

Las acciones en MEDAL fueron:

- Simposium «Calidad de Vida y Dieta Mediterránea».
- Jornada sobre Agricultura Mediterránea: Año 2000.
- Encuentro Interprofesional de Periodismo Gastronómico.

### VII.3. LA PROMOCION Y EL FOMENTO DE LA CALIDAD

#### 3.1. Productos de la Vid

Durante 1994, ha proseguido la promoción, coordinación y defensa de las Denominaciones de Origen de los productos vitivinícolas, de acuerdo con el reparto de competencias establecido entre las Comunidades Autónomas y la Administración Central.

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

##### 3.1.1. Actuaciones normativas

###### VINOS

En el Derecho español la base legal en relación con las denominaciones de origen de vinos se basa en el Título III «De la protección a la calidad», de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del «Estatuto de la Viña, del Vino y de los alcoholes» y su Reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo. Asimismo, debe considerarse básico el Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero, que 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 Reglamento (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».

#### A) RATIFICACION DE REGLAMENTOS DE DENOMINACIONES DE ORIGEN

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

Nuevos Reglamentos	O.M. de ratificación	BOE
D.O. Lanzarote .....	06-06-94	16-06-94
D.O. La Palma .....	17-06-94	05-07-94
D.O. Ycoden-Daute-Isora .....	27-06-94	12-07-94
D.O. Bullas .....	05-09-94	17-09-94
D.O. Chacolí de Bizkaia-Bizkaia Txakolina .....	02-11-94	11-11-94

Modificación de Reglamentos	O.M. de ratificación	BOE
D.O. Rueda .....	18-05-94	25-05-94
D.O. La Mancha .....	07-06-94	20-06-94
D.O. Navarra .....	16-12-94	27-12-94

#### Denominación de Origen «Lanzarote»

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ratificó, a través de la Orden Ministerial señalada, la aprobación del Reglamento de la Denominación de Origen «Lanzarote» y de su Consejo Regulador, adoptada por Orden de 14 de diciembre de 1993, y posteriormente modificada por Orden de 18 de abril de 1994, ambas de la Consejería de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Canarias, la cual, asimismo, la había reconocido como Denominación de Origen provisional mediante la Orden de 27 de noviembre de 1992.

Los vinos protegidos con la Denominación de Origen «Lanzarote» serán los elaborados con las uvas provenientes de los Términos Municipales de

Arrecife, Haría, San Bartolomé, Tegui, Tías, Tinajo y Yaiza, de la Isla de Lanzarote, que cumplan las exigencias establecidas en el Reglamento.

Las especiales condiciones de clima (escasez de lluvias y fuertes y constantes vientos) y su suelo volcánico, ha dado origen a una viticultura muy singular, sobre acolchado de arena volcánica («picón» o «lapilli») de espesor variable y protecciones contra el viento a base de hoyos, muretes de piedra o sistemas mixtos.

Como consecuencia de estas peculiaridades del medio las densidades de plantación son bajas, fijándolas este nuevo Reglamento entre 200 y 2.000 cepas por Ha.

Dicho Reglamento, impone que los vinos protegidos se elaborarán con uvas de las variedades blancas: Burrablanca, Breval, Diego, Listán Blanca, Malvasía, Moscatel y Pedro Ximénez, y con las tintas: Listán Negra (Negra Común) y Negramoll (Mulata). De todas ellas se considera como principal la Malvasía.

Los tipos de vino protegidos y su graduación alcohólica adquirida mínima y máxima expresada en tanto por ciento en volumen, son los siguientes:

Blancos .....	10,5 - 14,5%
Rosados .....	11,0 - 14,0%
Tintos .....	11,0 - 14,5%
Vino dulce clásico .....	15,0 - 22,0%
Vinos de Licor .....	15,0 - 22,0%

Los vinos tintos serán elaborados exclusivamente con las variedades tintas Listán Negra (Negra Común) y Negramoll (Mulata).

Los vinos dulces clásicos, serán los obtenidos a partir de las variedades Malvasía y Moscatel, que sometidas a un proceso de sobremaduración en la misma planta, o mediante asoleado, presenten un contenido mínimo en azúcares residuales de 45 gramos por litro.

Los vinos de Licor, se obtendrán también a partir de Malvasía y Moscatel, apagando su fermentación con alcohol vínico.

#### *Denominación de Origen «La Palma»*

Igualmente, la Orden Ministerial señalada, ratificó la aprobación del Reglamento de la Denominación de Origen «La Palma» y se su Consejo Regu-

lador, adoptada por Orden de 16 de febrero de 1994 de la Consejería de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Canarias.

Dicha Denominación fue reconocida, con carácter provisional, por el Gobierno de Canarias, mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Alimentación de 4 de febrero de 1993.

Los vinos protegidos con la Denominación de Origen «La Palma» serán los elaborados con las uvas provenientes de los Términos Municipales de las tres subzonas en que se divide la Denominación, y que cumplan las exigencias establecidas en el Reglamento.

La subzona de «Hoyo de Mazo» comprende los municipios de: Mazo, Breña Baja, Breña Alta y Sta. Cruz de la Palma.

La de «Fuencaliente» incluye: Fuencaliente, El Paso, Los Llanos de Aridane y Tazacorte.

La de «Norte de La Palma» se extiende por los municipios de: Puntallana, San Andrés y Sauces, Barlovento, Garafía, Puntagorda y Tijarafe.

«Hoyo de Mazo» es una zona situada al este de la isla donde el viñedo se cultiva en terrenos en ladera acolchados, unos con piedras volcánicas («empedrados»), y otros con una capa de arena gruesa, de origen volcánico («picón granado»).

En la subzona de «Fuencaliente» la vid se cultiva también sobre suelos con capa de arena volcánica natural o aportada. En las áreas más ventosas, el viñedo se protege con paredes de piedra volcánica de hasta un metro de altura.

En la subzona «Norte de la Palma» se cultiva sobre suelo vegetal, abancalados en los lugares de pendiente más pronunciada, mediante taludes o paredes de piedra seca.

Debidos a estas peculiares condiciones de cultivo las densidades de plantación pueden variar entre 600 y 3.300 cepas por Ha., según fija el nuevo Reglamento.

Las variedades aptas para la elaboración de vinos con derecho al uso de la Denominación de Origen «La Palma», son entre las blancas: Albilllo, Bastardo blanco, Bermejuela, Bujariego, Burrablanca, Forastera blanca, Gual, Listán blanco, Malvasía, Moscatel, Pedro Ximénez, Sabro, Torrontés y Verdello. De las tintas, las siguientes: y las tintas: Almuñeco (Listán negro), Bastardo negro, Malvasía rosada, Moscatel negro, Negramoll y Tintilla.

Entre todas estas variedades se considera como principales: Malvasía, Gual y Verdello, entre las blancas y Negramoll entre las tintas.

Los tipos de vino protegidos y su graduación alcohólica adquirida mínima y máxima, expresada en tanto por ciento en volumen, son los siguientes:

Blanco .....	11 - 14,5%
Rosado .....	11 - 13%
Tinto .....	12 - 14%
Malvasía clásico .....	15 - 22%
Malvasía seco .....	14 - 16%
Dulce .....	15 - 22%

Los tipos «Dulce» y «Malvasía clásico», son vinos dulces naturales obtenidos a partir de las variedades autorizadas, en el caso del «Dulce», y sólo con la variedad Malvasía, para el «Malvasía clásico». En ambos casos, se elabora con uvas sobremaduradas, y su contenido en azúcares residuales habrá de superar los 45 g/l.

El «Malvasía seco» se elaborará también, exclusivamente, con la variedad Malvasía, pero con un contenido en azúcares residuales inferior al autorizado para el «Malvasía clásico».

La subzona «Norte de La Palma», podrá utilizar en el etiquetado de sus vinos blancos, tintos y rosados, la mención «Vino de Tea», para aquellos que hayan pasado un período de crianza, de al menos 6 meses, en envases de madera de «Pinus canariensis» («Tea»).

#### *Denominación de Origen «Ycoden-Daute-Isora»*

Por la Orden Ministerial mencionada, se ratificó la aprobación del Reglamento de la Denominación de Origen «Ycoden-Daute-Isora» y de su Consejo Regulador, adoptada por Orden de 16 de febrero de 1994 de la Consejería de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Canarias.

Con anterioridad, dicha Denominación había sido reconocida, con carácter provisional, mediante Orden de 9 de agosto de 1993, de la citada Consejería de Agricultura y Alimentación.

Los vinos protegidos con la Denominación de Origen «Ycoden-Daute-Isora» serán los que, cumpliendo con las exigencias establecidas en el Reglamento, estén elaborados con las uvas provenientes de los siguientes términos municipales de la isla de Tenerife: San Juan de la Rambla, La Guancha,

Icod de los Vinos, Garachico, Los Silos, Buenavista del Norte, El Tanque, Santiago del Teide y Guía de Isora.

Ycoden-Daute-Isora es una amplia comarca del noroeste de la isla de Tenerife. Las formas de cultivo son diferentes y variadas según subzonas: parrales horizontales o inclinados, cordones múltiples, pie y brazos bajos con poda en rastra, vaso irregular. También se encuentran áreas apreciables en formas apoyadas en planos verticales (espalderas).

Debido a esta gran diversidad de formas de cultivo, las densidades de plantación son muy variadas: desde un mínimo de 150 cepas/Ha. en parrales, hasta un máximo de 3.400 cepas/Ha. en espaldera.

Las variedades que se consideran aptas para la elaboración de vinos con derecho al uso de la Denominación de Origen «Ycoden-Daute-Isora», son entre las blancas: Bastardo blanco, Bermejuela, Forastera blanca, Gual, Listán blanco, Malvasía, Moscatel, Pedro Ximénez, Sabro, Torrontés, Verdello y Vijariego. De las tintas: Bastardo negro, Listán negro, Malvasía rosada, Moscatel negro, Negramoll, Tintilla y Vijariego negro.

De todas estas variedades se consideran como principales: Malvasía, Gual y Verdello, entre las blancas, y Listán negro y Negramoll entre las tintas.

Los tipos de vino protegidos y su graduación alcohólica adquirida mínima y máxima, expresada en tanto por ciento en volumen, son los siguientes:

Blanco .....	11 - 14%
Rosado .....	11,5 - 14%
Tinto .....	12 - 14%
Malvasía clásico .....	15 - 22%

El tipo «Malvasía clásico», es un vino dulce natural obtenido a partir de la variedad Malvasía. Se elaborará con uvas sobremaduradas, y su contenido en azúcares residuales habrá de superar los 45 g/l.

#### *Denominación de Origen «Bullas»*

Tras la aprobación de la Denominación de Origen «Bullas» por medio de la Orden de 29 de

marzo de 1994 de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Región de Murcia, su ratificación por parte del Ministerio llegó a través de la Orden ya mencionada.

La zona de producción está integrada por los municipios de: Bullas, Cehegín, Calasparra (parcialmente), Moratalla (parcialmente), Caravaca (parcialmente), Mula y Ricote, así como las pedanías altas de Lorca, en el Centro-Oeste de la provincia de Murcia.

Se trata de una zona de accidentado relieve, formado por altiplanicies y valles enmarcados por serranías de considerable altitud (hasta 2.000 metros).

El viñedo ocupa una serie de planicies escalonadas que se elevan, de Sur a Norte, desde los 450 metros hasta casi los 1.000, en terrenos de origen Terciario y Cuaternario.

El clima es de tipo mediterráneo muy matizado por la altitud de la zona: inviernos cortos pero rigurosos y veranos largos y calurosos durante el día con noches frescas. La lluvia alcanza un valor anual de unos 450 mm. con su máximo a finales del otoño.

La densidad de plantación podrá oscilar, en función de los terrenos y variedades, entre 900 y 2.200 cepas por Ha.

La variedad fundamental, básica de la zona, es la tinta Monastrell, acompañada por Tempranillo, en mucha menor proporción, así como de algo de las variedades blancas Airén y Macabeo. De estas variedades se consideran en el Reglamento como principales la Monastrell, entre las tintas, y la Macabeo, entre las blancas.

Los más característicos vinos de Bullas son los rosados que acaparan el 75% de la producción. También se elaboran tintos jóvenes y de crianza, estos últimos en escasa cantidad. La producción de blancos apenas alcanza el 2% del total. Sus graduaciones alcohólicas adquiridas habrán de estar entre los valores siguientes:

Blanco .....	10 - 12,5% vol.
Rosado .....	11 - 12,5% vol.
Tinto .....	12 - 14% vol.

Los vinos tintos serán elaborados exclusivamente con las variedades Monastrell (en un 70% como mínimo) y Tempranillo, los rosados sólo con Monastrell y los blancos únicamente con las variedades blancas ya mencionadas.

#### *Denominación de Origen*

##### *«Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina»*

Por de la Orden Ministerial citada se ratificó el Reglamento de esta Denominación de Origen, aprobado por Orden de 1 de marzo de 1994 de la Consejería de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

El viñedo de esta nueva denominación, se extiende a veinticuatro municipios dispersos en zonas de interior y costeras de la provincia de Vizcaya, siendo los términos municipales y localidades de la zona de producción los siguientes: Bakio, Balmaseda, Barakaldo, Derio, Durango, Elorrio, Forua, Galdanes, Gamir-Fika, Gatica, Gernika, Gordexola, Güeñes, Larrabetzu, Lezama, Lekeitio, Mendata, Mendexa, Morga, Mungia, Muskiz, Muxika, Orduña, Sestao, Sopelana, Sopuerta, Zalla, Zamudio, Zartamo, Erandio y Markina.

Las temperaturas son suaves y las lluvias en torno a los 1.100 mm. anuales. Los suelos donde se cultiva el viñedo son, en general, ácidos con buena permeabilidad.

Las variedades preferentes son la Hondarrabi Zuri (blanca) y la Hondarrabi Beltza (tinta).

La densidad de plantación está comprendida entre 2.000 y 2.500 cepas por hectárea, en parral, y 2.500 a 3.500 en espaldera.

La graduación alcohólica adquirida mínima de los tipos de vino reconocidos habrá de ser:

Blanco .....	9,5% vol.
Rosado .....	9,5% vol.
Tinto .....	9,5% vol.

#### *Denominación de Origen «Rueda»*

El Reglamento de la Denominación de Origen Rueda (O.M. de 4 de febrero de 1992) establece, en su artículo 13.1.b) un mínimo de participación de la variedad «Verdejo» en la elaboración del tipo «Rueda Superior» del 85%. Asimismo, el artículo 13, 2.º indica que la representación de las variedades «Viura» y «Palomino» no podrá superar, ni individual ni conjuntamente, el porcentaje del 50% de los vinos protegidos.

La Orden de 7 de mayo de 1993 modificó estos porcentajes, por motivos relacionados con las con-

diciones climatológicas acaecidas en la campaña 92-93 y que afectaron al resultado cuantitativo de la cosecha de la variedad «Verdejo», a los valores respectivos del 70% y 30%.

Esta situación se ha repetido circunstancialmente con respecto a los vinos de la cosecha de 1993, habiéndose efectuado la preceptiva consulta previa de la Consejería de Agricultura y Ganadería de Castilla y León, a la Subdirección General del INDO, previa a la promulgación de la correspondiente Orden de dicha Consejería al respecto, de acuerdo con el Artículo 5.2 de la Ley Orgánica 9/1992 de 23 de diciembre sobre traspaso de competencias a la Comunidad de Castilla y León.

#### *Denominación de Origen «La Mancha»*

Se se introducido de una pequeña modificación en el Artículo 4.º del Reglamento de esta denominación consistente en excluir de la zona de producción de la misma los pagos de La Carrasca, Elez, Los Blancos y Consolación, del término municipal de El Bonillo, de la provincia de Albacete.

La Orden mencionada ratificó esta modificación, aprobada previamente por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha mediante Orden de 16 de diciembre de 1993.

#### *Denominación de Origen «Navarra»*

Se ratificó la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Navarra» y de su Consejo Regulador, aprobada por Orden Foral de 27 de junio de 1994.

Dicha modificación consistió en cambiar el contenido del Artículo 51.2, del Capítulo IX que regula las infracciones, sanciones y procedimiento, en el sentido de separar la fase de instrucción de la sancionadora, según dispone la nueva Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Para cumplir esto, la modificación señala que en los expedientes de carácter sancionador, incoados por el Consejo Regulador, el instructor y el secreta-

rio no podrán ser miembros del mismo, como sucedía anteriormente en que actuaban como tales dos vocales.

Por tanto, la nueva redacción del Artículo 51.2 establece como instructor al secretario del Consejo Regulador y como secretario del expediente a un empleado del mismo.

#### **B) APROBACION DE REGLAMENTOS DE DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE OTRAS DENOMINACIONES**

La actuación normativa del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en cuanto a la aprobación de los reglamentos de las denominaciones de origen, específicas o genéricas, deriva de la existencia de un régimen excepcional resultante de la asunción de competencias por las Comunidades Autónomas en la materia, que se materializa en el caso de denominaciones cuya zona de producción se extiende a más de una Comunidad Autónoma.

Las denominaciones ubicadas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León, que hasta el año pasado vinieron dependiendo directamente del Ministerio, han dejado de hacerlo al haber comenzado a funcionar las competencias que en materia de Denominaciones había asumido dicha Comunidad Autónoma a través de la Ley Orgánica 9/1992 de 24 de diciembre.

Por tanto, sólo en el supuesto señalado de una denominación que se extienda por más de una Comunidad Autónoma, la aprobación de los reglamentos, y en su caso, las modificaciones de los mismos, sigue correspondiendo al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, cual es el caso de la D.O. Ca. Rioja, D.O. Jumilla y la Denominación «Cava».

Durante 1994 no se ha aprobado ninguna disposición dentro de dicho supuesto.

#### **C) ACTUACION NORMATIVA EN MATERIA DE INDICACIONES GEOGRAFICAS**

Este apartado se refiere a la regulación del empleo de una indicación geográfica en el etiquetado de un vino de mesa.

La Orden de 11 de diciembre de 1986 estableció las reglas de utilización de nombres geográficos y de la mención «vino de la tierra» en la designación de los vinos de mesa, que desarrolla lo dispuesto en la normativa comunitaria, al fijar en los respectivos anexos las demarcaciones geográficas afectadas, así como las características que deben reunir los vinos procedentes de las mismas.

La disposición adicional de la Orden citada considera la actualización periódica de sus anexos, teniendo en cuenta las modificaciones que, en el ejercicio de sus competencias, introduzcan en las relaciones contenidas en los citados anexos las distintas Administraciones, habiéndose verificado la última mediante la Orden de 4 de febrero de 1994, por la que se incluyen nuevas comarcas productoras de «vinos de la tierra».

Así, en la Región Catalana se incorpora el «Bagés» como comarca productora de «vinos de la tierra».

En la Región Canaria se produce una amplia reorganización de las comarcas con derecho al empleo de indicación geográfica, incluyéndose los siguientes «vinos de la tierra»:

En la provincia de Santa Cruz de Tenerife: «La Palma», «El Hierro», «Valle de la Orotava», «Abona-Valle de Güimar», «Ycoden-Daute-Isora» y «La Gomera». Posteriormente, dos de ellas («La Palma» e «Ycoden-Daute-Isora») alcanzaron el rango de Denominaciones de Origen.

En la provincia de Las Palmas: «Gran Canaria-El Monte» y «Lanzarote». Asimismo, esta última pasó después a ser Denominación de Origen.

Y, por último, en la Región Vitivinícola Balear se incorporó la comarca «Pla i Llevant de Mallorca» como productora de «vinos de la tierra».

**BEBIDAS ESPIRITUOSAS**

**A) RATIFICACION DE REGLAMENTOS DE DENOMINACIONES**

En este apartado, igual que para el caso de vinos, se tratan las bebidas espirituosas que han accedido a una denominación, cuyo ámbito territorial se inscribe totalmente dentro de una sola Comunidad Autónoma.

En este capítulo y dentro de 1994, hay que destacar:

Nuevos Reglamentos	O.M. de ratificación	BOE
D.E. Aperitivo-Café de Alcoy ...	07-06-94	20-06-94
D.E. Cantueso de Alicante .....	07-06-94	20-06-94
D.E. Herbero de la Sierra de Mariola .....	07-06-94	20-06-94
D.E. Anís de Alicante .....	07-06-94	20-06-94
D.E. Orujo de Galicia .....	02-11-94	11-11-94
D.G. Palo de Mallorca .....	04-07-94	13-07-94
D.G. Chinchón .....	18-11-94	28-11-94

  

Modificación de Reglamentos	O.M. de ratificación	BOE
D.E. Brandy de Jerez .....	11-03-94	21-03-94

Como se ve se trata de Denominaciones Específicas (D.E.) y Geográficas (D.G.). Estas últimas se apoyan directamente en el Reglamento (CEE) 1576/89, de 29 de mayo, por el que se establecen las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas, sin que se configure su tutela a través de la figura del Consejo Regulador.

Los nuevos reglamentos se corresponden todos a nuevas denominaciones, siete en total, las cuatro primeras provenientes de Alicante y ratificadas por medio de una misma Orden Ministerial.

A continuación, nos ocupamos de cada una de ellas así como de la modificación producida en el Reglamento del «Brandy de Jerez».

*Denominaciones Específicas «Aperitivo-Café de Alcoy», «Cantueso de Alicante», «Herbero de la Sierra de Mariola» y «Anís de Alicante»*

Se ratificó por dicha Orden Ministerial la reglamentación de dos bebidas espirituosas anisadas tradicionales de la provincia de Alicante («Herbero de la Sierra de Mariola» y «Anís de Alicante») obtenidas por destilación de plantas de la flora espontánea de la sierra de Mariola, tales como la salvia, manzanilla, poleo, hierbaluisa, raíz de cardo santo, menta piperita, rabo de gato, hinojo, anís, melisa, agrimonia, ajedrea, zamarrilla, hierba de San Guillermo y cantueso, para la primera, y anís y bandiana, para la segunda.

El «Herbero de la Sierra de Mariola» tendrá una graduación alcohólica comprendida entre 25 y

40% vol. Para el «Anís de Alicante» será de entre 40 y 50% vol. así como un contenido máximo de azúcar de 50 g/l.

Estas cuatro Denominaciones Específicas se estructuran bajo la tutela de un único Consejo Regulador de las Bebidas Espirituosas de Alicante.

Asimismo, la bebida espirituosa «Aperitivo-Café de Alcoy» se elabora por maceración de café de tueste natural, en alcohol neutro de origen agrícola. Su graduación alcohólica estará comprendida entre 15 y 25% vol.

El licor «Cantueso de Alicante» se elabora por destilación del alcohol de origen agrícola en presencia de la flor y pedúnculo de la planta de cantueso, o bien por maceración en frío de las plantas en disolución hidroalcohólica del 60% en volumen durante, al menos, 10 días. Su graduación alcohólica estará comprendida entre 25 y 35% vol. y el contenido mínimo en azúcar será de 100 g/l.

#### *Denominación Específica «Orujo de Galicia»*

La Orden de ratificación de la Denominación Específica «Orujo de Galicia» y de su Consejo Regulador, viene a consolidar una actividad muy conexa con el sector vitivinícola gallego, cuya forma tradicional de elaboración de aguardientes de Orujo forma parte de su historia y de su cultura milenaria.

La aprobación de esta norma, marca un hito en esta industria al establecer unos parámetros cualitativos en el producto, una consagración de un nombre geográfico a proteger, y una protección basada en unos controles sanitarios y de calidad, garantía para la industria y el consumo.

La aprobación de la citada norma se produjo por Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes de 16 de septiembre de 1993, aunque como consecuencia de las observaciones al texto emitidas por la Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se publicó por Orden de 1 de septiembre de 1994 de dicha Consejería, una modificación parcial de sus Artículos 4.º y 33.º.

En el Reglamento se recoge el ámbito de producción de la D.E., estableciendo dentro del marco de la Comunidad Autónoma de Galicia, las subzonas de Ribeiro, Valdeorras y Rías Baixas que coinciden con las zonas de producción de las Denominaciones de Origen respectivas de vinos, así como

las subzonas de Ribera Sacra, Val do Miño-Ourense, Valle de Monterrei, Betanzos y A Ulla, cuyas áreas geográficas coinciden con las de sus respectivas comarcas vitícolas, reglamentariamente definidas, así como la subzona de Portomarín de la provincia de Lugo cuya área geográfica se establece.

Se definen, asimismo, los sistemas y técnicas empleadas en su elaboración, por destilación simple, mediante alquitaras o alambiques y la tradicional de arrastre por vapor.

Se establecen dos tipos: el Aguardiente de Orujo y el Aguardiente de Orujo envejecido, definiendo el sistema, ambos con un grado alcohólico mínimo de 37,5% vol. y un máximo de 50 y 42% vol., respectivamente.

#### *Denominación Geográfica «Palo de Mallorca»*

De acuerdo con el Artículo 5.3 c) del Reglamento (CEE) 1576/89, que establece las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ratificó mediante la Orden Ministerial señalada, el Reglamento de la misma aprobado previamente por el Gobierno de las Islas Baleares, a efectos de su defensa en los ámbitos nacional e internacional.

El «Palo de Mallorca» se elabora esencialmente mediante la infusión o maceración de quina, genciana y azúcar, junto con caramelo de sacarosa, en alcohol etílico de origen agrícola.

La graduación alcohólica está comprendida entre los 25 y 36% vol., y el contenido en azúcares entre 300 y 500 g/l del producto final elaborado.

#### *Denominación Geográfica «Chinchón»*

Por la Orden mencionada se ratificó el Reglamento de la Denominación Geográfica «Chinchón» aprobado por la Consejería de Economía de la Comunidad de Madrid.

De acuerdo con el artículo 5.3 c) del Reglamento (CEE) 1576/89, por el que se establecen las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas, y al estar incluida en su anexo II, apartado 13, correspondiente a las bebidas espirituosas anisadas, la Denominación Geográfica «Chinchón», resultaba precisa una iniciativa normativa que contemplara

la concreción y regulación de las condiciones de producción, área geográfica de elaboración y características que debe reunir esta Denominación Geográfica, avanzando en la protección de la misma tanto en los ámbitos nacional como internacional.

Esta bebida es un producto genuino del municipio de Chinchón, de la provincia de Madrid, que, por su tradición histórica y su diferenciada calidad, se ha hecho merecedor de reconocimiento y protección.

El «Chinchón» es la bebida espirituosa anisada, azucarada o no, elaborada a partir de un destilado simple, de macerados de anís verde (fruto de la planta *Pimpinella anisum* L.) en mezcla hidroalcohólica de alcoholes naturales de origen agrícola, empleándose en la destilación alambiques de cobre.

Su graduación alcohólica adquirida está comprendida entre el límite inferior de 35% vol., para el tipo más dulce, hasta el máximo de 74% vol. para el tipo «seco especial».

Respecto al contenido en azúcar, los tres tipos de chinchón seco habrán de tener menos de 10 g/l., mientras que el chinchón denominado «dulce» podrá superar los 200 g/l.

## B) APROBACION DE REGLAMENTOS DE DENOMINACIONES

En la situación actual, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación no tiene ninguna acción que desarrollar dentro de este apartado, ya que todas las denominaciones de bebidas espirituosas que existen en estos momentos se localizara dentro de una sola Comunidad Autónoma y por tanto, no dependen del Ministerio en cuanto a la aprobación de sus Reglamentos sino de la Comunidad Autónoma correspondiente.

### 3.1.2. Otras líneas de actuación

Durante el ejercicio 1994 se continuaron las líneas y programas establecidos, con actuaciones dirigidas a estos objetivos. Tales actuaciones se enmarcan dentro de las funciones que la Ley 25/1970 («Estatuto de la Viña, del Vino y los Alcoholes») encomendó al INDO.

## ACCIONES Y TRABAJOS DE COORDINACIÓN

Esta línea de acción, cuyos objetivos son promover y fortalecer el intercambio de conocimientos y experiencias técnico-científicas en el campo de la viticultura y enología, entre los sectores y agentes interesados para, alcanzar una superación de los niveles cualitativos de los productos vitivinícolas. Para ello, desde la Subdirección General del INDO, se promueve el análisis, estudio y discusión en común de la problemática de interés general, así como la difusión de los resultados obtenidos, a través de reuniones, contactos técnico-científicos, trabajo en colaboración, etc. Se consigue, además, con estas actuaciones evitar situaciones de aislamiento que pudieran presentarse, así como un mejor aprovechamiento de los recursos, siempre limitados, existentes.

Estas acciones fundamentalmente dirigidas a los Centros Enológicos (Estaciones de Viticultura y Enología, Bodegas Experimentales, etc.) dependientes de las distintas Administraciones Autonómicas o del Estado, han sido ampliadas, últimamente, a otros estamentos con intereses en las materias tratadas, tales como Centros de Investigación y Universidades.

En este contexto se han mantenido numerosos contactos y reuniones con varios de estos Centros.

Cabe destacar la realización de la reunión anual del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología, promovida y coordinada por esta Unidad, que tuvo lugar en Tomelloso (Ciudad Real), durante los días 22 al 25 de marzo, y en la que se desarrolló el siguiente programa:

- Características y problemática de la cosecha de uva en cada una de las zonas vitivinícolas.
- Líneas y trabajos de experimentación desarrollados en los Centros Enológicos representados.
- Influencia de la temperatura de Fermentación de los vinos blancos sobre los aromas.
- Tirocinasas en uvas, mostos y vinos.
- Influencia del desfangado en la parada fermentativa.
- Discusión de métodos posibles para la caracterización de variedades.
- Rastreo sanitario del material certificado en el mercado.
- Destilados y brandis. Materia prima, tipos y elaboración.

- Catequinas y proantocianidinas en los vinos y sus propiedades saludables. Experiencias sobre enriquecimiento de los vinos en dichos compuestos fenólicos.
- Fuentes de contaminación de plomo en los vinos.
- Adaptación del viñedo a la vendimia mecanizada.
- Métodos para la investigación de tipos y orígenes geográficos de la madera de los envases vínicos.
- Visitas a las Estaciones Enológicas de Valdepeñas y Alcázar de San Juan y bodegas en las DD.OO. «La Mancha» y «Valdepeñas».
- Cata de vinos y destilados experimentales.
- Conclusiones.

A la Reunión acudieron técnicos y científicos procedentes de diversos estamentos de las Comunidades Autónomas y de la Administración Central y Universidades, con amplia participación de los mismos en las ponencias y trabajos desarrollados.

La recopilación de las ponencias y trabajos expuestos en esta reunión serán objeto de publicación por el MAPA.

En el mismo sentido se ha comenzado la preparación y coordinación de la próxima reunión del Grupo de Trabajo, que se celebró en marzo de 1995 en La Rioja.

#### CONTACTOS BILATERALES CON LAS ESTACIONES DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA, BODEGAS EXPERIMENTALES Y OTROS CENTROS DE INVESTIGACIÓN

Tales contactos se han mantenido dentro de los cauces habituales de colaboración.

Cabe destacar la estrecha relación existente con la Bodega Experimental de Jumilla (Murcia), cuyo equipamiento tecnológico, que incluye, en plan piloto, los más avanzados sistemas, ha sido fundamentalmente aportado por esta Subdirección General en virtud de la dependencia jerárquica de la D.O. Jumilla de la Administración del Estado. Fruto de esta colaboración han sido los prometedores resultados obtenidos trabajando sobre la variedad «Monastrell» (mayoritaria en la zona), así como en el potencial enológico de otras variedades minoritarias.

#### ACTUACIONES DIRECTAS

Se mantiene la presencia en el Consejo de Dirección del Centro Enológico Experimental, que cuenta con Bodega Experimental, ampliamente equipada, situada en la Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Madrid, cuya dotación tecnológica fue financiada, en su mayor parte, por la Dirección General de Política Alimentaria, en virtud de un convenio de colaboración. Dada su ubicación y naturaleza, el Centro presenta un doble carácter: docente y experimental.

La participación de las tareas de dirección de dicha Centro viene siendo acompañada de otras de carácter técnico en relación con la preparación, presentación y ejecución de protocolos y proyectos de experiencias, así como en la discusión y valoración de resultados.

El convenio suscrito agotó, en 1994 su duración prevista, habiéndose comenzado las negociaciones para su prórroga.

#### ESTUDIOS TÉCNICOS

La experiencia obtenida en la realización del Trabajo de Caracterización Agroclimática de la zona de producción de la Denominación de Origen «Ribera del Duero», cuya financiación corrió a cuenta de esta unidad administrativa, ha permitido abordar, otro de similares características en la zona de producción de la Denominación de Origen Calificada «Rioja», comenzando la realización de los Trabajos Preliminares.

Se trata de un Estudio que permitirá disponer de un instrumento de clasificación y definición cualitativa de las distintas subzonas, pagos, etc. de la zona de producción de la denominación de origen, mediante criterios científico-técnicos (climatología, geología, edafología, fisiografía, etc.) que hacen posible la valoración, de forma objetiva, de la vocación y potencial de calidad de estas superficies.

En otro orden de cosas, el MAPA convocó un concurso público para la realización de un estudio de mercado de la Denominación «Cava», en la cual se incluye una parte muy significativa, tanto cualitativa como cuantitativamente, de los vinos espumosos españoles. Dicho estudio se ha realizado en el último trimestre de 1994.

## CONTROL DE CALIDAD

Esta línea de actuación se ha seguido desarrollando con normalidad para fomentar la constante superación de los niveles de calidad y personalidad diferenciadora de nuestros vinos con denominación de origen y evitar desviaciones en los criterios aplicables en cada caso, únicas vías posibles para conseguir el éxito comercial y económico en el sector.

Para lograr estos objetivos, desde el INDO se han realizado, en el ejercicio 1994, tanto acciones directas de control, basadas fundamentalmente en el análisis sensorial, como tareas de formación, preparación, actualización y asesoramiento de los órganos colectivos profesionales responsables, en sus respectivos ámbitos, de dicha tarea.

En el primer caso se han realizado valoraciones organolépticas de vinos y otros productos vitivinícolas con objetivos concretos:

- Valoración de las características y niveles cualitativos de vinos de denominaciones de origen o zonas aspirantes a ellas.
- Valoración organoléptica de la calidad general de las añadas.
- Valoraciones periciales sobre aspectos organolépticos de vinos.
- Prospecciones del mercado de vinos (en colaboración con la Unión Española de Consumidores).

Respecto a formación de equipos humanos profesionales para el control de calidad organoléptica de estos productos (Comités de Calificación), se han efectuado diversas actuaciones, entre ellas:

- Seminario sobre control de calidad en Tenerife.
- Curso de formación Comité de Cata D.O. (provisional) «Lanzarote».

Asimismo, se ha participado en la preparación y redacción supervisión de las Normas de Calificación de algunos Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen.

## PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA CULTURA DEL VINO Y ORIENTACIÓN DE SU CONSUMO

Esta línea de actividad, cuya realización está plenamente justificada ante las agresiones que el

vino sufre por parte de ciertos sectores, y viene desarrollándose intensamente en los últimos años, se ha visto de nuevo, en 1993, incrementada en sus actuaciones.

Han proseguido en este campo colaboraciones con entidades culturales, Federación de Jóvenes Amigos del Vino, Asociaciones Universitarias, etc.

Además se ha participado en numerosos actos promocionales del vino, tales como:

- Concurso de Vinos «Premios Zarcillo».
- Concurso de Vinos de Calidad de Castilla-La Mancha.
- Certamen de Calidad de vinos de Jumilla.
- Concurso de Vinos Albariño.
- Concurso de Vinos del Ribeiro.
- Concurso Regional de Vinos Canarios.
- Concurso D.O. Vinos de Madrid.

Se han impartido, asimismo, cursos y conferencias y otros tipos de actos promocionales, tales como:

- Conferencia en Jornadas Técnicas de Murcia.
- Conferencia en Jornadas Técnicas de «Jumilla».
- Conferencia en Jornadas Técnicas de «Somontano».
- Conferencia y catas comentadas en Universidad Politécnica de Madrid.

También se han realizado trabajos de selección de muestras representativas de vino para actos de promoción nacional e internacional.

### 3.1.3. Superficie y comercialización

En cuanto a superficie de viñedo inscrita para la producción destinada a vinos con Denominación de Origen, se observa en el cuadro 1, cómo continúa la tendencia descendente, iniciada en 1991. Así pues, la superficie inscrita a 31 de agosto de 1994 como Denominación de Origen era de 604.730 Ha., lo que supone un 2,4% menos que el año anterior.

Por su parte, la Denominación «Cava» ha aumentado su superficie inscrita en unas 1.170 Ha., con lo que asciende a 31.643 Ha., también a 31 de agosto de 1994.

Respecto al vino comercializado en la campaña 93/94 (cuadro 2), ha habido un cierto descenso

(7,1%) de las ventas totales, de lo cual no es responsable el mercado interior (cuadro 3), que se mantuvo, con un ligerísimo descenso del 0,9%. El motivo de esta situación hay que buscarlo, en el comercio exterior (cuadro 4) que descendió en un 16,8%, destacando la importante caída en el envío de vinos blancos (634.030 Hl. menos que en la campaña anterior), cuya causa se debe, sobre todo, al comportamiento de La Mancha con un descenso de sus ventas de un 60% (473.896 Hl. en su mayor parte de vino blanco a granel) acompañada del Penedés con un 69% (258.716 Hl. todo vino blanco) menos de ventas al exterior.

Dentro de este panorama general hay que destacar el comportamiento del Rioja, que refuerza su posición de primacía en el Mercado Interior con 1.358.356 Hl. vendidos en la campaña 1993/94, y con un incremento del 32% de su presencia en el exterior. En resumen, se convierte en el líder indiscutible en ventas entre todos los v.c.p.r.d. españoles (ver cuadro 2).

Respecto al Comercio Exterior, los gráficos 1 y 2 muestran el desglose por destinos para las tres últimas campañas vitivinícolas.

Se puede apreciar como la situación se mantiene estable si bien en esta última campaña la Unión Europea ha perdido algo de cuota en favor de los países de la EFTA y de EE.UU.

Dentro de la Comunidad Económica Europea, (gráfico 2), Alemania, todavía principal destinataria, sigue perdiendo protagonismo frente al aumento de las ventas a Reino Unido, Holanda y Dinamarca. Francia, por su parte, ha disminuido respecto a la campaña anterior.

La comercialización exterior de vino embotellado, continua su línea creciente con un aumento en la última campaña de un 8,3%, representando un 62% del total vendido al exterior (cuadro 5).

## 3.2. Productos agroalimentarios

### 3.2.1. Desarrollo normativo

Se encuadran bajo este epígrafe diversas actividades de la Administración Central, de acuerdo con el reparto de competencias en materia de denominaciones de origen, tales como la elaboración de la normativa básica y de aplicación general y las acciones encaminadas al reconocimiento y reglamentación de las denominaciones de origen y espe-

cíficas como figuras de protección a la calidad y los caracteres diferenciales de determinados productos agroalimentarios. Se incluyen en ellas los trámites de consultas previas y colaboración con las Administraciones de las Comunidades Autónomas, cuando se trata del reconocimiento y reglamentación de denominaciones de origen y específicas de su exclusivo ámbito territorial, o la ejecución de tal tramitación en aquellas denominaciones de ámbito superior a una Comunidad Autónoma, si bien en colaboración con las administraciones autonómicas afectadas. Debe también incluirse la participación en los grupos de trabajo de la CEE encargados de la elaboración de normas que afectan a estas materias, y en concreto a los Comités de Reglamentación de indicaciones geográficas y denominaciones de origen y certificación de las características específicas para formalizar los cuestionarios informáticos, y estudiar y aprobar la mención y el logotipo comunitario para productos que se beneficien de la certificación de características específicas.

Durante 1994 se han iniciado las consultas previas, o continuado las ya iniciadas en años anteriores, con las correspondientes Comunidades Autónomas, en relación con los siguientes productos: Berenjena de Almagro, Lechazo de Castilla, Ternera Gallega, Gofio Canario, Queso Majorero, Chorizo de Cantimpalos, Espárrago de Huétor-Tajar, Fresón de Huelva, Cordero Manchego y Jamón de Huelva.

Se ha comenzado el estudio de modificaciones en los Reglamentos de varias Denominaciones de Origen «Siurana», «Baena» y «Queso Manchego» encaminadas a lograr una mejor adecuación a la situación presente, una vez transcurridos varios años desde su aprobación.

Se ha realizado la ratificación de los Reglamentos de las Denominaciones de Origen «Picón Bejes-Tresviso» y «Quesucos de Liébana» y de las Denominaciones Específicas «Sobrasada de Mallorca» y «Cecina de León».

El Reglamento de la Denominación de Origen «Picón Bejes-Tresviso» fue aprobado por Orden de 18 de noviembre de 1993, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación General de Cantabria y ratificado por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 1 de marzo de 1994. Los quesos que ampara esta Denominación, así como la Denominación de Origen «Quesucos de Liébana», habían estado anterior-

mente integrados en la Denominación Genérica «Quesos de Liébana», cuyo Reglamento se ratificó por la Orden de 6 de octubre de 1987. Al no existir equivalencia entre las denominaciones genéricas y las figuras de protección reguladas por el Reglamento (CEE) 2081/92, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, se consideró más adecuado segregar esta Denominación Genérica en dos Denominaciones de Origen, aplicadas cada una a un tipo de queso, para lograr una mejor adaptación al Reglamento 2081/92 que facilitara su inscripción en el Registro comunitario.

La Denominación de Origen «Picón Bejes-Tresviso» protege los queso de pasta azul producidos en la comarca cántabra de Liébana, a partir de leche entera de vaca, oveja y cabra, o bien mezcla de dos o de los tres tipos de leche. Las características peculiares de estos quesos se deben a que su proceso de maduración se realiza en cuevas naturales, excavadas en la roca caliza característica de la zona, con una altitud entre los 500 y los 2.000 metros, debiendo durar esta maduración un mínimo de dos meses a partir de la fecha de elaboración de la cuajada.

La Orden de 7 de marzo de 1994 ratificó el Reglamento de la Denominación de Origen «Quesucos de Liébana», que había aprobado por la Orden de 18 de noviembre de 1993 de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación General de Cantabria. La zona de elaboración de esta denominación es la comarca cántabra de Liébana, y los quesos protegidos se elaboran con leche de vaca, oveja o cabra o con mezclas de leche de dos o tres de las especies indicadas. Son quesos de pequeño formato, forma discoidal y pasta firme y compacta de color ligeramente amarillento, pudiendo presentarse ahumados.

Por Orden de 9 de febrero de 1994, se ratificó el Reglamento de la Denominación Específica «Sobrasada de Mallorca», que protege este tradicional embutido mallorquín, distinguiéndose dos tipos:

- a) «Sobrasada de Mallorca»: elaborada con carnes de cerdo.
- b) «Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro»: elaborada con carnes de cerdo de raza autóctona mallorquina y embutida en tripa natural.

En ambos casos se trata de un embutido crudo curado, elaborado exclusivamente con magro y to-

cino de cerdo, en las proporciones de entre un 30 a un 60% de magro y entre un 40 a un 70% de tocino, adicionados de pimentón, sal y especias (pimienta, romero, tomillo y/u orégano), siendo la zona de elaboración y curación exclusivamente la isla de Mallorca.

El Reglamento de la Denominación Específica «Cecina de León», aprobado por Orden de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, de 17 de enero de 1994, se ratificó por la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 27 de junio de 1994. En él se protegen las cecinas de vacuno elaboradas en la provincia de León, con carne proveniente del despiece de los cuartos traseros de ganado vacuno mayor, de un mínimo de cinco años de edad y de un peso mínimo de 400 kg. en vivo.

Las piezas amparadas pueden ser tapa, contra, babilla y cadera. El proceso de elaboración consta de seis operaciones: perfilado, salado, lavado, asentamiento, ahumado y secado o curación, debiendo tener todo el proceso una duración mínima de siete meses a partir de la entrada en salazón.

También se han ratificado las modificaciones de los siguientes reglamentos que previamente habían sido aprobados por las respectivas Comunidades Autónomas: Denominaciones de Origen «Les Garrigues» y «Pimiento del Piquillo de Lodosa», Denominación Específica «Pollo y Capón del Prat» y Denominación Específica «Cerezas de la Montaña de Alicante».

La modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Les Garrigues», ratificada por la Orden de 19 de enero de 1994, consistió en el cambio del anterior nombre «Borjas Blancas» que correspondía al de un municipio de la zona de producción, por el de «Les Garrigues» que corresponde al de la comarca fundamental que la integra, para que el nombre sea el más acorde con la zona geográfica de donde se obtiene.

En el caso de la Denominación de Origen «Pimiento del Piquillo de Lodosa», la modificación tenía por objeto la ampliación de la zona de producción en tres municipios limítrofes a los primitivos, concretamente Azagra, Lerín y San Adrián. Esta modificación fue ratificada por la Orden de 19 de enero de 1994, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La Denominación Específica «Pollo y Capón de la Raza Prat» debió cambiar su nombre por el de «Pollo y Capón del Prat», con el fin de ajustarse al

Reglamento (CEE) 2081/92, siendo ratificada la modificación por la Orden de 19 de enero de 1994.

La modificación del Reglamento de la Denominación Específica «Cerezas de la Montaña de Alicante» se refería exclusivamente a una nueva redacción del artículo 10, de forma que se incluyen además las cerezas de la clase primera en las amparadas por la denominación, añadiendo una clasificación más detallada por calibres, que la anterior. Fue ratificada por la Orden de 31 de enero de 1994.

### 3.2.2. *Promoción y defensa de las Denominaciones de Origen y Específicas*

#### A) PROMOCIÓN

Tienen por finalidad dar a conocer tanto la normativa general para la protección de los productos agroalimentarios mediante estas figuras jurídicas, como la situación particular de determinados sectores o productos. Van dirigidas generalmente a personas relacionadas con el mundo de la alimentación o el medio agrario, y consisten, fundamentalmente, en la participación en mesas redondas, conferencias o jornadas técnicas, organizadas por entidades tanto públicas como privadas que, se encuadran en el marco de acontecimientos de carácter más general, como ferias o salones agroganaderos y alimentarios, así como la redacción de artículos para revistas especializadas.

Participación en Cursos y Jornadas Técnicas:

- Congreso Nacional de Heladeros, Alicante.
- Jornadas de la Miel, Villaviciosa (Asturias).
- II Jornadas sobre las Denominaciones de Origen en Extremadura, Trujillo (Cáceres).
- Curso de formación de Sumilleres, Madrid.
- Colaboración con Escuelas de Hostelería y cadenas de restaurantes para dar a conocer los productos con denominación de origen y específica.
- Colloquio «Les nouvelles donnes pour les entreprises agroalimentaires. Protections communitaires et signes de qualité». Lyon (Francia).
- Coloquio franco-español sobre la Calidad Agroalimentaria, en el marco de «Les Rencontres Pyreneennes», St. Gaudens (Francia).
- I Jornadas hispano-lusas del queso, Trujillo (Cáceres).

Como en años anteriores se han elaborado y distribuido ampliamente, cuadros estadísticos de los productos amparados por estas denominaciones, comprendiendo los siguientes aspectos:

- Datos de registro: recogen el número de ganaderías y cabezas, explotaciones y superficies, así como las industrias inscritas en los correspondientes registros de cada Consejo Regulador.
- Datos de producción: incluyen las cantidades de materias primas producidas en las explotaciones inscritas así como de producto final elaborado con derecho a la denominación.
- Datos de comercialización: refleja los volúmenes de productos amparados comercializados durante el año, tanto en el mercado interior como exterior.

#### B) DEFENSA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN, ESPECÍFICAS Y GENÉRICAS

Entre las misiones encomendadas a la Subdirección General del INDO, reviste gran importancia controlar el uso indebido de los nombres protegidos por personas no inscritas en los Registros de las denominaciones correspondientes, habiéndose tramitado las denuncias formuladas por los Consejos Reguladores afectados, y procedido, en su caso, a la incoación de expedientes sancionadores.

De especial relevancia han sido las gestiones encaminadas a apoyar la defensa de los nombres «Jijona» y «Alicante», protegidos tanto en el Reglamento de la Denominación Específica «Jijona» como en el Convenio Hispano-Francés de 27 de junio de 1973, pero que ante la demanda de una sociedad exportadora ante un Tribunal francés para que prohibiera su empleo indebido a dos empresas de ese país, este tribunal ha dictado una sentencia contraria a lo establecido en dicho Convenio sobre defensa mutua.

Se han celebrado reuniones con importantes empresas de estudios de mercado, con objeto de corregir una práctica lesiva para algunas denominaciones de origen consistente en emplear su nombre como genérico o epígrafe para integrar los datos de un extenso grupo de productos que incluye tanto a los genuinos como, mayoritariamente, a otros semejantes sólo en aspecto.

Según lo establecido en el artículo 17.1 del Reglamento (CEE) 2081/92, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denomi-

naciones de origen de productos agrícolas y alimenticios, el 26 de enero de 1994 concluía el plazo para que los Estados miembros comunicaran a la Comisión cuáles, entre sus denominaciones legalmente protegidas, deseaban registrar en virtud de dicho Reglamento. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación realizó la comunicación de las veintitrés denominaciones de origen y las trece indicaciones geográficas que estaban reglamentadas en aquel momento, según la siguiente relación:

• Denominaciones de Origen:

*Aceite de oliva:*

- Baena
- Les Garrigues
- Sierra de Segura
- Siurana

*Arroz:*

- Calasparra

*Frutas:*

- Nísperos Callosa d'En Sarriá
- Uva de mesa embolsada «Vinalopó»

*Jamón:*

- Dehesa de Extremadura
- Guijuelo
- Jamón de Teruel

*Miel:*

- Miel de La Alcarria

*Pimientos:*

- Pimientos del Piquillo de Lodosa

*Quesos:*

- Cabrales
- Idiazábal
- Mahón
- Picón Bejes-Tresviso
- Queso de Cantabria
- Queso de La Serena
- Queso Manchego
- Queso Tetilla
- Queso Zamorano
- Quesucos de Liébana
- Roncal

• Indicaciones geográficas (Denominaciones Específicas):

*Arroz:*

- Arroz del Delta del Ebro

*Carnes:*

- Carne de Ávila
- Carne de Morucha de Salamanca

- Pollo y Capón del Prat

- Ternasco de Aragón

*Embutidos curados:*

- Sobrasada de Mallorca

*Espárragos:*

- Espárrago de Navarra

*Frutas:*

- Cerezas de la Montaña de Alicante

*Legumbres:*

- Faba Asturiana
- Judías de El Barco de Ávila
- Lenteja de La Armuña

*Salazones:*

- Cecina de León

*Turrón:*

- Jijona

Por cada una de las denominaciones se elaboró un exhaustivo expediente, que incluía la ficha resumen solicitada por la Comisión, el Reglamento particular y un documento que desarrollaba ampliamente los elementos exigidos en el artículo 4.2 del Reglamento 2081/92, acompañado de mapas de la zona de producción y/o elaboración en su caso, así como ejemplares de los precintos o contraetiquetas de control de los Consejos Reguladores.

Como el sistema general de protección a la calidad vigente en España, contenido fundamentalmente en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes», tenía establecidas dos figuras de protección, (la denominación de origen y la denominación específica), equiparables a la denominación de origen y la indicación geográfica, reguladas por la normativa comunitaria, se consideró conveniente publicar una disposición que dejara establecido de forma expresa esta equivalencia para orientar a los operadores y aclarar dudas. Para ello, se publicó en el Boletín Oficial del Estado de 27 de enero de 1994, la Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios.

### 3.2.3. Gestión de las Denominaciones de Origen y Específicas que dependen del MAPA

Corresponde a la Dirección General de Política Alimentaria la aprobación de los presupuestos de

los Consejos Reguladores que dependen del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, habiéndose aprobado en 1994 los correspondientes a «Calasparra», «Carne de Ávila», «Guijuelo», «Espárrago de Navarra» e «Idiazábal».

Al amparo de la Orden de 6 de septiembre de 1991, por la que se establecen ayudas para la puesta en funcionamiento y desarrollo de los Consejos Reguladores, se han aprobado las siguientes ayudas, a Consejos Reguladores de productos agroalimentarios:

Consejo Regulador	Ptas.
Provisional de la D.E. «Carne de Morucha de Salamanca» .....	3.000.000
D.E. «Lenteja de La Armuña» .....	3.000.000

En los Consejos Reguladores que por tener un ámbito geográfico que excede de una Comunidad Autónoma, dependen del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Calasparra, Carne de Ávila, Guijuelo, Espárrago de Navarra e Idiazábal), se ha nombrado un representante del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que asiste a las reuniones, con voz pero sin voto, siendo en su mayoría funcionarios de la Dirección General de Política Alimentaria.

Como consecuencia de la ampliación de la zona de producción de la Denominación de Origen «Idiazábal» contemplada en su nuevo Reglamento, aprobado por la Orden de 30 de noviembre de 1993, era necesario proceder a la renovación de su Consejo Regulador. De acuerdo con lo establecido en el artículo 30.3 del Reglamento de la Denominación de Origen «Idiazábal», las normas reguladoras de las elecciones deben ser aprobadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, previo informe preceptivo de la Comunidad Autónoma del País Vasco y la Comunidad Foral de Navarra, teniendo en cuenta criterios de adecuada representación de las diferentes zonas geográficas, así como de la aportación a la denominación por parte de los ganaderos productores y de los elaboradores de queso.

Por la Orden de 7 de septiembre de 1994, se convocaron las elecciones para la constitución del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Idiazábal» y se establecieron las normas de constitución de la Junta Electoral, elaboración

de censos, reparto de vocales y calendario electoral.

La organización y desarrollo de las elecciones se ha efectuado de forma coordinada entre las tres Administraciones, siendo el Presidente de la Junta Electoral el Director Provincial del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en Alava. El proceso se inició el 27 de septiembre con la presentación de candidatos para la Junta Electoral Central y terminó el 30 de diciembre con la toma de posesión de los vocales electos, habiéndose realizado las votaciones el 12 de diciembre.

Durante los días 3 y 4 de noviembre, se celebró en la Escuela Central de Capacitación Agraria un «Seminario de Legislación sobre denominaciones de origen y agricultura ecológica», destinado al personal de Consejos Reguladores, principalmente Secretarios e Inspectores.

Las ponencias fueron desarrolladas por funcionarios de las Subdirecciones Generales de Calidad Agroalimentaria y del INDO, habiéndose registrado una importante asistencia tanto de personal de Consejos Reguladores como de funcionarios de Comunidades Autónomas.

#### 3.2.4. *Apoyo a la mejora de la calidad y caracterización de los productos*

Se incluyen bajo este epígrafe aquellos aspectos relacionados con el estudio e investigación de las características sensoriales, físicas y químicas, etc, tanto de productos agroalimentarios acogidos a denominaciones de origen como de otros que sin estarlo sea de interés su estudio o catalogación.

En este sentido se ha continuado la colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Mahón», en el Programa FLAIR COST 902, «Sensory Analysis and Food Choice», tanto con la asistencia y participación de funcionarios de la Subdirección General del INDO en las reuniones de trabajo conjuntas con las demás entidades europeas participantes, y en la redacción y traducción al castellano del glosario que completa la «Guía para la valoración sensorial de la textura de los quesos de pasta dura o semidura». Además, se celebró una reunión conjunta con todos los Consejos Reguladores de quesos para explicar la metodología y empleo de la guía en la valoración de nuestros quesos protegidos.

Ha participado como miembro en jurados de cata de queso de la Denominación de Origen «Queso Manchego» en Valdepeñas y Albacete, y de queso Majorero en Fuerteventura, además de dirigir distintas catas comentadas de quesos en Villarejo de Salvanés (Madrid), Zamora y Madrid, para dar a conocer las características y peculiaridades de los quesos protegidos por Denominación de Origen, principalmente entre profesionales de la prensa especializada y la restauración.

Con objeto de unificar criterios en la caracterización y controles en las denominaciones de origen de jamones de cerdo ibérico, se celebraron dos reuniones, en Mérida y Guijuelo, con participación de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen «Guijuelo» y «Dehesa de Extremadura», el Consejo Regulador Provisional de «Los Pedroches», representantes de las Asociaciones de ganaderos de porcino de raza ibérica, Comunidades Autónomas de Andalucía Castilla-La Mancha, Castilla y León y Extremadura y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La Dirección General de Política Alimentaria está integrada, a través de la Subdirección General del INDO, en el Grupo Europeo de Interés Económico GEIE «Euroterroir», encargado por la Comisión de la Unión Europea de la elaboración de un inventario de productos alimentarios tradicionales de los doce países miembros, que será objeto de una publicación tanto de forma conjunta, como en separatas nacionales.

Por razones prácticas no se ha pretendido en esta primera etapa hacer un inventario exhaustivo, fijándose en 4.000 el número total de productos a inventariar, de los que a España corresponden 500. La selección de los productos que han de integrar el inventario español se realizó en colaboración con las Comunidades Autónomas. Los trabajos de campo se iniciaron por el equipo universitario designado por el Consejo de Dirección del GEIE «Euroterroir», en el verano y deberán terminar en mayo de 1995.

Junto con el Comité Nacional de las Artes Culinarias de Francia (CNAC), copartícipe con la Subdirección General del INDO en el GEIE «Euroterroir», se ha iniciado la colaboración en el programa EUROFORM, en un estudio sobre el empleo en la industria agroalimentaria, con el que se pretende conocer el número de empleos ligados a sectores específicos, cualificaciones y formación exigida, y comparación entre elaboración artesana e

industrial para un mismo producto. En este estudio participan junto con España, Francia, Italia y Reino Unido, y los sectores objetivo son quesería, charcutería y cervecería, de los que participamos sólo en los dos primeros al no existir elaboraciones artesanas de cervezas en nuestro país.

Finalmente, se viene participando en el Comité de Normalización de Análisis Sensorial de AENOR (CTN 87), en la transposición de normas ISO o elaboración de normas propias.

### 3.3. Productos de la agricultura ecológica

#### 3.3.1. Desarrollo normativo

Durante 1994 se han iniciado, por parte del grupo del Consejo de Agricultura ecológica, los trabajos discusión del documento COM(93) 558 final, de 12 de noviembre de 1993, propuesta de Reglamento del Consejo por el que se modifica el Reglamento CEE 2092/91, de 24 de junio, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.

En lo que se refiere a las actuaciones del Comité Permanente, se han aprobado las siguientes disposiciones:

- Reglamento (CE) n.º 468/94 de la Comisión, de 2 de marzo, por el que se modifica el Anexo VI del Reglamento (CEE) n.º 2092/91 del Consejo sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.
- Reglamento (CE) n.º 688/94 de la Comisión, de 28 de marzo, por el que se modifica el Reglamento (CEE) n.º 3713/92 que aplaza la fecha de aplicación del apartado 1 del artículo 11 del Reglamento (CEE) n.º 2092/91 del Consejo sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios, en relación con las importaciones procedentes de determinados terceros países.
- Reglamento (CE) n.º 2381/94 de la Comisión, de 30 de septiembre de 1994, por el que se modifica el Anexo II del Reglamento (CEE) n.º 2092/91 del Consejo sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.

La primera disposición ha completado el Anexo VI del Reglamento 2092/91 ampliando el uso de ciertos aditivos y coadyuvantes en agricultura ecológica.

También se ha ampliado la lista provisional de Países terceros que pueden exportar a la Unión Europea productos de la agricultura ecológica y se ha extendido el plazo de vigencia de esta lista hasta el 1 de marzo de 1995.

El tercer Reglamento aprobado recoge la modificación al Anexo II-A referido a fertilizantes y enmiendas permitidos en agricultura ecológica, destacándose en el mismo, el alto nivel de exigencia que se establece para el empleo de abonos orgánicos de forma que sólo se pueden emplear si proceden de agricultura extensiva, y en caso de que se someta al estiércol a un proceso de compostado, no se admite que proceda de agricultura intensiva.

En el ámbito nacional, y como consecuencia de la promulgación en 1993 del Real Decreto 1852/1993, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios, se ha ratificado, mediante Orden de 27 de diciembre de 1994, el reglamento sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios y de creación del Co-

mité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana.

Se han iniciado también contactos con diversas Comunidades Autónomas como Cataluña, Islas Baleares, Andalucía, Aragón, Navarra, Castilla y León y Canarias que han remitido sus normas o proyectos de normas sobre agricultura ecológica a efectos de su ratificación. También algunas Comunidades Autónomas como Castilla-la Mancha, País Vasco, Extremadura, Madrid y Murcia han solicitado información sobre el tema, por lo que previsiblemente algunas de ellas pretendan en un futuro solicitar la ratificación de sus disposiciones.

A finales de 1993 y principios de 1994 la Comunidad Autónoma Andaluza asumió el control de la producción agraria ecológica designando como autoridad competente a la Consejería de Agricultura y Pesca (a través de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria) y como autoridad de control al Comité Andaluz de Agricultura Ecológica.

Posteriormente, las Comunidades Autónomas de Valencia y Baleares asumieron también el control de estas producciones designando como autoridades competentes y de control a los organismos que figuran a continuación:

	Autoridad competente	Autoridad de control
C.A. Valencia .....	Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación (Dirección General de Comercialización, Industrias y Relaciones Agrarias).	Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana.
C.A. Islas Baleares .....	Consejería de Agricultura y Pesca (Dirección General de Producciones e Industrias Agrarias).	Consejo Balear de la Producción Agrícola Ecológica.

### 3.3.2. Promoción y defensa de los productos de la agricultura ecológica

Durante 1994 el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Consejo Regulador de la Denominación Genérica «Agricultura Ecológica» han participado con un Stand en las Ferias de Biocultura 94 celebradas en Barcelona los días 22 al 25 de abril y en Madrid del 20 al 23 de octubre.

La Dirección General de Política Alimentaria a través de la Subdirección General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen ha participado en diversos seminarios, congresos, etc. con la

presentación de ponencias relacionadas con la agricultura ecológica, entre las que cabe destacar las siguientes:

- La agricultura biológica en la política agrícola comunitaria. Josep Puxeu Rocamora. Director General de Política Alimentaria. Semana Verde Internacional Biocultura 94.
- Mesa redonda: Estado actual y perspectivas de la agricultura ecológica en Europa. Santiago Menéndez de Lurca. Subdirector General del INDO. I Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica.

- Normativas y Ayudas en la Unión Europea. Jornadas Internacionales de agricultura Ecológica, NATUR 94. Organizado por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica.
- Normativa actual de la agricultura ecológica. II Jornadas sobre Agricultura Biológica. Organizado por la Diputación Provincial de Cuenca y el Ayuntamiento de Albalate de las Nogueras.
- Reglamentación española y europea de la agricultura ecológica. Jornada de Agricultura Ecológica organizada por la Dirección Regional de Agricultura y Ganadería del Principado de Asturias.
- Marco legal de la agricultura ecológica. Curso de Agricultura Ecológica. Organizado por el Colegio de Ingenieros Técnicos Agrícolas.
- Normativa en agricultura ecológica. Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid.
- Normativa específica sectorial actualizada. Peculiaridades de los productos agroalimentarios ecológicos. Jornadas sobre comercialización de productos ecológicos, organizados por el Departamento de Agricultura Ganadería y Pesca de la Generalidad de Cataluña.

Para mejorar la información científica existente en estos momentos se ha realizado, en colaboración con la Sociedad Española de Agricultura Ecológica, un trabajo titulado «Revisión Bibliográfica de trabajos científicos sobre agricultura ecológica durante 1983 a 1992». Este trabajo ha recogido 4.001 referencias bibliográficas de las siguientes bases de datos: AGRIS, CAB ABSTRACTS, PASCAL Y AGRICOLA.

### 3.3.3. Gestión de la Denominación Genérica «Agricultura Ecológica»

Las Subdirecciones Generales del INDO y Calidad Agroalimentaria intervienen directamente en la gestión de la Denominación Genérica a través de su participación como representantes de la Administración en las reuniones del Pleno del Consejo Regulador. También intervienen en los órganos de gestión del Consejo, presidiendo la Comisión Permanente y formando parte de forma exclusiva del Comité de Calificación.

Durante 1994 se han calificado 5.534 Ha. que iniciaban su actividad en agricultura ecológica, y se han recalificado otras 11.674 Ha, ya inscritas anteriormente. El número de inscritos ha aumentado en 42 durante 1994, alcanzando un total de 909 entre agricultores y industrias agrarias.

Se ha gestionado también una ayuda para el funcionamiento del Consejo Regulador por un valor de 15.000.000 de pesetas. Además, el Laboratorio Arbitral del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación ha realizado análisis de residuos de productos ecológicos a fin de asegurar un control efectivo de los mismos.

Cuadro n.º 6

#### NUMERO DE OPERADORES Y SUPERFICIE DEDICADA A AGRICULTURA ECOLOGICA

Provincias/CC.AA.	N.º agricultores/ industrias	Superficie (Ha.) (*)
Almería .....	15	179,10
Cádiz .....	4	176,00
Córdoba .....	43	1.934,78
Granada .....	11	221,83
Huelva .....	6	80,30
Jaén .....	83	791,11
Málaga .....	87	1.380,24
Sevilla .....	16	160,15
<b>Andalucía .....</b>	<b>265</b>	<b>4.923,51</b>
Huesca .....	28	
Teruel .....	14	
Zaragoza .....	30	
<b>Aragón .....</b>	<b>72</b>	<b>4.368,56</b>
<b>Asturias .....</b>	<b>17</b>	<b>43,01</b>
<b>Baleares .....</b>	<b>42</b>	<b>631,94</b>
Las Palmas .....	8	
Tenerife .....	52	
<b>Canarias .....</b>	<b>60</b>	<b>286,19</b>
<b>Cantabria .....</b>	<b>1</b>	<b>1,57</b>
Albacete .....	6	
Ciudad Real .....	2	
Cuenca .....	1	
Guadalajara .....	3	
Toledo .....	1	
<b>Castilla-La Mancha .....</b>	<b>13</b>	<b>173,93</b>

(\*) En lo que se refiere a la superficie, exceptuando Andalucía, únicamente se reflejan los datos globales por CC.AA. por no tenerlos disponibles desglosados por provincias.

Cuadro n.º 6 (Continuación)

**NUMERO DE OPERADORES Y SUPERFICIE DEDICADA A AGRICULTURA ECOLOGICA**

Provincias/CC.AA.	N.º agricultores/ industrias	Superficie (Ha.) (*)
Avila .....	—	
Burgos .....	1	
León .....	3	
Palencia .....	2	
Salamanca .....	3	
Segovia .....	1	
Valladolid .....	1	
<b>Castilla y León .....</b>	<b>11</b>	<b>122,2</b>
Barcelona .....	25	
Gerona .....	6	
Lérida .....	74	
Tarragona .....	74	
<b>Cataluña .....</b>	<b>179</b>	<b>4.228,75</b>
Badajoz .....	6	
Cáceres .....	8	
<b>Extremadura .....</b>	<b>14</b>	<b>385,57</b>
La Coruña .....	1	
Lugo .....	—	
Orense .....	2	
Pontevedra .....	1	
<b>Galicia .....</b>	<b>4</b>	<b>1,82</b>
<b>Madrid .....</b>	<b>2</b>	<b>19,89</b>
<b>Murcia .....</b>	<b>44</b>	<b>408,16</b>
<b>Navarra .....</b>	<b>18</b>	<b>287,25</b>
Alava .....	3	
Guipúzcoa .....	6	
Vizcaya .....	13	
<b>País Vasco .....</b>	<b>22</b>	<b>126,53</b>
Alicante .....	—	
Castellón .....	—	
Valencia .....	—	
<b>Comunidad Valenciana ....</b>	<b>145</b>	<b>1.200,00</b>

(\*) En lo que se refiere a la superficie, exceptuando Andalucía, únicamente se reflejan los datos globales por CC.AA. por no tenerlos disponibles desglosados por provincias.

**3.4. Registro vitícola comunitario**

Dentro del Sector Vitivinícola y en cumplimiento de la Orden Comunicada del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación de 29 de mayo de 1987, la Dirección General de Política Alimentaria está realizando la implantación del Registro Vitícola Comunitario en todo el territorio nacional. A tal efecto, 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 era prioritaria su aplicación (Albacete, Badajoz, Ciudad Real, Cuenca, Huelva, Tarragona, Toledo, Valencia y Zamora).

Los trabajos que se iniciaron en 1989 se encuentran actualmente finalizados en 29 provincias que representan el 91,3% del viñedo nacional.

Se indica a continuación la superficie de viñedo en las provincias finalizadas referida a los datos de partida del Catastro Vitícola y a los obtenidos después de los trabajos de implantación del Registro Vitícola. El cuadro refleja un claro descenso del cultivo, que en el conjunto de las 29 provincias es del 20,6%, lo que en valores absolutos representa un descenso en la superficie dedicada a este cultivo de 298.000 hectáreas.

En consecuencia en el momento actual, se puede estimar que la superficie de cultivo de viñedo en nuestro país es del orden de 1.255.900 hectáreas.

Cuadro n.º 7

**SUPERFICIES CULTIVADAS DE VIÑEDO (Ha.) EN LAS PROVINCIAS DONDE SE HA COMPLETADO EL REGISTRO VITÍCOLA**

Provincia	Catastro vitícola		Registro vitícola	
	Superficie de viñedo (Ha.)	Años de realización	Superficie de viñedo (Ha.)	Variaciones porcentuales
Albacete .....	110.805	1985	106.847	-3,6
Alicante .....	48.781	1976	28.296	-42,0
Avila .....	9.284	1978	6.878	-25,9
Badajoz .....	108.851	1982/83	83.539	-23,2
Barcelona .....	24.113	1971/75	22.105	-8,3
Burgos .....	12.988	1979	10.910	-15,9
Cáceres .....	7.400	1977/78	4.415	-40,3
Castellón .....	10.363	1972/75	1.308	-87,3
Ciudad Real .....	255.508	1983/85	227.577	-10,9
Córdoba .....	22.540	1970/73	15.005	-33,4
Cuenca .....	113.132	1975/80	109.771	-2,9
Granada .....	8.896	1977/78	4.534	-49,0
Guadalajara .....	3.788	1978	3.063	-19,1
Huelva .....	16.457	1983	9.828	-40,3
Huesca .....	5.776	1977	3.432	-40,6
Jaén .....	2.374	1977/78	1.048	-55,8
León .....	27.307	1979/81	21.548	-21,1
Lugo .....	2.615	1981	2.384	-8,8
Madrid .....	30.248	1972/74	19.676	-34,9
Málaga .....	15.940	1975/76	6.703	-57,9
Murcia .....	68.068	1975	45.063	-33,8
Navarra .....	27.374	1976/78	24.683	-9,8
Rioja (La) .....	30.207	1973/76	36.821	+21,9
Tarragona .....	59.100	1972/75	34.103	-42,2
Toledo .....	191.961	1984/85	176.179	-8,2
Valencia .....	101.930	1974/75	66.578	-34,7
Valladolid .....	19.646	1971/75	12.045	-38,7
Zamora .....	23.671	1980/81	17.610	-25,6
Zaragoza .....	85.083	1970/78	44.244	-48,0
<b>Total .....</b>	<b>1.444.206</b>		<b>1.146.193</b>	<b>-20,6</b>

En 1995 se iniciarán los trabajos correspondientes a las provincias de Alava, Almería, Cádiz, Gerona, Lérida, Orense, Palencia, Salamanca, Segovia, Sevilla y Soria con una superficie estimada de viñedo de 67.500 Ha., estando prevista su finalización en 1977.

Queda pendiente también la iniciación de los trabajos en 10 provincias con 42.200 hectáreas de cultivo.

Así pues, la situación actual de las tareas de implantación del Registro Vitícola es la siguiente:

	Municipios con viñedo		Superficie de viñedo	
	Número	%	Hectáreas	%
Realizado .....	3.146	69,0	1.146.193	91,3
En realización .....	936	20,5	67.500	5,4
Pendiente de iniciar los trabajos .....	477	10,5	42.200	3,3
<b>TOTAL .....</b>	<b>4.559</b>	<b>100,0</b>	<b>1.255.893</b>	<b>100,0</b>