48,8
Tarragona	59.100	1972/75	40.000	-32,3
Toledo	191.961	1984/85	180.200	- 1,6
Valencia	101.930	1974/75	77.300	-24,2
Zamora	23.671	1980/81	19.600	-17,2
TOTAL	981.415		817.300	-16,7

Realizados los trabajos de campo en el 91 por 100 de la superficie de viñedo existente en las provincias en las que se están llevando a cabo los trabajos (1.416.295 ha), se ha observado un claro descenso en la superficie dedicada a este cultivo, como queda reflejado en las cifras que como «avance» se indican en el cuadro adjunto.

En estas provincias, en las que los trabajos de campo se llevaron a cabo durante 1989 y 1990, se ha

procedido a lo largo de 1991 y se continuará en 1992, a la exposición pública de los datos obtenidos para su validación por parte del viticultor, lo que originará variaciones en las cifras indicadas en dicho cuadro.

A continuación se hace una estimación de la superficie de cultivo en cada una de las 19 provincias en las que se está realizando actualmente los trabajos de campo en lo que se refiere a toma de características del cultivo.

Provincia	Catastro Vitícola		Registro Vitícola	
	Superficie de viñedo (ha)	Años de realización	Superficie de viñedo (ha)	Variaciones porcentuales
Alicante.....	48.781	1976	35.000	—28,3
Avila.....	9.284	1978	7.100	—23,5
Barcelona.....	24.113	1971/75	22.500	— 7,0
Burgos.....	12.988	1979	10.000	—23,0
Cáceres.....	7.400	1977/78	5.500	—25,7
Castellón.....	10.363	1972/75	2.500	—75,9
Córdoba.....	22.540	1970/73	18.000	—20,1
Granada.....	8.896	1977/78	7.200	—19,1
Guadalajara.....	3.788	1978	3.400	—10,2
Huesca.....	5.776	1977	3.500	—39,4
Jaén.....	2.374	1977/78	1.500	—36,8
León.....	27.307	1979/81	27.000	— 1,1
Lugo.....	2.615	1981	2.200	—15,8
Madrid.....	30.248	1972/74	25.500	—15,7
Málaga.....	15.940	1975/76	11.000	—31,0
Murcia.....	68.068	1975	65.000	— 4,5
Rioja (La).....	30.207	1973/76	32.000	+ 5,9
Valladolid.....	19.646	1971/75	11.000	—44,0
Zaragoza.....	85.083	1970/78	50.000	—41,2
TOTAL.....	435.417		339.900	—21,9

Realizado el trabajo durante el año 1991 en el 70% de la superficie existente en estas provincias, la estimación de la superficie dedicada a este cultivo es la que se indica en el cuadro.

En consecuencia, en el momento actual de los trabajos, se puede estimar que la superficie de cultivo de viñedo en nuestro país es del orden de 1.310.000 hectáreas, lo que representa un descenso del 16,5% con relación a los datos de partida del Catastro Vitícola.

VII.4. RELACIONES CON LA COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA EN MATERIA DE PLANIFICACION ALIMENTARIA

I. La alimentación en la C.E.E.

Durante el año 1991, la actividad llevada a cabo por las distintas instituciones comunitarias, ha aumentado su ritmo ante la ya próxima fecha de 1 de enero de 1993.

Con el fin de conseguir los mejores resultados para nuestros intereses nacionales en todos estos procesos, la Subdirección General de Planificación Alimentaria y Relaciones con la C.E.E, ha actuado

como organismo de coordinación, tanto con otras Unidades del Departamento, como con los distintos sectores, públicos o privados, no dependientes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en todas las cuestiones suscitadas desde o hacia las instituciones comunitarias, tales como:

- La industrialización de productos agrícolas, ganaderos y pesqueros para su transformación en productos alimentarios.
- Condiciones y normas específicas para su comercialización.
- Normas horizontales relativas a:
 - Sanidad e higiene alimentaria.
 - Envasado, etiquetado, presentación y publicidad.
 - Aditivos, contaminantes, etc.
- Control de calidad.
- Fomento y mejora de la calidad.

Tanto la preparación de estos asuntos, desde España hacia las Comunidades Europeas, como las relaciones en sentido contrario, con la necesaria adaptación a la normativa nacional de las disposiciones emanadas de la Comunidad Europea, ha requerido de una estrecha colaboración con otros Organismos de la Administración (Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, Secretaría de Estado para las Comunidades Europeas, etc.).