

El vino y el derecho

Oscar CRUZ BARNEY



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE
CHIHUAHUA

IRM / Institut de recherche
Montesquieu / université
de BORDEAUX

EL VINO Y EL DERECHO

CRÉDITOS EDITORIALES

Wendy Vanesa Rocha Cacho
Coordinación editorial

Cristopher Raúl Martínez Santana
Miguel López Ruiz
Cuidado de la edición

Cristopher Raúl Martínez Santana
Isidro Saucedo
Formación en computadora

Oscar Martínez González
Apoyo editorial

Edith Aguilar Gálvez
Elaboración de portada

OSCAR CRUZ BARNEY

EL VINO Y EL DERECHO



Institut de recherche ^{IRM} / université
Montesquieu / ^{de} BORDEAUX

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES JURÍDICAS
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA
INSTITUT DE RECHERCHE MONTESQUIEU
UNIVERSITÉ DE BORDEAUX
México, 2023

Catalogación en la publicación UNAM. Dirección General de Bibliotecas y Servicios Digitales de Información

Nombres: Cruz Barney, Oscar, autor.

Título: El vino y el derecho / Oscar Cruz Barney.

Descripción: Primera edición. | México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Jurídicas : Universidad Autónoma de Chihuahua, 2023. | Serie: Serie Doctrina jurídica ; núm. 998. | Al pie de la portada: Institut de Recherche Montesquieu, Université de Bordeaux.

Identificadores: LIBRUNAM 2209588 (impreso) | LIBRUNAM 2209612 (libro electrónico) | ISBN 9786073081313 (UNAM) (impreso) | ISBN 9786075361314 (UACH) (impreso) | ISBN 9786073081887 (UNAM) (libro electrónico) | ISBN 9786075361321 (UACH) (libro electrónico).

Temas: Vinicultura -- Leyes y legislación. | Industria vitivinícola -- Leyes y legislación. | Organización Internacional de la Viña y el Vino. | Industria vitivinícola -- México -- Leyes y legislación. | Industria vitivinícola -- Argentina -- Leyes y legislación. | Industria vitivinícola -- Chile -- Leyes y legislación. | Industria vitivinícola -- Estados Unidos -- Leyes y legislación.

Clasificación: LCC K3935.C78 2023 (impreso) | LCC K3935 (libro electrónico) | DDC 343.08556632—dc23

Esta edición y sus características son propiedad de la Universidad Nacional Autónoma de México. Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio sin la autorización escrita del titular de los derechos patrimoniales.

Primera edición: 9 de noviembre de 2023

DR © 2023. Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Jurídicas
Circuito Mario de la Cueva s/n
Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510 Ciudad de México
ISBN (libro impreso): 978-607-30-8131-3
ISBN (libro electrónico): 978-607-30-8188-7

DR © 2023. Universidad Autónoma de Chihuahua
Campus Universitario I s/n
Chihuahua, Chih., México, CP 31178
Correo: editoria@uach.mx
Tel. (614) 439-1853
ISBN (libro impreso): 978-607-536-131-4
ISBN (libro electrónico): 978-607-536-132-1

Impreso y hecho en México



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Enrique Graue Wiechers
Rector

Guadalupe Valencia García
Coordinadora de Humanidades



INSTITUTO DE INVESTIGACIONES JURÍDICAS

Mónica González Contró
Directora

Mauricio Padrón Innamorato
Secretario académico

Wendy Vanesa Rocha Cacho
Jefa del Departamento de Publicaciones



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA

M.D. Luis Alfonso Rivera Campos

Rector

C.P. Jesús Ignacio Rodríguez Bejarano

Secretario General

Dra. Ruth del Carmen Grajeda González

Directora de Extensión y Difusión Cultural

Lic. Alberto Eloy Espino Dickens

Director Administrativo

M.A. Martha Lorena Mier Calderón

Directora Académica

M.E. Luis Carlos Hinojos Gallardo

Director de Investigación y Posgrado

M.A. Marcela Herrera Sandoval

Directora de Planeación y Desarrollo Institucional

...y desde entonces nos amamos.

A María Audry Luer

CONTENIDO

Avant-propos/préface	XXI
Nader HAKIM	
Laetitia GUERLAIN	
Nota a la edición impresa	XXIII
Oscar CRUZ BARNEY	
Prefacio	XXV
Oscar CRUZ BARNEY	
Abreviaturas más utilizadas	XXIX
Introducción: la civilización del vino.	1
CAPÍTULO PRIMERO	
LA REGULACIÓN DEL VINO Y SU ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL. TRES EJEMPLOS DE REGULACIÓN EN EUROPA: ESPAÑA, FRANCIA Y LA UNIÓN EUROPEA	23
I. España	23
1. La importancia de la calidad del vino y las variedades de vid en España	40
2. Las denominaciones de origen españolas	50
El control de las denominaciones de origen protegidas e in- dicaciones geográficas protegidas.	60
3. La regulación del potencial de producción vitícola	66
Régimen de autorizaciones para plantaciones de viñedo a partir del 1o. de enero de 2016.	71
II. Francia	76
1. El productor y los regímenes de propiedad del viñedo	77
2. Las formas de organización para la producción	81

A. El viticultor como propietario	81
B. El viticultor como arrendador.	82
C. Los grupos de viticultores	87
3. El viñedo	93
A. Las vides	94
B. Las condiciones de producción y gestión del viñedo.	95
C. El riego	96
D. La cosecha.	97
E. El rendimiento.	98
F. El grado alcohólico	99
G. La declaración de cosecha o vendimia	100
4. Los órganos reguladores nacionales: el Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO), el FranceAgriMer y los consejos de cuenca	101
5. La clasificación del vino	105
A. Los vinos del país.	106
B. La denominación de origen protegida (DOP) y la indicación geográfica protegida (IGP).	106
C. La denominación de origen controlada (AOC).	107
D. Los vinos sin indicación geográfica (VSIG).	110
E. La Clasificación de 1855	110
6. Comercialización y etiquetado.	114
III. La Unión Europea y la organización común del mercado (OCM) vitivinícola	116
1. Antecedentes: el Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008	119
A. Los productos cubiertos por el Reglamento	124
B. Programas de apoyo	125
C. Clasificación de las variedades de uva de vinificación, su producción y su comercialización	131
D. Prácticas enológicas y restricciones.	132
E. Denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales. Su protección	133
F. Etiquetado y presentación.	141

G. Organizaciones de productores e interprofesionales	143
H. Comercio con terceros países	145
I. Potencial productivo	147
J. Ayuda nacional para la destilación en caso de crisis	153
K. El anexo IV	154
L. El anexo VI	162
2. El Reglamento (CE) 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009	164
A. Régimen transitorio de derechos de plantación	166
B. Régimen de arranque	169
C. Programas de apoyo en el sector vitivinícola	169
D. El anexo XI ter	175
E. Destilación de subproductos	185
F. Disposiciones aplicables a la comercialización y la producción	186
G. Solicitudes de protección	187
H. Denominaciones geográficas de origen e indicaciones geográficas	187
I. Términos tradicionales	196
J. Etiquetado y vitivinícola presentación en el sector	197
K. Normas de producción en el sector vitivinícola: las variedades de uva de vinificación	199
L. Prácticas enológicas y restricciones	199
M. Normas aplicables a las organizaciones de productores e interprofesionales en el sector vitivinícola	201
N. Disposiciones especiales para la importación de vino	203
Ñ. Ayuda nacional para la destilación de vino en caso de crisis	204
O. Registro vitícola e inventario	204
P. Declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola	205
Q. El anexo XV bis: aumento artificial del grado alcohólico natural, acidificación y desacidificación en determinadas zonas vitícolas	205
R. El anexo XV ter: restricciones	206
3. El Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013	206

A. Programas de apoyo en el sector vitivinícola.	210
B. Régimen de autorizaciones para plantaciones de vid	215
C. Control del régimen de autorizaciones para nuevas planta- ciones de vid	218
D. Prácticas enológicas y métodos de análisis	218
E. Normas de comercialización, importación y exportación. . .	219
F. Denominaciones de origen, indicaciones geográficas y térmi- nos tradicionales	220
G. Etiquetado y presentación vitivinícola	222
H. Registro vitícola e inventario de potencial productivo.	224
I. Intercambios comerciales con terceros países	224
J. Normas sobre ayudas públicas	224
K. El anexo I del Reglamento (UE) 1308/2013: las zonas vitíco- las en la Unión Europea	225
L. El anexo VIII del Reglamento (UE) 1308/2013: prácticas enológicas mencionadas en el artículo 80.	229
M. El Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018	231

CAPÍTULO SEGUNDO

LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO	239
I. Los órganos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino	244
1. La Asamblea General, el presidente, los vicepresidentes y el di- rector general.	245
2. El Comité Ejecutivo	248
3. El Comité Científico y Técnico	250
4. La Mesa Ejecutiva	252
5. Las comisiones y las subcomisiones	253
A. Comisión 1: “Viticultura”	254
B. Comisión 2: “Enología”	254
C. Comisión 3: “Economía y derecho”	255
D. Comisión 4: “Seguridad y salud”	255
6. Los grupos de expertos.	256
7. El Jurado de los premios de la Organización.	257

II. Funciones de la Organización Internacional de la Viña y el Vino	257
1. Elaboración de normas para el sector vitivinícola	258
2. Investigación y publicación; fomento de la innovación en el sector vitivinícola mediante la investigación	258
3. Elaboración de bases de datos, estadísticas y datos del sector . .	258
CAPÍTULO TERCERO	
EL VINO EN MÉXICO Y SU REGULACIÓN JURÍDICA	261
I. El problema moral relativo al consumo del vino	262
II. El derecho castellano	264
III. El vino en el derecho indiano.	266
IV. El Tribunal de La Acordada y el Juzgado Privativo de Bebidas Prohibidas	273
V. El Reglamento del Real de Vino de la Armada de Barlovento . . .	279
VI. El México independiente	281
1. El comercio exterior. La importación de vinos y los registros marcarios.	284
2. Las marcas comercializadas.	289
VII. El siglo XX y la expansión del comercio vitivinícola.	294
1. La Ley Vitivinícola de 1943.	295
2. La reordenación de la producción. Programas de apoyo y normas oficiales: el Programa de Apoyo a la Industria Vitivinícola (Proviti) y la Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017 .	307
A. El Programa de Apoyo a la Industria Vitivinícola (Proviti) . .	307
B. La Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017	311
CAPÍTULO CUARTO	
¿NUEVOS VIENTOS EN MÉXICO? LA LEY GENERAL DE FOMENTO A LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA Y LAS LEYES ESTATALES DE FOMENTO: COAHUILA, CHIHUAHUA Y GUANAJUATO	329
I. La Ley General de Fomento a la Industria Vitivinícola.	329
1. La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación	340

2. La Secretaría de Economía	341
3. La Secretaría de Hacienda y Crédito Público	341
4. La Secretaría de Educación Pública	341
5. La Secretaría de Salud	342
6. La Secretaría de Turismo	342
7. La Secretaría de Relaciones Exteriores	342
8. La Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales	342
9. La Secretaría de Energía	343
II. Las leyes estatales de fomento	344
1. Coahuila	346
A. La Comisión Interinstitucional para el Impulso y Desarrollo Vitivinícola del Estado de Coahuila de Zaragoza	349
B. El Distintivo Estatal de Calidad Vitivinícola Coahuilense	351
C. La promoción del vino de Coahuila	353
2. Chihuahua	354
A. Zona 1	355
B. Zona 2	355
C. Zona 3	355
D. Zona 4	356
E. Zona 5	356
3. Guanajuato	361
A. Atribuciones de los ayuntamientos	364
B. Consejo Estatal Vitivinícola	365
C. El Programa Estatal Vitivinícola y de Enoturismo	368
D. El Registro Estatal Vitivinícola	368
E. El Distintivo de Calidad Vino Guanajuatense	369

CAPÍTULO QUINTO

VINO Y LIBRE COMERCIO: EL VINO EN LOS TRATADOS COMERCIALES INTERNACIONALES FIRMADOS POR MÉXICO	371
I. El Tratado de Libre Comercio de América del Norte y el T-MEC	371
1. Capítulo 3: agricultura	372

2. Capítulo 20: derechos de propiedad intelectual.	376
II. El Tratado de Libre Comercio entre México y la Unión Europea	378
1. Prácticas de vinificación.	378
2. Etiquetado de vinos y licores	379
3. Certificación de vinos y licores.	381
4. Reglas aplicables	382
5. Medidas transitorias.	382
6. El Subcomité de Comercio de Vinos y Bebidas Espirituosas . . .	382
7. Cooperación en el comercio de vinos y bebidas espirituosas. . .	383
8. Incorporación de Acuerdo existente	383
9. Las indicaciones geográficas que la Unión Europea busca pro- teger en el territorio mexicano.	384
III. El Acuerdo entre los Estados Unidos Mexicanos y la Comunidad Europea sobre el Reconocimiento Mutuo y la Protección de las Denominaciones en el Sector de las Bebidas Espirituosas de 1997	390
1. Definiciones	390
2. Denominaciones incluidas en el Acuerdo	391
3. Medidas de protección.	401
4. Ámbito territorial de aplicación.	404
5. Exclusiones.	404
6. Organismos responsables del control de la aplicación del Acuerdo	404
7. Consultas	405
8. El Comité Mixto	405

CAPÍTULO SEXTO

LA REGULACIÓN DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE LAS IN- DICACIONES GEOGRÁFICAS EN MÉXICO	407
La Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial	408

CAPÍTULO SÉPTIMO

OTROS CASOS DE REGULACIÓN EN AMÉRICA	419
I. Argentina	419

1. La Ley General de Vinos 14.878	420
A. El Instituto Nacional de Vitivinicultura	420
B. Clasificación de los vinos	421
C. Prácticas enológicas lícitas	425
D. Prácticas enológicas prohibidas	431
E. Régimen de sanciones	433
2. La Ley 22.667, Regulación de Elaboración del Vino	436
A. Etiquetado, certificación y denominación de origen	437
B. Unificación normativa de etiquetado de productos vitivinícolas	437
C. Variedades de <i>Vitis vinifera</i> L., según destino y color	438
II. Chile	443
1. La Ley 18.455, sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres y el Decreto Supremo de Agricultura 78, que reglamenta la Ley 18.455	443
A. Producción y elaboración de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres	445
B. Plantación, injertación y arranque total o parcial de viñas. Bebidas alcohólicas fermentadas	445
C. De la denominación de origen	447
2. El Decreto Supremo de Agricultura 464, que establece todas las normas sobre zonificación vitícola del país y denominaciones de origen	451
A. Las regiones vitivinícolas de Chile	451
B. Las categorías del vino chileno	461
C. El etiquetado	462
D. Tipos de vino conforme al contenido de azúcar residual	466
E. Menciones autorizadas en el etiquetado	466
F. Vinos espumosos: etiquetado	468
G. Marcas comerciales y denominaciones de origen	469
III. Los Estados Unidos de América	469
1. La producción	472
2. Nombres de variedades de uva aprobados	474

3. Las áreas vitivinícolas estadounidenses AVA	479
4. El etiquetado	500
Conclusión.	507
Bibliografía	511
Acerca del autor	527



AVANT-PROPOS/PRÉFACE

Dire quelques mots d'un livre a quelque chose d'impressionnant et l'illégitime. Il est en effet impressionnant de pouvoir écrire à propos du travail d'autrui, surtout lorsque les auteurs font oeuvre pionnière. Car Oscar Cruz Barney et les contributeurs de ce livre sont bien des pionniers qui arpentent ou explorent un véritable continent. Ce continent n'est pas seulement celui de l'Amérique mais également celui du vin et de ses multiples ramifications historiques, politiques, juridiques et sociales. Il s'agit même d'une civilisation car, comme l'écrit Oscar Cruz Barney, il y a sans doute une "civilisation du vin". La plume tremble un peu lorsque l'on emploie cette expression qui renvoie aux grands travaux anthropologiques. Elle séduit toutefois lorsque l'on contemple une telle histoire des hommes et de leur rapport à la Terre. Car le vin apporte avec lui, immanquablement, cette alliance subtile et puissante, enivrante pourrait-on écrire.

Les auteurs de ce livre ne s'y trompent pas en souhaitant "contribuer à promouvoir la culture du vin ainsi que sa réglementation et sa promotion au Mexique". Ils poursuivent ainsi un objectif tant scientifique que culturel, liant intimement le droit du vin naissant au Mexique à celui des régimes juridiques applicables au vin en Europe et ailleurs, comme aux États-Unis d'Amérique. C'est ainsi une histoire commune qu'ils tissent pour promouvoir l'idée que le vin n'est pas seulement "le produit de la fermentation du raisin frais" (selon les termes de la loi Griffé du 14 août 1889) mais autre chose, entre nature et culture. Bien plus qu'une boisson alcoolique, il cristallise les enjeux actuels de notre monde. Produit d'une culture, produit agricole, fruit d'un savoir faire et d'un savoir vivre, il est au coeur d'une histoire longue qui est aujourd'hui l'un des points d'orgues de la crise environnementale.

Aussi le droit du vin participe-t-il grandement aux questions qui nous préoccupent toutes et tous. Comment produire bien des vins de qualité qui ne soient ni nocif pour nous les Hommes ni pour la nature qui nous nourrit et nous permet de vivre? Comment s'inscrire dans nos traditions et répondre aux immenses attentes de nos contemporains? Il y a un peu de tout cela dans les pages qui suivent car, en filigrane, c'est tout notre rapport au monde qui se niche dans la question vitivinicole, et ce partout dans le monde et, peut-être, particulièrement au Mexique.

On peut également se sentir illégitime car nous en savons trop peu. Trop peu justement de ce continent nous ait connu. Et pourtant comment ce pas imaginer les liens puissants unissant le noble produit avec son terroir ? Si ce dernier est bien “un espace géographique délimité et défini à partir d’une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs; de savoirs et de pratiques, fondés sur un système d’interaction entre le milieu naturel et les facteurs humains” (UNESCO), alors comment ne pas imaginer les forces presque telluriques qui oeuvrent pour que naissent les appellations mexicaines dans ce grand pays? Comment ne pas sourire de plaisir par avance en pensant à la rencontre des espaces mexicains avec les savoirs et pratiques des Hommes qui les peuplent? A la charnière de l’histoire, de l’économie, de l’agriculture, des techniques et du droit, s’ouvrent les portes d’un ouvrage qui contribue à inscrire, justement, le droit du vin dans de nouveaux terroirs qui ne manqueront certainement pas de nous intéresser.

Quoi qu’il en soit il est plaisant de laisser la parole aux spécialistes de ces questions. À eux revient le rôle de “bâtir un récit”, selon l’expression utilisée pour le vin au Mexique par Francisco Tortolero Cervantes.

Nader HAKIM*
Laetitia GUERLAIN**

* Professeur à l’Université de Bordeaux, vice-doyen en charge des Masters de la Faculté de droit et de science politique, directeur du Master Histoire du droit-Culture juridique.

** Professeure d’histoire du droit, membre junior de l’Institut universitaire de France (promotion 2021), Université de Bordeaux, Faculté de droit et de science politique, Institut de recherche Montesquieu.



NOTA A LA EDICIÓN IMPRESA

El libro que el lector tiene entre sus manos se publicó originalmente sólo en versión electrónica a inicios de marzo de 2023. Desde entonces, se han desarrollado diversos acontecimientos positivos, que a continuación menciono. Se presentó con gran éxito en el Quinto Festival del Noroeste de Vinos de Mazatlán, que organiza Justo Molachino, y, posteriormente, se hizo vía remota ante la Unione Giuristi della Vite e del Vino (UGIVI) de Italia, a invitación de Marco Giuri, Floriana Risuglia y Diego Saluzzo; a todos ellos les agradezco enormemente su gentileza. De igual manera, se realizó su presentación en dos programas de radio: *La Jugada Financiera* en Radio Anáhuac (dirigido por Gaby González y Nedi Rueda) y *El Derecho Administrativo Hoy* de la Facultad de Derecho de la UNAM (dirigido por Marco Antonio Zeind, Columba Acostaviques Ortiz y Paulina Domínguez). Más recientemente, se presentó en la Facultad de Derecho de la Universidad Autónoma de Chihuahua (UACH).

El texto fue recibido, asimismo, con gran entusiasmo en el seno de la Association Internationale des Juristes du Droit de la Vigne et du Vin (AIDV). Por ello, les agradezco a Stephen Stern y Theodore Georgopoulos por sus comentarios y su difusión mediante el *AIDV Newsletter* del 5 de marzo de 2023; además, ofrezco un especial agradecimiento por los amables comentarios a cargo de los colegas José Enrique Herbert, Paz Austin, Irine Pilauri, Gonçalo Moreira Rato, Roner Fabris, Rein-Jan Prins, Ramiro Moreno Valdivieso, Olivier Sierra, Jean-Luc Barbier, Adolfo Samaniego, entre otros.

Con respecto al libro, el doctor Francisco Tortolero Cervantes, colega y cocoordinador de la línea de investigación institucional “Territorio, vino y derecho” del Instituto de Investigaciones Jurídicas de la UNAM, señaló:

Así es Oscar, es un trabajo muy importante. El primero que se ha hecho en castellano (lo digo sin exagerar y con elementos para afirmarlo). Su originalidad es que alcanzas el objeto que te propusiste, de recorrer la legislación y los aspectos técnicos que se protegen y se encuadran por el derecho. Da muestra de la importancia de impulsar los dos pilares principales de la actividad vitivinícola: la parte agrícola y la enológica (que evidentemente son las principales). Esos dos pilares los tenemos en México gracias a tantos y tan buenos ingenieros y profesionales que han dedicado su carrera a destacar en esos campos. La

importancia de este libro es que, como lo dice el autor, abre el sector al ámbito del derecho. Para darnos cuenta de que al sector le conviene estar encuadrado y protegido. ¡Enhorabuena, Oscar! Un gran logro para ti, y un gran aporte para el gremio jurídico del continente.

Agradezco al Instituto de Investigaciones Jurídicas de la UNAM y al Institut de Recherche Montesquieu de la Université de Bordeaux por su confianza y apoyo en la publicación electrónica, especialmente a Raúl Márquez, a Wendy Rocha y al personal de publicaciones del mencionado Instituto por su enorme esfuerzo, y a Nader Hakim y Laetitia Guerlain del aludido Institut, quienes prologaron el texto.

Cabe destacar que el libro fue aceptado en su versión electrónica para concursar en la “Edición 2023 de los Premios de la OIV” (Organización Internacional de la Viña y el Vino).^{*} Seguimos en espera del veredicto; sin embargo, el que una obra mexicana participe ya nos llena de orgullo, sea cual sea el resultado.

La necesidad de una versión impresa del mismo y el interés en su difusión llevaron a que la UACH, por decisión de su rector el maestro Luis Alfonso Rivera Campos, quien es un amigo entrañable, decidiera participar en la edición en papel de este texto, que ahora el lector tiene entre sus manos. Gracias a la UACH, a su rector y al apoyo y entusiasmo del doctor Damián Aarón Porras y del doctor Ricardo Aarón González Aldana, exdirector y director, respectivamente, de la Facultad de Ciencias Agrotecnológicas (Faciatec) de la UACH, cuya labor en pro de la vitivinicultura en el estado de Chihuahua y en México es de la mayor relevancia.

No me queda sino agradecer la lectura de este libro y esperar que sirva para el desarrollo de la cultura y el derecho vitivinícola.

Oscar CRUZ BARNEY

^{*} Los Premios de la OIV son un tipo de galardón previsto en el Reglamento Interno de la OIV. Se otorgan anualmente gracias a un jurado internacional compuesto por grandes figuras del mundo vitivinícola en representación de los Estados miembros de la Organización. Véase <https://www.oiv.int/es/que-ofrecemos/oiv-premios>.



PREFACIO

La decisión de escribir un libro sobre derecho del vino es resultado de la experiencia familiar y, podemos decir, personal en el mundo del vino. El presente texto tiene su origen en un artículo que publiqué hace casi veinte años en el *Anuario Mexicano de Historia del Derecho*¹ y aquél, a su vez, en una conferencia dictada en una cena de fin de año en el Ilustre y Nacional Colegio de Abogados de México.²

La familia es originaria del estado de Chihuahua y produjo vino a nivel *amateur* durante un tiempo; cabe destacar que la producción de vino en Chihuahua tiene una larga tradición. En tiempos recientes, hacia los sesenta del siglo XX, María Galanti y Gastone Guglielmina elaboraron su propio vino de uva Chardonnay y Cabernet Sauvignon que se adquiría de productores locales, tarea a la que se sumaron otros chihuahuenses, como Rodolfo Cruz Miramontes, Juan José Royo, Abel Beltrán del Río y Gilberto Pinoncely. Actualmente, hay grandes vinícolas y la Universidad de Chihuahua desarrolla una tarea de gran relevancia en el estudio y desarrollo del cultivo de la vid en el estado.

Heredé de mi padre, Rodolfo Cruz Miramontes, el gusto por el vino y su mundo; él, a su vez, en parte por su aprendizaje con don Oscar Morineau. La cultura del vino entra en la vida diaria y en la convivencia: en lo personal, no fue sólo por las conversaciones en recuerdo de aquella pequeña producción vinícola familiar, de la que yo no participé, pues fue antes de mi nacimiento, sino también porque el vino se entendió siempre como un alimento, como parte de la comida diaria, como ocasión de plática y discusión, y no como una bebida alcohólica más. Recuerdo en este sentido cómo relataba mi padre sus conversaciones con José Fuentes Mares cuando este último estaba escribiendo su *Nueva guía de descarriados* (México, Editorial Joaquín Mortiz, 1977), obra de lectura obligada para conocer de vinos español-

¹ “El vino y el derecho: la regulación jurídica de la producción, comercio y consumo del vino en México (1529-1888)”, *Anuario Mexicano de Historia del Derecho*, núm. XVI, 2004.

² Agradezco a mi muy querido Héctor Fix-Fierro (q.e.p.d.) por sus atinadas sugerencias en la integración de esta obra. Asimismo, le doy las gracias al doctor Francisco Tortolero Cervantes por las gratas conversaciones alrededor de la materia, además de que su conocimiento y *savoir vivre* son siempre reveladores.

les y gastronomía española. Otra lectura que definitivamente me impulsó a escribir este texto fue *La fisiología del gusto*, de Jean Anthelme Brillat-Savarin, una obra sensacional sobre gastronomía que recomiendo su lectura absolutamente.

Mi padre inició en su juventud una colección de etiquetas de vino: aquellas que consumía las retiraba de la botella sumergiéndolas en agua caliente (hoy en día, hay sistemas para desprender las etiquetas mediante la colocación de una película plástica que literalmente “arranca” la etiqueta de la botella) y, posteriormente, las colocaba en álbumes fotográficos y las dividía por países y regiones. Esa práctica permite aprender, conocer y reflexionar sobre el vino, su productor, su estética y, desde luego, recordar la ocasión en la que fue bebido y con quiénes. Es una forma de conocer el mundo del vino. Además, se anota en la etiqueta quiénes la compartieron, porque ayuda a valorizar su papel en la vida familiar, social e institucional. Recuerdo que, en ocasión del 250 aniversario de la fundación del Ilustre y Nacional Colegio de Abogados de México en 2010, los integrantes de la Junta Menor del mismo firmamos la etiqueta de la botella de champagne que compartimos en la sesión correspondiente.³

Cabe mencionar que tanto mis hermanos Rodolfo (q.e.p.d.) y Federico como yo continuamos esa práctica, y mi cuñado Arturo hizo lo propio; ahora, ello se ve fortalecido con la aplicación Vivino®, que permite hacer anotaciones y comentarios en las etiquetas fotografiadas y subidas al sistema. Federico y Arturo son vastos conocedores y amantes del vino.

La visita a la cava familiar para escoger o encontrar la botella solicitada por mis padres para la comida era siempre una aventura: era una cava de piedra que estaba en un jardín, con condiciones naturales de temperatura, humedad y luz adecuadas. Sacar la botella implicaba remover o ahuyentar de vez en cuando alguna araña que había tejido su red sobre las botellas. La botella de vino elegida permitía comentar sobre la misma, sobre la región y sobre el país del que provenía. Recuerdo en su momento las limitaciones de acceso a vinos importados durante la última parte del régimen de sustitución de importaciones y la oportunidad de conocer nuevos vinos mexicanos: Urbinón, Calafia, Los Reyes, etcétera.

Los fines de semana, y especialmente los sábados en que había comida familiar, la casa ofrecía un aroma a jerez, ya sea fino o manzanilla, que se consumía como aperitivo. El obligatorio Tío Pepe, Fino Quinta o La Ina Fino eran las marcas que se podían conseguir; hoy en día, la oferta es mayor, por fortuna: La Guita Manzanilla, Don Zoilo, La Gitana, Tío Pepe Fino en

³ La etiqueta fue debidamente enmarcada y está en la colección de cuadros perteneciente al Ilustre Colegio.

Rama y Finos de Montilla Moriles. Confieso mi especial predilección por los vinos de Jerez y de Montilla Moriles. En este sentido, se me vienen a la mente las manzanillas Solear (en sus versiones ordinaria y en rama), Muyfina, Pastora, Velo Flor, Aurora, Callejuela, La Kika, Almacenista, Predilecta, Barbiana, Zuleta, las del Equipo Navazos, Gabriela, La Gitana, Maruja, La Cigarrera, La Guita, Lustau, Macarena, Papirusa, Orleans-Borbón, Sacristía, Alegría, Don Zoilo, entre otras. Dentro de los finos, podemos señalar a Tío Pepe, Fino Quinta, La Ina Fino, La Barajuela, Fino José Ramón, Bulería, Tradición, Peña del Águila, Bertola, Hidalgo, las de Equipo Navazos, Cruz Vieja, Gutiérrez Colosía, Real Tesoro, 3 en Rama, La Riva, Los Mimbres, Arroyuelo, Romate, Marismeno, Santa Petronila, Pando, y muchos otros. Dos lugares son los que recomiendo en Madrid para quienes sean aficionados o quieran aficionarse a estos vinos: La Venencia y la Taberna Palo Cortado.

El paisaje vinícola es siempre inspirador y enriquecedor: tierra, vides, vientos, temperaturas. Los viajes a las regiones de Borgoña y Burdeos en Francia; a Oregon, Washington, Napa y Sonoma en los Estados Unidos, y a Querétaro, Guanajuato, Chihuahua, Zacatecas y Baja California en México obligan necesariamente a pensar en la posibilidad de un futuro brillante y robusto para el sector en México. La viticultura ordena el paisaje y lo embellece; de esta manera, zonas en donde, por las difíciles condiciones del suelo y del clima, otros cultivos no progresan, ahí crece la vid. Inolvidables son las visitas que tuvimos, además de la enorme fortuna de realizarlas, a Rully y sus alrededores en Borgoña, a Aviñón y su entorno en el Valle del Ródano, a Saint-Émilion en Burdeos y a la misma ciudad de Burdeos y su Universidad en Francia; a las vinícolas Casa de Piedra, Mogor, L. A. Cetto, Pijoan, Adobe y Monte Xanic en Baja California; a Freixenet, las Bodegas de Cote, La Redonda, Punta de Lobos y Azteca en Querétaro; a Vinícola San Francisco en Guanajuato; a Stags Leap, Silverado, Hess, Del Dotto, Chandon y otros en Napa Valley, y a algunos viñedos en Washington.

La cultura del vino entra desde la casa, en la vida diaria, entendiendo las dimensiones natural, cultural e histórica del mismo. En mi caso, esto fue así y he procurado que lo siga siendo: poner atención en los aromas y colores del vino que se consume; guardar las etiquetas; identificar las características del vino y de ahí reconocer las regiones de las que proviene, y sobre todo entender que el vino es parte de la comida diaria, a la que completa, complementa y enriquece.⁴ Se deben abandonar prejuicios que todavía flo-

⁴ Esta actividad familiar de conversar alrededor del vino, de olerlo, de verlo y de valorarlo la mantuve en su momento con mis hijas Catalina y Natalia; es la forma de acostumbrar y entrenar a los sentidos alrededor del vino.

recen de vez en cuando respecto a los vinos rosados y blancos, pues persisten frases tan lamentables como la de “el mejor vino blanco es un tinto”. Al vino se le disfruta en mayor medida si entendemos lo que significa y el esfuerzo que hay detrás de cada botella que se descorcha. La única forma de identificar y distinguir entre vinos es probar, degustar, recordar y comparar sin prejuicios, y siempre en copa transparente, de cristal o de un vidrio de calidad sin color.

Creo firmemente que el desarrollo de una industria vitivinícola robusta en México requiere de un profundo conocimiento de los climas, suelos y regiones de cultivo; de la normativa que le es aplicable; de las necesidades de los productores y de sus metas, y de la sociedad que se desarrolla en su entorno. No es lo mismo Baja California que Coahuila, Sonora, Chihuahua o Zacatecas, y tampoco San Luis Potosí, Aguascalientes, Guanajuato o Querétaro que Puebla o la Ciudad de México. Debemos pensar en una industria vitivinícola a largo plazo, en cómo la queremos organizar y en qué parámetros queremos participar en el mundo del vino.⁵

Existen diversos modelos de ordenación territorial para la producción del vino y México debe encontrar el propio, que refleje sus vinos, sus formas de producción y su realidad. Debe regularse el uso de mostos extranjeros para vinificación en México, respetando la definición de vino mexicano y atendiendo a la realidad del campo, la industria y el mercado de consumo mexicano.

México vio debilitada su tradición vitivinícola durante el siglo XIX y hoy en día vive una vigorosa y entusiasta recuperación. Es evidente que cada día más se consume vino en las mesas familiares y en los restaurantes, por lo que toca ahora trabajar por una regulación suficiente y adecuada, no solamente a nivel de normas regulatorias, sino también de ley y reglamento. De ahí que hayamos creado junto con el doctor Francisco Tortolero Cervantes en el Instituto de Investigaciones Jurídicas de la UNAM una línea de investigación sobre territorio, vino y derecho.

México está llamado a ser un productor destacado y el derecho juega un papel fundamental como posibilitador y estructurador del desarrollo vinícola mexicano.

Oscar CRUZ BARNEY

⁵ Resulta importante la tarea que desarrolla Justo Molachino en la organización de la Feria del Vino de Mazatlán.



ABREVIATURAS MÁS UTILIZADAS

DO	Denominación de origen
DOC	Denominación de origen calificada
DOP	Denominación de origen protegida
IG	Indicación geográfica
IGP	Indicación geográfica protegida
MAPAMA	Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente de España
OCM	Organización Común de Mercado
OIV	Organización Internacional de la Viña y el Vino
PAC	Política agrícola común



INTRODUCCIÓN: LA CIVILIZACIÓN DEL VINO¹

Estudiado en vino, en la vid, considerado en la leyenda, en la poesía y en las costumbres, visto cómo se produce y cómo se comercia, de qué manera obra en el organismo y por qué vía conduce al delito, a la demencia y a la muerte, no queda ya más que tratar sobre sus efectos psicológicos: decir, pues, cómo afecta a la inteligencia, a la imaginación y al sentimiento, mientras que bebiendo se permanezca más acá de ese límite funesto excedido el cual el bebedor cae en las manos del profesor Lombroso.

Edmundo de AMICIS, *Los efectos psicológicos del vino*, 1880.

Se sostiene que una viticultura de calidad que vaya a triunfar en un momento dado, además de tierras privilegiadas, necesita el concurso de circunstancias particulares que reúnan una elite de productores con una aristocracia de consumidores.² Como señala Tim Unwin, el vino es el jugo de las uvas fermentado, aunque el término suele aplicarse con menor precisión al obtenido de otros frutos. Se trata, pues, de un producto natural elaborado únicamente a base de uvas que han sido recolectadas y transportadas al lagar, prensado y dejado en cubas hasta que sus azúcares se hayan fermentado y convertido en alcohol.³

Se le ha definido también como “bebida alcohólica y alimenticia, hecha con el jugo fermentado de la uva, que obra en la naturaleza como excitante”.

¹ Una primera versión de este texto se publicó en: Cruz Barney, Oscar, “Régimen jurídico de la producción, comercio y consumo del vino en México: s. XVI-XIX”, disponible en: <http://www.economia.unam.mx/amhe/memoria/simposio09/Oscar%20CRUZ%20BARNEY.pdf>.

² Vidal, Michel, *Histoire de la vigne et des vins dans le monde. XIXe-XXe siècle*, Burdeos, Éditions Féret, 2001, p. 21.

³ Unwin, Tim, *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*, trad. de Ana Alcaina y Victoria Ordóñez, Barcelona, Tusquets, 2001, p. 59.

te o como tónico, según la cantidad de alcohol que contiene”.⁴ Se dice que “los vinos se beben, se huelen, pero también se escuchan y se pueden sentir... los vinos se parecen a quien los elabora...”.⁵

El cultivo de la vid dirigido a la producción de vino tuvo su origen alrededor del año 6000 a. C. en la región que se asienta entre el mar Negro y el mar Caspio a orillas de los actuales países de Turquía, Siria, Iraq, Irán y la desaparecida Unión Soviética. Si bien no son más que conjeturas, probablemente el vino se descubrió (por supuesto, de forma previa al cultivo deliberado de la vid, alrededor de los años 8000 y 10000 a. C.) por casualidad en el momento en que alguien bebió y disfrutó el jugo fermentado de uvas silvestres que había recogido y almacenado en una vasija de cerámica, al norte de las llanuras de los ríos Tigris y Éufrates, en la confluencia de los territorios sumerio, acadio, asirio y babilónico.

Descubrimientos recientes sitúan la producción de los primeros vinos en el periodo Neolítico, de forma contemporánea a otras formas de agricultura. Un tema por resolver es el de cuál fue el proceso de elaboración de esos primeros vinos, tomando en consideración que las uvas silvestres eran mucho más ácidas que las uvas cultivadas en la actualidad, lo que complica su proceso de fermentación y hace más difícil el que se conviertan en vino (por la falta de azúcares). Además, se requería de levaduras capaces de fermentar los azúcares presentes en dichas uvas. Así, el desarrollo de la vinificación dependió en gran medida del proceso de domesticación de la vid.⁶

Se han encontrado vestigios que confirman el cultivo de la vid a inicios del año 3000 a. C., tras el asentamiento de los sumerios en la Mesopotamia meridional, si bien no hay pruebas de que el vino se bebiera en forma habitual. Probablemente, la mayoría de la población consumía bebidas alcohólicas derivadas de la cebada y de los dátiles.

En el año 1000 a. C., en pleno auge del nuevo Imperio asirio, se llevaron los vinos a ciudades como Nínive, que adquirió gran renombre gracias a sus vinos. Los relieves de piedra encontrados y esculpidos en tiempos de Asurbanipal (siglo VII a. C.) ilustran las figuras del rey y su esposa sentados bajo un emparrado bebiendo lo que parece ser vino de uva. Posteriormente, en el siglo VIII a. C., las tablillas de arcilla de Cáláh (Nimrud) contienen listas detalladas de los hombres y mujeres que tenían derecho a recibir una ración diaria de vino como parte de la contraprestación a su trabajo al servicio del rey.

⁴ Bernaldo de Quirós, Constancio, “Vino”, *Enciclopedia jurídica española*, Barcelona, Francisco Seix Editor, 1910.

⁵ Roca, Josep y Puig, Imma, *Tras las viñas. Un viaje al alma de los vinos*, 2a. ed., Navarra, Debate, 2016, p. 11.

⁶ Unwin, Tim, *op. cit.*, p. 107.

Heródoto, hacia el siglo V a. C., describe las operaciones de importación de vino desde Armenia hasta Babilonia en barcos que, llenos de paja, transportaban el vino contenido en barricas de madera de palma.

En el caso de Egipto, si bien la bebida alcohólica más habitual era la cerveza, a partir del siglo IV a. C. se inició el consumo y la producción de vinos en el norte del país, en la región del delta del Nilo, en viñedos propiedad del rey, sacerdotes y altos funcionarios.

En el caso de Grecia, en el siglo XV a. C., la viticultura se encontraba ya establecida, gracias a la extensión del poder micénico en el este y en el sur. Homero en la *Iliada* y en la *Odisea* da cuenta de una utilización generalizada del vino en libaciones y festines, lo que se constata con los restos de copas y vasijas micénicas de los siglos XII y XIII a. C. Homero hace constantes referencias al vino y su utilización; por ejemplo, pensemos en la manera en que Odiseo emborrachó al cíclope con vino fuerte.

I. VINO Y RELIGIÓN

La introducción de Dionisio como dios griego de la vid y el vino se relata en *Las Bacantes* de Eurípides (408-407 a. C.), que habría de ser conocido en la península itálica con el nombre de Baco, identificado con el dios romano de la fertilidad de los campos. En Roma, los rituales báquicos no tardaron en ser prohibidos por el Senado en el año 186 a. C. Tito Livio relata en su *Historia de Roma* las razones de su prohibición, al señalar que

...al rito religioso se añadieron los placeres del vino y los banquetes para atraer a mayor número de adeptos. Cuando el vino y la nocturnidad y la promiscuidad de sexos y edades tierna y adulta eliminaron todo límite del pudor, comenzaron a cometerse toda clase de depravaciones, pues cada uno tenía a su alcance la satisfacción del deseo al que era más proclive por naturaleza.⁷

Si bien las fiestas báquicas se prohibieron, en lo individual el culto continuó. Las pinturas conservadas en los muros de la Villa de los Misterios en Pompeya ofrecen una imagen clara del rito básico de iniciación a los misterios báquicos en el siglo I a. C.

En el caso de Francia, la vinicultura experimentó un desarrollo diferente al que tuvo en la península itálica tras la caída del Imperio romano. Visigodos, burgundios y francos lograron dar condiciones estables para su producción. Merovingios y carolingios impulsaron la viticultura, fundamentalmente

⁷ Livio, Tito, *Historia de Roma desde su fundación*, Madrid, t. VII, lib. XXIX, pp. 271 y ss.

en la región de Borgoña, donde todavía existe uno de los viñedos más famosos del mundo: el Grand Cru Corton Charlemagne.⁸ Se sabía, asimismo, de las capacidades de añejamiento del vino de Burdeos.⁹

A partir del siglo IX, la Europa cristiana se identificó como una civilización del vino, y los conventos se encargaron del desarrollo vitivinícola para príncipes y grandes del reino.¹⁰ En la Edad Media, “le vin est sur la table, dans les casseroles, dans le calice, dans les remèdes; il abreuve les riches et nourrir les pauvres; il est bu, cuit, transformé, transporté, vendu, prêté, taxé; il est mis en rimes, en chansons, en romans. Le vin médiéval est partout”.¹¹

Las órdenes religiosas que tomaron mayor protagonismo fueron la de San Benito, la Benedictina de Cluny y la Orden del Císter, que también sigue la Regla de San Benito, floreciendo el cultivo en Nuits-Saint-Georges, Chablis y Côte d’Or, y eligiendo las variedades Chardonnay y Pinot Noir como uvas más adecuadas para su cultivo. En Francia, hasta finales del siglo XVIII, cada región vitivinícola producía y consumía su propio vino, dadas las dificultades de comercialización y transporte regional. En las villas fueron los obispos quienes mantuvieron viva la tradición vitivinícola, o bien la introdujeron: el vino desempeñó una función también de carácter político, pues fue un símbolo y un reflejo de prestigio al servirse a invitados y visitantes. Las comunidades monásticas se esforzaron así por obtener mejores vinos;¹² de esta manera, en Borgoña, las abadías de La Charité, Souvigny, Saint Pourçain, Saint Bénigne, Saint Vivant, Saint Martin, Bèze y Chalon desarrollaron una estructura que permitió elaborar grandes vinos y la creación de un modelo de explotación única y la configuración del concepto de *clos*, que es una explotación vinícola cerrada, delimitada y vallada.¹³ El vino será una expresión de poder temporal y espiritual: los dominios de la Côte bourguignonne, de Épernay, de Hautvillers, de la rivera derecha del Garona, de Orleans, de Châteauneuf, de Château-Chinon y de Château-Chalon rivalizaban en

⁸ Carlomagno contribuyó también de forma importante al desarrollo de la vitivinicultura en Alemania.

⁹ Berthault, Frédéric, *Aux origines du vignoble bordelaise il y a 2000 ans, le vin à Bordeaux*, Burdeos, Féret, 2000, p. 97.

¹⁰ Gautier, Jean-François, *Histoire du vin*, 2a. ed., París, Presses Universitaires de France, 1996, p. 66.

¹¹ Bassano, Marie, “Le vin d’embarras. Les juristes face à la nature du vin (XIIe-XVe siècles)”, en Bahans, Jean-Marc y Hakim, Nader (dirs.), *Le droit du vin à l’épreuve des enjeux environnementaux. Histoire et actualités du droit viticole*, Burdeos, Féret, 2015, p. 11.

¹² Birlouez, Éric, *Histoire du vin en France. De L’Antiquité à la Révolution*, 2a. ed., Rennes, Éditions Ouest-France, 2020, p. 63.

¹³ Martín, Joan C., *Pasión por el vino*, Barcelona, Los Libros del Lince, 2017, pp. 249 y 250.

notoriedad.¹⁴ Hoy en día, las prestigiadas denominaciones de Borgoña son los nombres y delimitaciones de los antiguos viñedos de los monasterios.¹⁵

En el caso de España, si bien durante el dominio musulmán el consumo de vino estaba prohibido, su producción y su exportación estuvieron siempre presentes y el papel de agrónomos como Ibn Wáfid, Ibn Bassâl, Ibn Hajjâj, Abû l-Khayr al-Ishbîlî y al-Tignarî resultó esencial para esta tarea durante la segunda mitad del siglo XI y la primera del siglo XII.¹⁶

Uno de los vinos fortificados más conocidos en el mundo es precisamente el Fino de Jerez que, junto con la Manzanilla, elaborada en Sanlúcar de Barrameda conforme a la DO Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, se consumen en España y se exportan con enorme éxito.

La producción de vinos de la zona se centra en el denominado Triángulo de Jerez, formado por Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y Puerto de Santamaría, si bien la zona de producción abarca los municipios de la provincia de Cádiz: Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, Puerto de Santamaría Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real y Chiclana de la Frontera, además de Lebrija en la provincia de Sevilla.¹⁷

Pese al clima sumamente cálido de la zona, los viñedos son bañados por la brisa marítima, que reduce las temperaturas mientras más cercano está el viñedo a la costa.¹⁸ Cabe destacar que el tipo de suelo que desarrolla mejor la uva Palomino es la albariza, en tanto que el Pedro Ximénez crece mejor en barro y la uva Moscatel en arena.¹⁹

Sobre cómo debe de beberse el vino de Jerez, éste debe ser en copas, en catavinos. Se dice que debe dejarse la caña exclusivamente para la manzanilla. Se recomienda cristal transparente y nada de vidrio grueso.²⁰

La crianza de los vinos finos y manzanillas se hace por medio del sistema de criaderas y soleras, un “método introducido en Jerez hacia la mitad del

¹⁴ Lucand, Christophe, *Comment La France révolutionné le monde du vin. La naissance des appellations d'origine*, Malakoff (Francia), Dunod, 2019, p. 58.

¹⁵ Martín, Joan C., *op. cit.*, p. 251.

¹⁶ Clément, François, “Agronomes et viticulture dans l’Espagne musulmane (XIe-XIVe siècle)”, en Delbrel, Sophie y Gallinato-Contino, Bernard, *Les hommes de la vigne et du vin. Figures célèbres et acteurs méconnus*, Paris, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2011, p. 37.

¹⁷ Hidalgo Togores, José, *Tratado de enología*, 3a. ed., España, Ediciones Mundi-Prensa, 2018, t. II, p. 1293.

¹⁸ Sobre la brisa marítima y su influencia en la Manzanilla, véase Barbadillo, Manuel, *Otra vez la Manzanilla*, Jerez de la Frontera, Gráficas del Exportador, 1951, p. 42.

¹⁹ Society of Wine Educators, *2020 Certified Specialist of Wine Study Guide*, Estados Unidos, Society of Wine Educators, 2020, p. 157.

²⁰ Cuevas, José de las, *Biografía del vino de Jerez*, Jerez de la Frontera, Jerez Industrial, 1949, p. 179.

siglo XIX²¹ que permite obtener uniformidad en los vinos mediante la disposición de las botas de 600 litros en tres o cuatro niveles, siendo la del nivel del suelo denominada solera, la de encima es primera criadera, la que sigue es segunda criadera, etcétera.

Cada año se extrae de la solera un 40% aproximadamente del vino, que es destinado a la comercialización; la misma cantidad de vino que se extrae es repuesta con vino de la primera criadera y ésta, a su vez, ve repuesto su contenido con vino de la segunda criadera, con lo que se logra la homogenización de los vinos.

Las regiones de Toro, La Rioja y Navarra obtuvieron cosechas excepcionales a lo largo del siglo XIII, que fueron dedicadas al consumo interno. Para el siglo XV, las exportaciones a Inglaterra eran una fuente importante de ingresos.²²

Cabe destacar que la costumbre de brindar en España parece arrancar en el siglo XVI, por influjo de extranjeros flamencos, franceses, ingleses y otros: “Yo bebo a vos” era la fórmula utilizada para brindar.²³

Es claro, como señala Serge Wolikow, que no es posible hacer una historia del vino exclusivamente local, sino que es necesaria una aproximación global en la que se asocie la producción y el consumo del mismo, en donde su dimensión internacional es decisiva.²⁴

La aparición de una amplia gama de creencias y rituales alrededor del cultivo de la vid y la elaboración del vino se atribuye a la necesidad social de asegurar la fertilidad continuada de la tierra para poder reproducirse. El vino es símbolo de la relación entre lo humano y lo sacro.²⁵ La vid, que parecía morir en invierno para renacer vigorosamente en primavera, se convirtió en un símbolo claro del ciclo anual de la muerte y del renacimiento de la naturaleza. Los dioses de la vid se asociaron a los rituales agrarios de fertilidad en todas las regiones donde se practicaba la viticultura. En aquellas regiones en donde la vid crecía con facilidad, como Canaán y después en

²¹ *Ibidem*, p. 1299.

²² Dominé, André *et al.*, “Introducción al vino”, en Dominé, André, *El vino*, Madrid, 2000, pp. 18 y 19.

²³ Rey Hazas, Antonio, *El vino y su mundo. Su cultura, su tradición, su literatura, su vocabulario: España, siglos XVI-XVII*, Madrid, Eneida, 2010, p. 77.

²⁴ Wolikow, Serge, “L’histoire du vin et la part du droit du XIXe siècle à nos jours”, en Georgopoulos, Théodore *et al.*, *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l’honneur de Robert Tinlot*, Francia, Mare & Martin, 2021, p. 683.

²⁵ Meldolesi, Tommaso, “Descriptions du vin, de la vigne et du vigneron dans quelques pages de littérature française entre XIXe et XXe siècle”, en Delbrel, Sophie y Gallinato-Contino, Bernard, *Les hommes de la vigne et du vin. Figures célèbres et acteurs méconnus*, Paris, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2011, p. 156.

Grecia y Roma, los dioses de la vid adquirieron un papel importante en las relaciones con la divinidad, dada la vitalidad que se atribuía a la presencia del dios en el interior del consumidor.

Se sostiene que los santos de los viñedos son los herederos de los dioses del vino, siendo particularmente venerados a partir del nacimiento de las corporaciones vitivinícolas. Para las regiones vitivinícolas francesas existen cerca de treinta santos patronos, como son los casos de San Vito y San Davin,²⁶ San Vernier, San Urbano Papa y San Martín.

De esta manera, el santo protector de los toneleros es San Nicolás, cuya fiesta es el 6 de diciembre. El protector de los vinagreros es San Amand, festejado el 6 de febrero.

A los transportistas del vino los protegen San Eustaquio, San Nicolás y San Lubin, festejados el 20 de septiembre, el 6 de diciembre y el 14 de marzo, respectivamente. Por otro lado, los vendedores de vino son protegidos por San Amand, Santa Madeleine, San Martín, San Nicolás y San Vicente.

Inclusive, cabe señalar que en Francia se celebra la fiesta de “San Baco” el 7 de octubre, si bien el culto a este “santo pagano” desde 1969 fue suprimido oficialmente.²⁷

II. VINO Y DERECHO

El vino es también motivo de estudio por los juristas; así, vino y derecho tienen una relación esencial. El Digesto se refiere al legado del vino y especifica qué no puede considerarse vino:²⁸

Si (un testador) hubiera legado el vino, se contiene todo el producido por la viña que quede en la herencia; mas si se hizo mulso²⁹ con él, no entra ya propiamente en la denominación de vino, a no ser que el testador también pensara en el mulso. Ciertamente no entra el “zyto” (o especie de malta)³⁰ que se hace en algunas provincias con trigo, cebada o pan. Así tampoco el “camo”

²⁶ San Vito proviene del latín *vitis* o la vid; por su parte, San Davin procede del latín *da vinum* o aquel que da vino. Véase Gautier, Jean-François, *op. cit.*, p. 45.

²⁷ *Ibidem*, pp. 46 y 47.

²⁸ D.33,6.9 pr. Ulp.23 ad Sab. Utilizamos la siguiente edición: *El Digesto de Justiniano*, versión castellana por A. D’Ors, F. Hernández Tejero, P. Fuenteseca, M. García Garrido y J. Burillo, Pamplona, Aranzadi, 1972, 3 ts.

²⁹ Cuando fue mezclado con miel o azúcar.

³⁰ El “zythum” es una bebida de cebada o de trigo disuelta con agua. Véase la voz “zythum”, en Martínez López, D. P., *Valbuena reformado. Diccionario latino-español*, 4a. ed., París, Librería de Rosa y Bouret, 1855.

(o especie de sidra), ni la cerveza, ni la hidromiel. ¿Y el vino con especias (que se bebe como aperitivo)? Tampoco creo que entre, a no ser que otra fuese la intención del testador. Claro que sí entrará el vino dulce, es decir, el más dulce, y el de pasas, sino es otra la intención. El mosto cocido no entrará, pues hace las veces de almíbar. Sí entrará en el vino el “acinaticio” (hecho de uvas secas). No entrará en la denominación de vino la sidra, ni otras bebidas que no se hacen con uva; tampoco el vinagre. Todas estas bebidas tan sólo se comprenden en el término “vino” cuando el testador las contaba como vino, pues escribe Sabino que en la denominación de vino se comprende todo lo que el testador tuvo como tal; por lo tanto el vinagre que el testador contaba como vino, el “zyto”, el “camo”, y todo lo que se puede tener por vino por el gusto o consumo de las personas. Y si se ha agriado todo el vino que tenía el testador, no se extingue por eso el legado.

Señala Marie Bassano que este fragmento ofrece una amplia gama de términos útiles a los juristas para designar los productos de la viña y sus alteraciones, misma que sería ampliada a lo largo de la obra justiniana.³¹ Se discute entre los juristas del *ius commune* las características de las ventas de vino, la diferencia en calidad del vino viejo y el vino joven, y sus respectivas definiciones y distinciones. Así, Bártolo de Saxoferrato propone una definición al respecto.³²

Algunos dicen que el vino viejo es el que tiene un año. Otros que se debe tener en cuenta la costumbre de la región. Algunos doctores dicen que ciertos vinos son vinos de excelencia, que pueden conservarse muchos años. Entre estos vinos de excelencia, debemos referirnos al vino viejo como el que ha pasado de un año. Al contrario, ciertos vinos son los vinos comunes, que no duran más de un año sin agriarse o de enmudecer. Y a estos vinos se les llama viejos en cuanto empiezan a aclararse, es decir cuando se deposita el espesor de la uva.

La producción, el almacenamiento, la venta y el consumo de vino han sido objeto de atención de los juristas y de los legisladores; en efecto, les interesa regular la relación entre el consumidor y el vino, las calidades,³³ la salud y, desde luego, el pago de impuestos. Recientemente, se presenta un especial interés en la regulación de la producción de vinos biológicos en el contexto

³¹ Bassano, Marie, *op. cit.*, pp. 21 y 22.

³² Traducida al francés en el excelente texto de Bassano, Marie, *op. cit.*, p. 28.

³³ Sobre la noción de calidad del vino en el siglo XX, véase Vialard, Antoine, “L’idée de qualité dans le droit viti-vinicole du XXe siècle”, en CERHIR, *Le vin à travers les âges, produit de qualité, agent économique*, Burdeos, Féret, 2001, pp. 119 y ss.

del derecho comunitario europeo.³⁴ Se entiende como vino biológico aquel que es producto de la agricultura biológica conforme a la regulación comunitaria europea.³⁵

Se puede hablar así de una “civilización del vino”,³⁶ reflejada en el arte, la literatura, la arquitectura, la religión, la historia y, como veremos, el derecho, que tiene también amplia presencia en América, especialmente en países productores, como Argentina, Chile, Uruguay, Brasil, Estados Unidos y, desde luego, México.

III. LA CRISIS DE LA FILOXERA

Considerada como “la plaga más global, devastadora y decisiva de la historia de la viticultura mundial”, la filoxera (*Phylloxera vastatrix*) —actualmente, está presente en todos los continentes— es un claro ejemplo de la intervención del hombre como factor clave de la dispersión de una plaga. La filoxera es un homóptero de la familia *Phylloxeridae*. Se trata de pulgones ovíparos nativos de los Estados Unidos, que se desarrollan en especies salvajes de vid. Se nutre de plantas del género *vitis* y las especies americanas presentan la mayor resistencia al insecto.³⁷ En Europa, la filoxera afectó gravemente a la vid al atacar las raíces de ésta, secando las hojas y evitando que las uvas llegaran a su madurez.³⁸

La filoxera entra a Europa por la importación de vides del continente americano. En 1863 aparecerá “una extraña enfermedad” en la viña del Château d’Aguillon, por lo que la Sociedad de Agricultura de Hérault designa en 1868 una comisión para su estudio, cuyos miembros encontraron en las raíces de las plantas afectadas numerosos individuos del insecto.

³⁴ Hakim, Nader, “Lectures de la norme communautaire sur le vin biologique du 8 mars 2012”, en Bahans, Jean-Marc y Hakim, Nader (dirs.), *Le droit du vin à l'épreuve des enjeux environnementaux. Histoire et actualités du droit viticole*, Burdeos, Féret, 2015. Asimismo, véase Bahans, Jean-Marc, “Vins biologiques et signes distinctifs de la qualité environnementale”, en Bahans, Jean-Marc y Hakim, Nader (dirs.), *Le droit du vin à l'épreuve des enjeux environnementaux. Histoire et actualités du droit viticole*, Burdeos, Féret, 2015.

³⁵ Mur, Alain, “La définition du vin biologique dans le droit de l’Union Européene”, en Bahans, Jean-Marc y Hakim, Nader (dirs.), *Le droit du vin à l'épreuve des enjeux environnementaux. Histoire et actualités du droit viticole*, Burdeos, Féret, 2015, p. 103.

³⁶ Gautier, Jean-François, *op. cit.*, pp. 11 y ss.

³⁷ Pérez Moreno, Ignacio, “La filoxera o el invasor que vino de América”, *Boletín de la Sociedad Entomológica Aragonesa*, núm. 30, 2002, p. 218.

³⁸ Hernández López, José de Jesús, *En viña cerrada no entran moscas. Lecciones del vino bordelés para pensar los casos del tequila y del mezcal*, México, El Colegio de Michoacán-CIATEJ, 2020, p. 133. Asimismo, para una narración histórica del problema, véase Vidal, Michel, *op. cit.*, pp. 70 y ss.

Señala Pérez Moreno que en 1878

...la invasión filoxérica alcanzaba ya a 52 departamentos franceses y afectaba a 1.200.000 hectáreas de viñedo, es decir, aproximadamente la mitad de la superficie dedicada a este cultivo. A Francia le siguió Portugal, en donde algunos años antes se hicieron plantaciones con vides americanas, aunque hasta 1868 no se dieron cuenta de los daños del insecto. En 1875 aparece en Alemania, cuatro años más tarde en Italia y finalmente se extendió por toda Europa.³⁹

Por su parte, en España se constata su presencia en Málaga, Gerona y Orense, desde donde se dispersó a todo el resto del país, exceptuándose de esta lista a Canarias.

La devastación económica y social ocasionada por la llegada de la filoxera a Europa no se hizo esperar. “La peor parte se la llevó Francia y el derrumbe de su producción influyó de forma decisiva en el auge internacional de zonas hasta entonces consideradas como de menor entidad”.⁴⁰ Afectó gravemente las zonas de Gard, Ródano, Vaucluse, Burdeos, Borgoña, Loira, Champaña, Floirac y Auvernia. Francia tuvo escasez grave de vino de 1879 a 1892.⁴¹ A inicios de la década de 1880, toda la mitad sur de Francia estaba afectada por el insecto.⁴² Los primeros departamentos tocados por la plaga sufren la ruina: Gard pasa de 80,000 hectáreas de viñedos en 1871 a no más de 15,000 en 1879; L’Herault pasa de 220,000 hectáreas en 1872 a menos de 90,000 en 1881; Vaucluse pasa de 28,000 hectáreas en 1870 a menos de 9,000 en 1879; Cognac, Charente y Charente Inferior pasan de 265,000 hectáreas en 1875 a 60,000 en 1889.⁴³ El pánico era evidente.

La tarea desarrollada por Jules Planchon en la identificación del insecto y en la solución del problema será esencial, con la plantación de híbridos de especies francesas y estadounidenses que eran resistentes a la plaga. En 1870, él publica su texto “Rapport sur la maladie du phylloxera dans le département de Vaucluse” (*Bulletin de la Société d’Agriculture et d’Horticulture de Vaucluse*, agosto de 1870), donde identifica la correlación entre la aparición de la plaga y la presencia de viñas americanas.⁴⁴

³⁹ Pérez Moreno, Ignacio, *op. cit.*, p. 219.

⁴⁰ *Idem.*

⁴¹ Salles, Pierre, *La vigne et le vin en France, de l’Antiquité au XXe siècle*, París, Éditions Libre & Solidaire, 2017, pp. 132 y 133.

⁴² Lachiver, Marcel, *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Francia, Fayard, 1988, p. 415.

⁴³ *Ibidem*, p. 417.

⁴⁴ *Ibidem*, p. 413.

La utilización de injertos para resolver el grave problema será esencial: “La meilleure solution, que se généralise assez rapidement après 1885, est cependant celle du greffage de vieux cépages français sur des porteurs américains”.⁴⁵

La Rioja resultó beneficiada momentáneamente por la desgracia francesa, pues hubo un incremento en las ventas con el fin de atender al mercado francés, que llevó a duplicar la superficie de viñedos en la región; posteriormente, fue atacada por el insecto y esto provocó la reducción a menos de la tercera parte de la superficie vitícola en una década. La emigración no se hizo esperar. En 1910, más de 20,000 riojanos habían partido hacia América.⁴⁶

IV. LAS PRINCIPALES VARIETADES DE UVA UTILIZADAS EN LA VINIFICACIÓN Y SUS CARACTERÍSTICAS

Afirma Roger Dion que, reconocido como un alimento “de primera necesidad”, el vino suele encontrarse dentro de las sustancias alimenticias fundamentales, como los cárnicos, los lácteos, los frutos o los granos. El ser humano “aime le vin comme l’ami qu’il a choisi; par préférence, non par obligation”.⁴⁷

Así, el conocimiento de las variedades de uva utilizadas en este alimento es esencial. Si bien existen muchas más, como se verán mencionadas a lo largo del presente texto, dentro de las principales variedades de uva utilizadas actualmente para vinificación encontramos a las siguientes:

- a) *Para vinos blancos*. Aquí encontramos a las uvas Chardonnay, Moscatel, Riesling, Sauvignon Blanc, Sémillon, Sylvaner, Verdejo, Vermentino y Viognier.⁴⁸ Cabe añadir a la uva Chasselas, que se consume tanto como uva de mesa como para vinificación, fundamentalmente en Suiza, aunque también en México y otros países. Asimismo, están las cepas Albariño, Godello, Palomino, Pedro Ximénez y Aligoté.
- b) *Para vinos tintos*. Dentro de este rubro, tenemos a las uvas Aglianico, Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Pinot Noir, Sangio-

⁴⁵ Salles, Pierre, *op. cit.*, p. 137.

⁴⁶ Sobre el tema, véase Ruiz, Antonio Salvador, *Emigración riojana a México: S. XX*, España, Instituto de Estudios Riojanos, 2002.

⁴⁷ Dion, Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIXe siècle*, 3a. ed., París, CNRS Éditions, 2010, p. 1.

⁴⁸ Vaccarini, Giuseppe, *Manual del sumiller*, trad. de Antonio Resines, Madrid, Susaeta, s.a., pp. 48 y 49.

vese, Syrah, Tempranillo y Zinfandel.⁴⁹ A esta lista hay que añadirle las uvas Cabernet Franc, Carmenere y Malbec.

Las variedades de uva tienen diversos perfiles aromáticos que se expresan en la acumulación y combinación de compuestos de diversas partes de la uva, particularmente en el hollejo (piel) y en algunos casos en la pulpa de la uva, como ocurre con los moscatos y la sauvignon.⁵⁰ Hoy en día, se han identificado muchas de esas sustancias, “donde destacan las familias de terpenos, norisoprenoides, metoxipirazinas, tioles, ácidos grasos, compuestos fenólicos, etc.”⁵¹ Su combinación le proporciona a las distintas variedades de uva su perfil aromático, que permite, conforme a Hidalgo Togados, clasificar a las viníferas blancas y tintas en los siguientes grupos:⁵²

- *Variedades muy aromáticas moscateles*: Moscatel de Alejandría o Málaga; Moscatel fino o de grano menudo, y Malvasía.
- *Variedades muy aromáticas no moscateles*: Albariño, Gewürztraminer, Loureiro, Müller Thurgau, Riesling, Sylvaner y otras.
- *Variedades aromáticas*: Albillo, Brancellao, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Chenin Blanc, Godello, Malbec, Merlot, Parelada, Pinot Noir, Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Verdejo, Viognier y otras.
- *Variedades poco aromáticas*: Airén, Blanca Cayetana, Chenin Blanc, Garnacha, Monastrell, Palomino, Viura, Zalema y otras.

Cabe destacar que la complejidad aromática de la uva, que es característica de la variedad, juega un papel esencial al determinar la calidad y la tipicidad de los vinos.⁵³ Las características de cada una de ellas son, en general, las siguientes:

1. *Para vinos blancos*

Se sostiene que una de las características esenciales de los vinos blancos es la presencia de aromas varietales identificables con distintas variedades de uva, así como en el equilibrio que se logra de sensaciones en la boca: acidez, azúcares, glicerina.⁵⁴

⁴⁹ *Ibidem*, pp. 51-53.

⁵⁰ Navarre, Colette y Belly, Patrice, *L'oenologie*, 8a. ed., París, Lavoisier, 2017, p. 29.

⁵¹ Hidalgo Togados, José, *op. cit.*, t. I, p. 861.

⁵² *Idem*.

⁵³ Navarre, Colette y Belly, Patrice, *op. cit.*, p. 29.

⁵⁴ Hidalgo Togados, José, *op. cit.*, t. I, p. 860.

Albariño: uva cultivada fundamentalmente en Galicia (España), en la DO Rías Baixas, así como en Portugal, donde se utiliza ampliamente para la elaboración del denominado Vinho Verde. Se cultiva también en Chile, Estados Unidos y Australia.⁵⁵

Las propiedades organolépticas de esta uva son:

- A la vista: los vinos elaborados con esta uva son amarillo pálido con notas verdosas. Si tienen crianza en barrica, el amarillo se torna más profundo y con notas doradas.
- En nariz: son florales, aromáticos y con notas de pera verde y cítricos, duraznos y almíbar.
- En boca: presentan acidez media, sabores frutales intensos.

Aligoté: después del Chardonnay, la uva Aligoté es la uva más cultivada en Borgoña, con la apelación regional Borgoña-Aligoté, y tiene un *cru* específico con el clon Bouzeron en la Côte Chalonnaise.⁵⁶

- A la vista: se producen vinos con tonos amarillo paja, brillantes.
- En nariz: notas vegetales y manzana verde.
- En boca: notas vegetales y minerales; flores blancas.

Chardonnay: es una uva que, gracias a su gran capacidad de adaptación, está sumamente difundida y utilizada en diversas regiones vitivinícolas del mundo con resultados asombrosamente diversos; nació en Borgoña en el siglo XVIII a partir de la cruce de las uvas Pinot Noir y Gouais Blanc. Es la uva blanca para vinificación más plantada a nivel mundial. Se producen vinos tranquilos y espumantes con ella.

- A la vista: dependiendo de la región y del proceso de vinificación y crianza, la uva Chardonnay se presenta en tonalidades amarillo muy pálidas y brillantes con notas de verde oliva, e incluso amarillos pajizos profundos y con notas doradas.
- En nariz: de nariz generalmente compleja, se perciben notas cítricas, así como aromas a melón, durazno, chabacano, flores blancas y mantequilla en algunos casos. Los vinos producidos con esta uva en el continente americano son a menudo robustos y con fuertes aromas a vainilla por su paso por madera, mantequilla y especias,

⁵⁵ Durand-Viel, Sébastien y Cobbold, David, *Les cépages*, Francia, Hachette Vins, 2020, pp. 26 y 27.

⁵⁶ *Ibidem*, p. 28.

producto de climas más cálidos. También se encuentran vinos jóvenes con notas a manzanilla.

- En boca: se producen vinos complejos, y en algunas regiones con buena acidez, como en Borgoña; frutos secos, miel, duraznos, glicerina.

Chasselas: uva de mesa que se utiliza exitosamente para la vinificación en países como Alemania, Austria, Francia (Alsacia), Suiza, Serbia, Hungría y México (Valle de Guadalupe, Baja California).⁵⁷

- A la vista: claro y transparente, pálido con reflejos verdes.
- En nariz: floral, frutos secos y notas minerales.
- En boca: de acidez agradable y ligero, cítricos y peras verdes.

Godello: uva que procede de la ribera del río Sil en Galicia, España. Es la variedad principal de la DO Valdeorras.⁵⁸ Se le considera una uva muy aromática y de excelente calidad, con cualidades superiores de envejecimiento respecto a la uva Albariño.

- A la vista: color amarillo pajizo pálido.
- En nariz: piel de uva, flores blancas, algodón de azúcar, y aromas afrutados y florales, toques minerales y herbáceos.
- En boca: acidez intensa y fresca; manzana verde, peras, acidez media.

Moscatel: uva blanca que se cultiva desde la Antigüedad en países del Mediterráneo, habiendo sido difundida por los romanos.⁵⁹

- A la vista: amarillo dorado.
- En nariz: aromas frutales, como durazno, chabacano y lichi, y notas cítricas.
- En boca: suele producir vinos dulces, aunque también secos, con notas amargas.

Palomino: cepa que es autóctona española y que se utiliza en el Marco de Jerez para la elaboración de los vinos finos y manzanillas.⁶⁰ Se emplea

⁵⁷ *Ibidem*, p. 40.

⁵⁸ Disponible en: <http://vinorama.es/tipos-de-uva/godello>.

⁵⁹ Vaccarini, Giuseppe, *op. cit.*, p. 48.

⁶⁰ Disponible en: <https://unbuenvino.com/variedades-de-uva/blancas/palomino/>. Sobre los vinos de Jerez, resultan interesantes las obras *Biografía del vino de Jerez*, de José de las Cuevas, y *Otra vez la Manzanilla*, de Manuel Barbadillo.

también en otras denominaciones españolas y en otras regiones del mundo, como México.

- A la vista: en finos y manzanillas es amarillo alimonado o pajizo, transparente y brillante. En manzanilla pasada obtiene tonalidades doradas muy agradables. En finos y manzanillas en rama se mantiene el tono amarillo pajizo, pero sin las transparencias.
- En nariz: en vinos del Marco de Jerez, notas minerales, levaduras y panadería.
- En boca: en finos y manzanillas, siendo bajo velo de flor, es redonda, rotunda, ligeramente salina, arcillas. En vinificación común producen vinos pajizos, transparentes, ligeros y minerales. Los vinos uva Palomino del Valle de Guadalupe en México presentan notas doradas, son ligeramente cítricos, y tienen notas a pera y manzana verde.

Pedro Ximénez: uva originaria aparentemente del Valle del río Rhin; se cultiva en Andalucía y Valencia, en España.⁶¹ Es la principal uva de la DO Montilla-Moriles, con la que se producen tanto finos como amontillados y “Pedro Ximénez”.

- A la vista: los finos de Montilla-Moriles son claros, transparentes y menos salinos que los del Marco de Jerez. Los amontillados son limpios y transparentes, color ladrillo, y los Pedro Ximénez son color caoba.
- En nariz: los finos de Montilla-Moriles son claros, transparentes y menos salinos que los del Marco de Jerez. Los amontillados son tipo nuez pecana, color ladrillo, y los Pedro Ximénez son tipo avellanas, nueces y levaduras.
- En boca: los finos de Montilla-Moriles son claros, transparentes y menos salinos que los del Marco de Jerez. Los amontillados son secos y los Pedro Ximénez suelen ser corpulentos, rotundos y espesos.

Riesling: uva que ha estado presente en Alemania desde el siglo XV y es utilizada para la elaboración de los grandes vinos blancos alemanes. La uva está presente en Alemania, Alsacia y Europa central y oriental.⁶² Tiene una gran capacidad de adaptación a climas fríos.⁶³ Asimismo, se encuentra en Australia, Nueva Zelanda, Estados Unidos, Canadá, México y Chile.

⁶¹ Disponible en: <https://www.vitivinicultura.net/pedro-ximenez.html>.

⁶² Durand-Viel, Sébastien y Cobbold, David, *op. cit.*, p. 100.

⁶³ Society of Wine Educators, *op. cit.*, p. 26.

- A la vista: amarillo pálido con reflejos verdosos. En ocasiones, las tonalidades son más profundas y con notas doradas y reflejos verdes.
- En nariz: cítricos y minerales, frutos verdes (por ejemplo, manzana) y flores blancas.
- En boca: de acidez agradable, notas cítricas y minerales.

Sauvignon Blanc: uva originaria del Valle de Loire o del sudoeste francés; es una de las cepas más extendidas a nivel mundial. Se vinifica sola o en mezcla con la cepa *Sémillon*, y en ocasiones con *Chardonnay*.⁶⁴

- A la vista: amarillo claro y con reflejos dorados en ocasiones.
- En nariz: floral, duraznos y manzanas.
- En boca: redondos, ligeramente cítricos y de buena acidez.

Sémillon: uva de la que se producen vinos blancos, tanto secos como dulces, y se suele encontrar vinificada con *Sauvignon Blanc*, o bien individual en algunos casos.⁶⁵ Se le encuentra en Burdeos y el sudoeste de Francia, Australia, Estados Unidos, Argentina, Chile, Nueva Zelanda y México. Es vinificada con la cepa *Gewürztraminer* en el Valle de Parras, Coahuila (México).

- A la vista: en los vinos blancos secos, su apariencia es de un color amarillo paja brillante. En los vinos blancos dulces, su aspecto es dorado brillante y claro, con ribetes marrón.
- En nariz: mantequilla, flores, miel y vainilla si pasan por madera. En los vinos blancos dulces se tienen unas notas a anís penetrantes y complejas.
- En boca: en los blancos secos son vinos potentes, de acidez media y ligeramente cítricos. En los blancos dulces son vinos redondos, untuosos y complejos.

Sylvaner: uva muy popular en Europa central y en Alemania, con la que se producen vinos blancos secos.⁶⁶ Se cultiva en Alemania, Argentina, Australia, Austria, Bulgaria, Estados Unidos, Hungría, Italia, Nueva Zelanda, República Checa, Rumanía y Suiza.

- A la vista: amarillo paja claro con reflejos verdes.
- En nariz: cuerpo medio, chabacanos y duraznos.
- En boca: de acidez alta y grata, notas minerales y arcillas.

⁶⁴ Durand-Viel, Sébastien y Cobbold, David, *op. cit.*, p. 110.

⁶⁵ *Ibidem*, pp. 119 y 120.

⁶⁶ *Ibidem*, pp. 122 y 123.

Verdejo: uva originaria del norte de África que se cultiva ampliamente en las comunidades de Castilla y León en España; es la uva utilizada en la DO Rueda (aunque también se utilizan Sauvignon Blanc, Viura, Viognier, Palomino fino, Chardonnay).⁶⁷

- A la vista: amarillo con notas verdes, brillante.
- En nariz: floral, afrutado y envolvente.
- En boca: glicerinas, manzana verde y pera.

Vermentino: uva cultivada fundamentalmente en Italia, aunque también se le cultiva en Australia, Bulgaria, Chile, Croacia y España.⁶⁸

- A la vista: amarillo con notas doradas y miel; cuando son más jóvenes, tienen un amarillo claro con notas esmeralda.
- En nariz: manzana verde y flores blancas.
- En boca: manzanas verdes y pera con notas minerales; suaves y agradables.

Viognier: cepa que se cultivaba esencialmente en el norte del Valle del Ródano en Francia y que se ha ido extendiendo a otras zonas en este país.⁶⁹ Se cultiva también en Italia, Suiza, Argentina, Australia, Bulgaria, Chile, Estados Unidos y México.⁷⁰

- A la vista: amarillo paja húmeda.
- En nariz: pera, mantequilla, guayaba y piña miel.
- En boca: estructurada y untuosa con riqueza en alcohol, peras y duraznos maduros.

2. *Para vinos tintos*

Señala Hidalgo Togores que la principal característica de las vendimias tintas reside en las sustancias acumuladas durante la maduración en el hollejo, particularmente los polifenoles, que marcan la diferencia respecto de los vinos blancos, y los aromas varietales. Téngase presente que las vendi-

⁶⁷ *Ibidem*, pp. 126 y 127.

⁶⁸ *Ibidem*, pp. 128 y 129.

⁶⁹ Society of Wine Educators, *op. cit.*, p. 27.

⁷⁰ Durand-Viel, Sébastien y Cobbold, David, *op. cit.*, pp. 130 y 131.

mias tintas pueden utilizarse también para elaborar vinos blancos y vinos rosados.⁷¹

Aglanico: uva originaria de Grecia; con esta cepa se producen vinos tintos de calidad en el sur de Italia.⁷²

- A la vista: rojo rubí intenso, y también se le encuentra en rojos piel de ciruela.
- En nariz: frutos rojos, uva pasa y especias.
- En boca: tánico, seco (si bien puede producir una primera impresión ligeramente dulce) y suave en la boca.

Barbera: se trata de una de las cepas más extendidas en Italia con grandes resultados en el Piamonte.⁷³ Se vinifica, además de Italia, en Argentina, Estados Unidos y México (en el Valle de Santo Tomás, Baja California).

- A la vista: rojo rubí y piel de cereza con notas púrpuras.
- En nariz: frutos rojos y negros, mermelada.
- En boca: frutal y especias.

Cabernet Franc: señalada como la uva “padre” del Cabernet Sauvignon, se trata de una cepa extendida en Francia, Italia, Estados Unidos, Hungría, Chile, Sudáfrica, España, Canadá, Argentina, Australia, Austria, Nueva Zelanda⁷⁴ y México (Ensenada y Chihuahua). Esta cepa se utiliza ampliamente también para la elaboración de vinos rosados.

- A la vista: tonos granate intensos.
- En nariz: frutos rojos, como frambuesas y cerezas, cassis.
- En boca: la acidez de la cepa otorga frescura a los vinos, que en climas cálidos da sabores a conservas y mermelada.

Cabernet Sauvignon: cepa que es producto del cruce entre Cabernet Franc y Sauvignon Blanc en la región de Burdeos durante el siglo XVIII. Es una uva que permite la elaboración de vinos de guarda en diversos climas. Se cultiva en Francia en la región de Burdeos, y en múltiples países del mundo, como son Argentina, Chile, Estados Unidos, México, Bulgaria, Hungría, Rumanía, Israel, Líbano y Sudáfrica. Grandes apelaciones francesas se pro-

⁷¹ Hidalgo Togores, José, *op. cit.*, t. II, p. 927.

⁷² Vaccarini, Giuseppe, *op. cit.*, p. 51.

⁷³ Durand-Viel, Sébastien y Cobbold, David, *op. cit.*, pp. 134 y 135.

⁷⁴ *Ibidem*, pp. 136 y 137.

ducen con esta cepa: Burdeos, Margaux, Pauillac, Pessac-Léognan, Saint-Estèphe y Saint-Julien.⁷⁵ En España se utiliza en algunas DO, como Castilla y León, Extremadura, Jumilla Montsant y Ribera del Duero. En México, su uso es muy extendido tanto en Baja California como en Chihuahua, Coahuila, Querétaro y Aguascalientes. Se sostiene que el éxito de esta cepa se debe a su capacidad de desarrollar sabores complejos y tiempos largos de añejamiento, entre otros factores.⁷⁶

- A la vista: rubí oscuro con reflejos violetas.
- En nariz: cassis, frutos rojos, mentol, fresas y notas vegetales.
- En boca: tánico, tabaco, regaliz y frutos secos.

Carmenere: uva que originalmente fue cultivada en Burdeos, pero que casi desapareció a causa de la filoxera (se sigue utilizando). En la actualidad, se produce fundamentalmente en Chile⁷⁷ y se está también vinificando tanto tinto como rosado en el Valle de San Vicente y en el Valle de Guadalupe en Baja California, México.

- A la vista: rojo rubí claro, y llega en algunas ocasiones a tonos de ciruela madura.
- En nariz: frutos rojos, cassis y, a veces, tostados.
- En boca: de acidez media-alta, arcillas y frutal.

Malbec: también conocida como Auxerrois, se producen vinos tintos y rosados con esta cepa, que es especialmente desarrollada en Argentina (Mendoza), siendo además dominante en Cahors, Francia.⁷⁸ Asimismo, se cultiva en Australia, Chile, Estados Unidos, Bulgaria, Croacia, Rumania y México.

- A la vista: tonos violetas profundos y oscuros; rojo zarzamora.
- En nariz: frutos rojos y cuero.
- En boca: pimientas, especias y frutal.

Merlot: uva originaria de Burdeos que se cultiva ampliamente. En Francia, las apelaciones emblemáticas que la utilizan son Burdeos, Pomerol y Saint-Émilion.⁷⁹ Se cultiva en Argentina, Australia, España, Estados Unidos,

⁷⁵ *Ibidem*, pp. 140-143.

⁷⁶ Society of Wine Educators, *op. cit.*, p. 28.

⁷⁷ Durand-Viel, Sébastien y Cobbold, David, *op. cit.*, pp. 148 y 149.

⁷⁸ *Ibidem*, p. 168.

⁷⁹ *Ibidem*, p. 172.

Chile, Bulgaria, Moldavia, Sudáfrica, China, Ucrania, Hungría, Rusia, Nueva Zelanda, Grecia, Suiza y México, entre otros.

- A la vista: rojo fresa madura y reflejos violetas.
- En nariz: fruta verde, tierra húmeda y cacao.
- En boca: de acidez media alta.

Nebbiolo: conocida también como Spanna, es una de las grandes uvas italianas; debe su nombre a la “niebla” que cubre las colinas del Piamonte.⁸⁰ Es la uva utilizada para la producción de grandes vinos italianos, como el Barolo y el Barbaresco,⁸¹ y cuenta con muy buenos resultados de adaptación en Baja California (México). Se le cultiva en Italia, Australia, Chile, Brasil, Uruguay, Estados Unidos y, por supuesto, México.

- A la vista: zarzamoras, ciruelas, brillante y corpulento.
- En nariz: aromático, floral, arándanos y moras dulces.
- En boca: redondo y frutal, de acidez media alta.

Pinot Noir: uva emblemática de la Borgoña desde el siglo XIV difundida por los duques de Borgoña,⁸² que tiene expresiones muy agradables en los Estados Unidos. Se trata de una uva delicada que se desempeña muy bien en climas fríos, aunque también tiene resultados espectaculares en climas cálidos.

- A la vista: en los vinos de Borgoña es de un rojo cereza brillante, transparente, glicerina. En los Estados Unidos, su apariencia es de rojos rubíes profundos, brillantes y vivos.
- En nariz: frambuesas, fresas y frutos rojos; violetas y especias.
- En boca: de acidez media y frutales de variable intensidad, que puede tener expresiones delicadas y espectaculares.

Sangiovese: conocida también como Brunello, Montepulciano y Nielluccio, es una uva de origen toscano sumamente difundida en Italia, donde se utiliza para producir distintos vinos, como el Chianti y el Brunello di Mon-

⁸⁰ *Ibidem*, p. 184.

⁸¹ Society of Wine Educators, *op. cit.*, p. 31.

⁸² Durand-Viel, Sébastien y Cobbold, David, *op. cit.*, p. 194. Para una historia de la región, véase en Bazin, Jean-François, *Histoire du vin de Bourgogne*, Francia, Editions Jean-Paul Gisserot, 2013.

talcino.⁸³ Asimismo, se produce en Argentina, Estados Unidos, Australia y, en mucho menor medida, México.

- A la vista: vinos brillantes y coloridos; rojo rubí.
- En nariz: aromáticos, cerezas y frambuesas.
- En boca: terciopelo, cerezas, maderas, pimientas y tostados.

Syrah: denominada también Shiraz, es una uva originaria del Valle del Ródano en Francia. Vinos como el Hermitage, el Côte Rôtie, el Crozes Hermitage, el Cornas y el Saint Joseph se producen con esta uva.⁸⁴ Asimismo, se cultiva en Argentina, Australia, España, Italia, Estados Unidos, Chile, Grecia, Portugal, Suiza y México.

- A la vista: rojos intensos con notas violetas.
- En nariz: frutos negros, pimientas y especias.
- En boca: frutal, cerezas, moras y frutos del bosque.

Tempranillo: conocida también como Tinto Fino, Tinto País, Tinto Madrid, Sensible, Ull de Llebre, Cencibel, Chinchillana, Escobera, Tinta Roriz y Jancivera, es una uva ibérica utilizada en regiones como Ribera del Duero, La Rioja y Toro en España para la creación de grandes vinos. De igual manera, se utiliza en Portugal para el oporto.⁸⁵ Asimismo, se encuentra difundida en Estados Unidos, México, Argentina, Australia, Sudáfrica y Chile.

- A la vista: rojo rubí profundo, y con los años adquiere tonalidades naranja y cobrizo.
- En nariz: frutos maduros y especias.
- En boca: moras, cuero y especias.

Zinfandel: conocida en Italia como uva Primitivo, se trata de una uva originaria de Croacia, la cual se adapta bastante bien a climas cálidos, y que además está muy bien difundida en California (Estados Unidos). No sólo es utilizada en Italia, sino también en Argentina, Australia, Chile, Croacia, Israel, Nueva Zelanda y México.

- A la vista: color violeta profundo.
- En nariz: aromático, caña de azúcar y uva pasa.
- En boca: ligeramente dulce, ciruelas maduras y chocolate.

⁸³ Durand-Viel, Sébastien y Cobbold, David, *op. cit.*, p. 202.

⁸⁴ *Ibidem*, pp. 210 y 211.

⁸⁵ *Ibidem*, pp. 218 y 219.

El cultivo de la uva cubre globalmente cerca de 7.7 millones de hectáreas y produce más de 70 millones de toneladas de uva anualmente, lo que convierte a la uva en el cultivo frutícola más importante a nivel mundial. Cabe destacar que el 70% de la producción de uva se destina a la vinificación; el resto es uva de mesa o se convierte en jugo de uva o en uva pasa.⁸⁶

Finalmente, en el presente texto abordamos tanto la historia de la regulación de la producción, venta y consumo del vino en México como su más reciente regulación. No olvidemos que la historia del vino está ligada a la historia de la humanidad, el desarrollo económico y la cultura.⁸⁷ Estudiamos, asimismo, los regímenes legales aplicables al vino en España, Francia, la Unión Europea, Chile, Argentina y Estados Unidos de América, así como las disposiciones comunitarias europeas.

Este libro busca presentar al lector un panorama del vino a través de la lente del derecho y ayudar a promover en México tanto la cultura del vino como su debida regulación y fomento.

⁸⁶ *Ibidem*, p. 33.

⁸⁷ Visse-Causse, Séverine, *Droit du vin. De la vigne à sa commercialisation*, Issy-les-Moulineaux (Francia), Gualino Éditeur, 2017, p. 12.



CAPÍTULO PRIMERO

LA REGULACIÓN DEL VINO Y SU ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL. TRES EJEMPLOS DE REGULACIÓN EN EUROPA: ESPAÑA, FRANCIA Y LA UNIÓN EUROPEA

El vino constituye hoy en día uno de los sectores productivos más importantes de España, Francia y otros países europeos, con una creciente relevancia económica en Argentina, Chile, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda.⁸⁸ Hemos seleccionado tres ejemplos de regulación vitivinícola para Europa: España, Francia y la Unión Europea, si bien hay muchos más que merecen ser estudiados y conocidos, como son Italia, Croacia y Eslovenia en Europa; Australia en Oceanía, y Sudáfrica en el continente africano. Explicaremos al final de la obra, después del caso de México, la regulación de los Estados Unidos de América, Argentina y Chile en el continente americano.⁸⁹

I. ESPAÑA

España es un ejemplo de larga data en la regulación de la producción, la comercialización y el consumo del vino a nivel mundial. Es destacable lo señalado en la exposición de motivos de la Ley de la Viña y el Vino (24/2003, de 10 de julio), que deja en claro que el vino y la viña son inseparables de la cultura hispánica;⁹⁰ pensemos en los vinos de Jerez.⁹¹ Se señala que, a pesar de dicho vínculo,

...el Derecho tardó mucho en entrar en este campo, que le era ajeno mientras pertenecía al mundo de las satisfacciones de los sentidos o de los sentimientos. Sólo cuando el vino se convirtió en un problema de salud, de orden público

⁸⁸ Moreno-Arribas, Ma. Victoria, *El vino*, Madrid, CSIC-Catarata, 2011, pp. 13 y 14.

⁸⁹ No obstante, hay otros ejemplos de regulación que merecen analizarse, como son los casos de Brasil, Uruguay, Perú y Bolivia.

⁹⁰ Para una visión histórica, véase Piqueras, Juan, *La vid y el vino en España. Edades Antigua y Media*, Valencia, Universitat de València, 2014.

⁹¹ Bettónica, Luis, *El vino de Jerez*, Madrid, Publicaciones Españolas, 1974, pp. 3-13.

o económico —y los poderes públicos se interesaron por estas cuestiones— es cuando las pragmáticas y las leyes hicieron acto de presencia, primero prohibiendo, después fomentando y luego regulando la producción, la comercialización y el consumo.⁹²

En la misma exposición de motivos se considera que la Real Orden de 23 de febrero de 1890 fue la primera de las disposiciones relativas a la elaboración de los vinos, complementada mediante el Real Decreto de 7 de enero de 1897.

Bajo la regencia de María Cristina, se dictó el Real Decreto de 21 de agosto de 1888, a fin de que el gobierno español estableciera estaciones enológicas en París, Londres y Hamburgo, con el objeto de promover, auxiliar y facilitar el comercio de vinos españoles puros y legítimos.

Posteriormente, se expide el Estatuto del Vino de 1932, que tiene como finalidad el regular al sector vitivinícola español. Un nuevo estatuto se aprobó mediante la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, titulado Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.⁹³

Después, la promulgación de la Constitución Española de 1978, que configura el Estado de las autonomías, y el ingreso de España en las comunidades europeas cambiaron las competencias en materia de cultivo de la vid y a sus productos, que actualmente corresponden de manera compartida al Estado y a las comunidades autónomas.

En el marco de la PAC, la OCM del vino surge en la Europa comunitaria en 1970. Se rigió por el Reglamento (CEE) 822/1987 del Consejo, de 16 de marzo de 1987, y se han dictado un importante número de disposiciones comunitarias de desarrollo y aplicación. Posteriormente, se adoptó el Reglamento (CE) 1493/1999, de 17 de mayo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, que es de aplicación directa en todos los Estados miembros a partir del 1.º de agosto de 2000.

Se debe tener presente que España es el tercer productor de vino y posee la mayor extensión de viñedo del mundo. Así, la superficie cultivada es de 1,140,000 hectáreas y un tercio de esa producción corresponde a vinos de calidad. En cuanto a las exportaciones, éstas llegan a cerca de 10.5 millones de hectolitros de vinos y mostos.⁹⁴

⁹² Disponible en: <https://www.boe.es/buscar/pdf/2003/BOE-A-2003-13864-consolidado.pdf>.

⁹³ *Código del Sector Vitivinícola*, ed. actualizada, Madrid, Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado, 29 de enero de 2019, p. 7. Asimismo, véase Coello, Carlos, “¿Qué regulan las normas vitivinícolas en España?”, en Tortolero Cervantes, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021, p. 51.

⁹⁴ *Ibidem*, p. 8.

Considerada una de las leyes más esperadas en el orden jurídico español,⁹⁵ la Ley de la Viña y del Vino (Ley 24/2003, de 10 de julio)⁹⁶ se divide en cuatro títulos, que tratan de los aspectos generales de la vitivinicultura, de la protección del origen y la calidad de los vinos, del régimen sancionador y del Consejo Español de Vitivinicultura.

El objeto de la ley es la ordenación básica de la viña y del vino en el marco de la normativa de la Unión Europea, así como su designación, su presentación, su promoción y su publicidad. Asimismo, se regulan los niveles diferenciados del origen y la calidad de los vinos, así como el sistema de protección, en defensa de productores y consumidores, de las denominaciones y menciones que legalmente les están reservados frente a su uso indebido. También se regula el régimen sancionador de las infracciones administrativas en las materias atendidas por la propia ley.

Cabe destacar que la Ley de la Viña y del Vino se aplica, igualmente, a los productos derivados de la uva o del vino y, en particular, al vinagre de vino, a los vinos aromatizados, al brandy, al aguardiente de orujo y al mosto. Corresponde a las comunidades autónomas que mantengan y actualicen el registro vitícola comprensivo de los datos relativos al viñedo en su ámbito territorial, dando traslado al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de las variaciones que se produzcan, para la conservación y actualización de los datos estadísticos nacionales y el cumplimiento de las obligaciones impuestas por la normativa comunitaria. Cada comunidad autónoma deberá llevar un registro de envasadores de vinos.

La Ley incluye una serie de definiciones conforme a la regulación de la viña y del vino en la normativa de la Unión Europea, además de las que se establezcan reglamentariamente por el gobierno a propuesta del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación o, en su caso, por la legislación de las comunidades autónomas.

Se establecen así las siguientes definiciones en su Artículo 2:

- a) *Nueva plantación*. Es la plantación efectuada en virtud de los derechos de nueva plantación contemplados en el artículo 3o. del Reglamento (CE) 1493/1999, del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se

⁹⁵ Martín Rodríguez, Miguel Ángel y Vidal Giménez, Fernando, “La nueva Ley de la Viña y del Vino: líneas maestras y consecuencias para las actuales denominaciones de origen”, *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, núm. 204, 2004, p. 47. Sobre esta Ley, véase Serrano-Suñer Hoyos, Genoveva y González Botija, Fernando, *Comentarios a la Ley de la Viña y del Vino (Ley 24/2003, de 10 de julio)*, Madrid, Civitas, 2004.

⁹⁶ Ley de la Viña y del Vino (Ley 24/2003, de 10 de julio).

establece la organización común del mercado vitivinícola,⁹⁷ y aquella plantación que se refiera a nuevas superficies de uva de mesa o nuevas superficies de viñas madres de portainjertos.

- b) *Replantación*. Es aquella plantación realizada en virtud de los derechos de replantación contemplados en el artículo 4o. del Reglamento (CE) 1493/1999.
- c) *Reposición de marras*. Es la reposición de cepas improductivas a causa de fallos de arraigo o por accidentes físicos, biológicos o meteorológicos.
- d) *Operadores*. Son las personas físicas o jurídicas, o la agrupación de estas personas, que intervienen profesionalmente en alguna de las siguientes actividades del sector vitivinícola: la producción de la uva como materia prima, la elaboración del vino, su almacenamiento, su crianza, su embotellado y su comercialización.
- e) *Vino*. Es el alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva.

De igual manera, se señala en la Ley que la Administración General del Estado podrá financiar campañas de información, difusión y promoción del viñedo, del vino y de los mostos de uva, en el marco de la normativa de la Unión Europea y de acuerdo con el ordenamiento jurídico nacional vigente y, en particular, con la normativa que prohíbe a los menores de edad el consumo de bebidas alcohólicas. Se establecen en el Artículo 4 una serie de criterios orientativos, los cuales deberán seguirse en las campañas financiadas con fondos públicos estatales, y que son:

- a) Recomendar el consumo moderado y responsable del vino.
- b) Informar y difundir sobre los beneficios del vino como alimento dentro de la dieta mediterránea.⁹⁸
- c) Fomentar el desarrollo sostenible del cultivo de la vid, favoreciendo el respeto del medio ambiente, así como la fijación de la población en el medio rural.
- d) Destacar los aspectos históricos, tradicionales y culturales de los vinos españoles, en particular las peculiaridades específicas de suelo y clima que influyen en ellos.

⁹⁷ Reglamento (CE) 1493/1999, del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

⁹⁸ El Código Alimentario Español contiene los requisitos para que un producto sea considerado alimento, mismos que cumple el vino, que siempre se ha reconocido como tal. Véase Moreno-Arribas, Ma. Victoria, *op. cit.*, p. 17.

- e) Impulsar el conocimiento de los vinos españoles en los demás Estados miembros de la Unión Europea y en terceros países, con el objeto de lograr su mayor presencia en sus respectivos mercados.
- f) Informar y difundir la calidad y los beneficios de los mostos y zumos de uva.

Asimismo, se dispone que la Administración General del Estado promoverá una política de fomento de proyectos y programas de investigación y desarrollo en el sector vitivinícola. Podrá también, junto con las comunidades autónomas, las corporaciones locales y los entes dependientes de las mismas, cooperar de común acuerdo en la realización de campañas concertadas de información, difusión y promoción del viñedo, del vino y de los mostos de uva.⁹⁹

Corresponde al gobierno, a propuesta del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y consultadas las comunidades autónomas, regular la normativa básica del régimen de autorizaciones de nuevas plantaciones y replantaciones de viñedos. Siempre que la Unión Europea autorice nuevas plantaciones, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación debe distribuir las superficies con base en criterios objetivos entre las comunidades autónomas, teniendo en cuenta la adaptación al mercado de los vinos de calidad producidos en regiones determinadas y de los vinos de mesa con IG, así como el equilibrio de la economía vitivinícola de España.

Se aclara en la Ley que la reposición de marras no se considerará replantación, y podrá efectuarse sin límite durante los cinco primeros años de la plantación o replantación según el régimen que reglamentariamente y por la normativa autonómica se establezca para los siguientes años.

Se hace hincapié en que el material vegetal utilizado en las nuevas plantaciones o replantaciones cumpla con los requisitos establecidos reglamentariamente y con la normativa autonómica. Además, el material vegetal utilizado como portainjerto en zonas no exentas de filoxera deberá ser material de vid americana, o de sus cruzamientos, con probada resistencia a dicha plaga.

El artículo 6o. de la Ley se refiere a la transferencia de derechos de replantación entre particulares, que deberá ser regulada por el gobierno, a propuesta del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, previa consulta a las comunidades autónomas, todo esto en el marco de la normativa comunitaria.

⁹⁹ Ley de la Viña y del Vino, artículos 1o.-4o.

Con el objeto de no perder potencial vitícola, el gobierno y las comunidades autónomas, de acuerdo con sus competencias, podrán crear y regular reservas de derechos de plantación de viñedo.

En cuanto a las variedades, el gobierno, a propuesta del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y consultadas las comunidades autónomas, tendrá que establecer las modalidades en las que las comunidades autónomas deberán clasificar como variedades de vid en su ámbito territorial las variedades del género *vitis* destinadas a la producción de uva o de material de multiplicación vegetativa de la vid. Se aclara que las variedades destinadas a uva de vinificación deberán pertenecer a la especie *vitis vinifera*; de no serlo así, las plantaciones destinadas a la producción de vino realizadas con otras variedades de vid deberán ser arrancadas.¹⁰⁰

Si una superficie de viñedo no ha sido cultivada en las tres últimas campañas y se demuestra fehacientemente, la comunidad autónoma competente podrá acordar el arranque de dicha superficie de viñedo e incorporará, en su caso, a su reserva regional los derechos derivados del mismo.

Con excepción de los supuestos en que expresamente se permita, se prohíbe el aumento artificial de la graduación alcohólica natural de uva, mostos y vinos; no obstante, las comunidades autónomas, cuando concurren condiciones meteorológicas desfavorables, podrán autorizar el aumento de la graduación alcohólica de la uva, de los mostos y del vino nuevo aún en proceso de fermentación. A estos efectos, el gobierno, a propuesta del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y previa consulta de las comunidades autónomas, deberá regular las condiciones básicas de autorización del aumento de graduación alcohólica natural de uvas, mostos y vinos. Para tal fin, sin perjuicio de los métodos establecidos en la normativa comunitaria, se utilizará, con carácter preferente, la adición de mosto concentrado o mosto concentrado rectificado.

Se prohíbe, en el marco de la normativa comunitaria vigente, la adición de sacarosa y de otros azúcares no procedentes de uva de vinificación para aumentar la graduación alcohólica natural de mostos y vinos. Cabe destacar que, en el marco de la normativa comunitaria, queda prohibida en España la mezcla de vinos tintos con vinos blancos.¹⁰¹

¹⁰⁰ Se exceptúan aquellos casos contemplados en la normativa comunitaria. Conforme al artículo 8o., párrafo 3, de la Ley, la obligación de arrancar el viñedo por aplicación de la normativa estatal o autonómica, en función del ámbito territorial de que se trate, o de la normativa de la Unión Europea, será declarada mediante resolución de la administración competente en cada caso, y previa la tramitación del correspondiente procedimiento administrativo.

¹⁰¹ Ley de la Viña y del Vino, artículo 11 (entró en vigor el 1o. de agosto de 2003).

El título II de la Ley de la Viña y del Vino regulaba el sistema de protección del origen y calidad de los vinos, pero fue derogado por la normativa comunitaria europea, en particular por el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados agrícolas y por el que se derogan los reglamentos (CEE) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 y (CE) 1234/2007,¹⁰² y por la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supra-autonómico.

El título III se refiere al régimen sancionador y establece que las personas físicas o jurídicas, asociaciones o entidades estarán obligadas a cumplir lo establecido en la Ley de la Viña y del Vino y en la normativa concordante en materia de vitivinicultura. Corresponde la titularidad de la potestad sancionadora por las infracciones tipificadas en la Ley a la Administración General del Estado, en el caso de infracciones relativas a los niveles de protección cuyo ámbito territorial se extienda a más de una comunidad autónoma, y al órgano competente de la administración de la comunidad autónoma correspondiente, en los demás casos.

Igualmente, estarán obligadas a conservar, en condiciones que permita su comprobación, por un tiempo mínimo de cuatro años, la documentación relativa a las obligaciones siguientes:¹⁰³

- a) Suministrar toda clase de información sobre instalaciones, productos, servicios o sistemas de producción o elaboración, permitiendo la directa comprobación de los inspectores.
- b) Exhibir la documentación que sirva de justificación de las transacciones efectuadas.
- c) Facilitar que se obtenga copia o reproducción de la referida documentación.
- d) Permitir que se practique la oportuna toma de muestras o cualquier otro tipo de control o ensayo sobre sus viñedos o sobre los productos o mercancías que elaboren, distribuyan o comercialicen, y sobre las materias primas, aditivos o materiales que utilicen.
- e) Consentir la realización de las visitas de inspección y dar toda clase de facilidades para ello.

¹⁰² Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados agrícolas y por el que se derogan los reglamentos (CEE) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 y (CE) 1234/2007.

¹⁰³ Ley de la Viña y del Vino, artículos 33-36.

En el ejercicio de sus funciones de control en materia de vitivinicultura, los inspectores de las administraciones públicas tendrán el carácter de agente de la autoridad y podrán solicitar el apoyo necesario de cualquier otra autoridad, así como de las fuerzas y cuerpos de seguridad estatales, autonómicas o locales.¹⁰⁴ Asimismo, podrán acceder directamente a los viñedos, explotaciones, locales e instalaciones y a la documentación industrial, mercantil y contable de las empresas que inspeccionen cuando lo consideren necesario en el curso de sus actuaciones que, en todo caso, tendrán carácter confidencial.

Se destaca que los inspectores están obligados de modo estricto a cumplir el deber de secreto profesional, y su incumplimiento se debe sancionar conforme a los preceptos del reglamento de régimen disciplinario correspondiente.

Las infracciones a lo dispuesto en la ley, en la normativa comunitaria, en las disposiciones de las comunidades autónomas o en las disposiciones de

¹⁰⁴ Hay que tener presente lo establecido en el artículo 35 relativo a las medidas cautelares, que dispone: “1. Los inspectores podrán inmovilizar cautelarmente las mercancías, productos, envases, etiquetas, y demás objetos relacionados presuntamente con alguna de las infracciones previstas en esta ley, haciendo constar en acta tanto el objeto como los motivos de la intervención cautelar.

2. Las medidas cautelares adoptadas por los inspectores deberán ser confirmadas, modificadas o levantadas en un plazo no superior a 15 días por el mismo órgano que sea competente para incoar el correspondiente procedimiento sancionador. Las medidas quedarán sin efecto cuando el acuerdo de iniciación no contenga un pronunciamiento expreso acerca de éstas.

3. Cuando la presunta infracción detectada fuera imputable a un organismo público o a un órgano de control de los previstos en los párrafos c) y d) del apartado 1 del artículo 27 de esta ley, el órgano competente para incoar el procedimiento sancionador podrá acordar, a propuesta del instructor, la suspensión cautelar del indicado organismo u órgano de control. En tal caso, la resolución que se dicte establecerá el sistema de control aplicable en tanto se sustancia el procedimiento sancionador.

4. No se podrán adoptar las medidas cautelares referidas en los apartados 1 y 3 anteriores cuando puedan causar perjuicios de difícil o imposible reparación a los interesados o que impliquen violación de derechos amparados por las leyes.

5. En todo caso, las medidas previstas en este artículo podrán ser alzadas o modificadas, de oficio o a instancia de parte, durante la tramitación del procedimiento por providencia de su Instructor, extinguiéndose con la eficacia de la resolución administrativa que ponga fin al procedimiento correspondiente.

6. Cuando no pueda iniciarse un procedimiento sancionador por falta de competencia sobre el presunto responsable, y el órgano competente no haya levantado la inmovilización de las mercancías intervenidas cautelarmente, éstas no podrán ser comercializadas en ningún caso. El presunto responsable, o cualquier titular de derechos sobre tales mercancías, optará entre la reexpedición al lugar de origen y la subsanación de los defectos cuando sea posible, o solicitará su decomiso; los gastos de tales operaciones correrán a cargo de quien haya optado por ellas”.

desarrollo serán consideradas como infracciones administrativas y se clasifican en leves, graves o muy graves.¹⁰⁵

Conforme al artículo 38 de la Ley, son infracciones leves:

a) La ausencia de los libros-registro, sin causa justificada, cuando fueren requeridos para su control en actos de inspección.

b) Las inexactitudes o errores en libros-registro, en declaraciones relativas a uvas, vinos y mostos, o en documentos de acompañamiento, cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la real no supere un 15 por ciento de esta última.

c) La falta de actualización de los libros-registro cuando no haya transcurrido más de un mes desde la fecha en que debió practicarse el primer asiento no reflejado.

d) La presentación de declaraciones relativas a uvas, vinos y mostos fuera del plazo reglamentario.

e) El suministro de información incorrecta en las solicitudes relativas a viticultura.

f) La plantación de viñedo sin autorización en una superficie igual a la arrancada que, de acuerdo con la normativa vigente, pudiera generar un derecho de replantación.

g) El incumplimiento de los requisitos exigidos por la normativa comunitaria, nacional o autonómica, en materia de potencial de producción para la concesión de ayudas públicas.

h) La falta de alguna de las indicaciones obligatorias en el etiquetado o presentación de los productos, salvo lo previsto en el párrafo e) del artículo siguiente, o su expresión en forma distinta a la reglamentaria.

i) La falta de identificación de los recipientes destinados al almacenamiento de productos a granel y de la indicación de su volumen nominal, así como de las indicaciones previstas para la identificación de su contenido, a excepción de los recipientes de menos de 600 litros, que se realizará de acuerdo con lo previsto en el artículo 10.5 del Reglamento CE 753/2002.

j) El incumplimiento de la entrega de productos para las destilaciones obligatorias.

k) La aplicación, en forma distinta a la legalmente establecida, de tratamientos, prácticas o procesos autorizados en la elaboración o transformación de los productos regulados en esta ley, siempre que no exista un riesgo para la salud.

l) La regularización de las plantaciones realizadas antes del 1 de septiembre de 1998 de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 2.3, párrafos a) y c) del Reglamento (CE) 1493/1999.

¹⁰⁵ De acuerdo con el artículo 45 de la Ley, las infracciones muy graves prescribirán a los tres años; las graves, a los dos años, y las leves, al año. Por su parte, las sanciones impuestas por infracciones muy graves prescribirán a los tres años; las impuestas por infracciones graves, a los dos años, y las impuestas por infracciones leves, al año.

m) El incumplimiento de alguna de las condiciones establecidas en la autorización de plantaciones, salvo lo previsto en el apartado siguiente.

n) Las plantaciones con variedades de vid o de portainjertos no clasificados por la comunidad autónoma correspondiente, el incumplimiento de la obligación del arranque de la parcela que ha sido objeto de la concesión de un derecho de plantación anticipado, o las plantaciones nuevas de vides o de portainjertos sin autorización, cuando el infractor procediere, en un plazo inferior a dos meses desde que la comunidad autónoma lo requiriera para el arranque, de la superficie afectada por la infracción.

ñ) La reposición de marras que incumpla las condiciones establecidas en esta ley.

o) El riego de la vid cuando esté prohibida dicha práctica.

p) El suministro incompleto de la información o documentación necesaria para las funciones de inspección y control administrativo.

q) El incumplimiento de obligaciones meramente formales que impongan las disposiciones generales vigentes en la materia regulada por esta ley; en particular, la falta de inscripción de explotaciones, empresas, mercancías o productos, en los registros de las Administraciones públicas regulados en dichas disposiciones generales, o la no comunicación de los cambios de titularidad.

Asimismo, para los operadores voluntariamente acogidos a un nivel de protección, constituyen infracciones leves:

a) Las inexactitudes u omisiones en los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los registros del nivel de protección, cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la real no supere un cinco por ciento de esta última.

b) No comunicar cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros, cuando no haya transcurrido más de un mes desde que haya acabado el plazo fijado en la norma que regule el nivel de protección.

c) Cualquier otra infracción de la norma reguladora del nivel de protección o de los acuerdos de su órgano de gestión que establezcan obligaciones adicionales a las generales de cualquier vitivinicultor en materia de declaraciones, libros-registro, documentos de acompañamiento y otros documentos de control.

Por otro lado, de acuerdo con el artículo 39, se consideran infracciones graves:

a) La falta de libros-registro, documentos de acompañamiento o declaraciones relativas a uvas, vinos y mostos, así como los errores, inexactitudes u omi-

siones en ellos que afecten a las características de los productos o mercancías consignados.

b) Las inexactitudes o errores en libros-registro, documentos de acompañamiento o declaraciones relativas a uvas, vinos y mostos, cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la real supere un 15 por ciento de esta última.

c) La falta de actualización de los libros-registro cuando haya transcurrido más de un mes desde la fecha en que debió practicarse el primer asiento no reflejado.

d) La aportación de datos falsos en las solicitudes de ayudas y subvenciones públicas y el suministro de información falsa en las solicitudes relativas a viticultura.

e) La omisión en la etiqueta de la razón social responsable, o la falta de etiquetas o rotulación indeleble que fueran preceptivas, o la utilización de envases o embalajes que no reúnan los requisitos exigidos por las disposiciones vigentes.

f) La utilización en el etiquetado, presentación o publicidad de los productos, de denominaciones, indicaciones, calificaciones, expresiones o signos que no correspondan al producto o induzcan a confusión, salvo lo previsto en los párrafos a) y c) del apartado 2 del artículo siguiente. En particular, la utilización, cuando no se tenga derecho a ello, de las menciones sobre envejecimiento... o de las menciones reservadas a v.c.p.r.d...

g) El incumplimiento de la entrega de productos para las destilaciones obligatorias de dos o más campañas en el período de cinco años anteriores a la inspección.

h) La tenencia o venta de productos enológicos sin autorización.

i) La elaboración o transformación de los productos regulados en esta ley mediante tratamientos, prácticas o procesos no autorizados, siempre que no existan riesgos para la salud, así como la adición o sustracción de sustancias que modifiquen la composición de los productos regulados con resultados fraudulentos.

j) Las defraudaciones en la naturaleza, composición, calidad, peso o volumen o cualquier discrepancia entre las características reales de los productos de que se trate y las ofrecidas por el productor, elaborador o envasador, así como cualquier acto de naturaleza similar cuyo resultado sea el incumplimiento de las características de los productos establecidas en la legislación vigente.

k) La tenencia de maquinaria, instalaciones o productos no autorizados para la elaboración o almacenamiento de los vinos o mostos en locales de las industrias elaboradoras o envasadoras, siempre que no entrañen riesgos para la salud.

l) Destino de productos a usos no conformes con la normativa relativa al potencial vitícola.

m) Las plantaciones con variedades de vid o de portainjertos no clasificados por la comunidad autónoma correspondiente, el incumplimiento de la

obligación del arranque de la parcela que ha sido objeto de la concesión de un derecho de plantación anticipado, o las plantaciones de vid o de portainjertos sin autorización, cuando el infractor no procediere, en un plazo inferior a dos meses desde que la comunidad autónoma lo requiera para el arranque, de la superficie afectada por la infracción.

n) La oposición a la toma de muestras, la dilación injustificada o la negativa a suministrar información o documentación necesaria para las funciones de inspección y control administrativo, así como la aportación de documentación o información falsa.

ñ) La manipulación o disposición en cualquier forma, sin contar con la autorización del órgano competente, de mercancías intervenidas cautelarmente, cuando no resulte acreditado que entrañasen un riesgo para la salud.

o) El traslado físico, sin autorización del órgano competente, de las mercancías intervenidas cautelarmente, siempre que no se violen los precintos ni las mercancías salgan de las instalaciones en las que fueron intervenidas.

Asimismo, para los operadores voluntariamente acogidos a un nivel de protección, se estiman como infracciones graves:

a) Las inexactitudes u omisiones en los datos y comprobantes que en cada caso sean precisos en los registros del nivel de protección correspondiente, cuando la diferencia entre la cantidad consignada y la correcta supere el porcentaje que se establezca en la normativa estatal o autonómica, según corresponda, que en ningún caso podrá ser superior al cinco por ciento de dicha diferencia.

b) El incumplimiento de las normas específicas del nivel de protección, sobre prácticas de producción, elaboración, transformación, conservación, transporte, acondicionamiento, etiquetado, envasado y presentación.

c) La expedición, comercialización o circulación de vinos amparados sin estar provistos de las contraetiquetas, precintas numeradas o cualquier otro medio de control establecido por la norma reguladora del nivel de protección.

d) Efectuar operaciones de elaboración, envasado o etiquetado de vinos amparados en instalaciones no inscritas en el nivel de protección correspondiente ni autorizadas.

e) El impago de las cuotas obligatorias establecidas, en su caso, para la financiación del órgano de gestión.

f) Cualquier otra infracción de la norma específica del nivel de protección, o de los acuerdos de su órgano de gestión en materia de producción, elaboración o características de los vinos amparados.

g) La elaboración y la comercialización de un v.e.c.p.r.d.¹⁰⁶ mediante la utilización de vino base procedente de instalaciones no inscritas en el nivel

¹⁰⁶ Su significado es vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas (en adelante, VECPRD).

de protección correspondiente, así como la de un v.c.p.r.d.¹⁰⁷ a partir de uvas, mostos o vino procedente de viñas no inscritas en el nivel de protección correspondiente.

h) Para las Denominaciones de Origen Calificadas, la introducción en viñas o bodegas inscritas de uva, mostos, o vinos procedentes de viñas o bodegas no inscritas.

i) Utilizar en la elaboración de productos de un determinado nivel de protección, uva procedente de parcelas en las que los rendimientos hayan sido superiores a los autorizados a los que se refiere el artículo 16.

j) La existencia de uva, mostos o vinos en bodega inscrita sin la preceptiva documentación que ampare su origen como producto por la denominación, o la existencia en bodega de documentación que acredite unas existencias de uva, mostos o vinos protegidos sin la contrapartida de estos productos. Las existencias de vino en bodega deben coincidir con las existencias declaradas documentalmente, admitiéndose una tolerancia del dos por ciento en más o en menos, con carácter general, y del uno por ciento para las Denominaciones de Origen Calificadas.

En cuanto a los organismos u órganos de inspección o de control, son infracciones graves las siguientes:

a) La expedición de certificados o informes cuyo contenido no se ajuste a la realidad de los hechos.

b) La realización de inspecciones, ensayos o pruebas por los citados organismos u órganos de forma incompleta o con resultados inexactos por una insuficiente constatación de los hechos o por la deficiente aplicación de normas técnicas.

El artículo 40 de la Ley de la Viña y del Vino se refiere a las infracciones muy graves, considerando como tales:

a) La elaboración, transformación o comercialización de los productos regulados en esta ley mediante tratamientos, prácticas o procesos no autorizados, siempre que existan riesgos para la salud.

b) La no introducción en las etiquetas y presentación de los vinos de los elementos suficientes para diferenciar claramente su calificación y su proceden-

¹⁰⁷ Su significado es vinos de calidad producidos en regiones determinadas (en adelante, VCPRD). Sobre esta calificación, véase Botana Agra, Manuel José, *Tratado de derecho mercantil. Las denominaciones de origen*, Madrid, Marcial Pons, 2001, pp. 168 y ss. De igual manera, consúltese el Real Decreto 1651/2004, de 9 de julio, por el que se establecen normas de desarrollo para la adaptación de los reglamentos y órganos de gestión de los vinos de calidad producidos en regiones determinadas a la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, *Boletín Oficial del Estado*, núm. 166, 10 de julio de 2004 (referencia: BOE-A-2004-12898).

cia, a fin de evitar confusión en los consumidores, derivada de la utilización de una misma marca, nombre comercial o razón social en la comercialización de vinos correspondientes a distintos niveles de protección o procedentes de diferentes ámbitos geográficos.

c) La tenencia de maquinaria, instalaciones o productos no autorizados para la elaboración o almacenamiento de los vinos o mostos en locales de las industrias elaboradoras o envasadoras, cuando entrañen riesgos para la salud.

d) La falsificación de productos o la venta de productos falsificados, siempre que no sean constitutivas de delito o falta.

e) La negativa absoluta a la actuación de los servicios públicos de inspección.

f) La manipulación, traslado o disposición, sin autorización, de mercancías intervenidas cautelarmente, si se violan los precintos o si las mercancías salen de las instalaciones donde fueron intervenidas.

g) Las coacciones, amenazas, injurias, represalias, agresiones o cualquier otra forma de presión a los empleados públicos encargados de las funciones de inspección o vigilancia administrativa, siempre que no sean constitutivas de delito o falta.

Con respecto a los VCPRD, constituyen infracciones muy graves:

a) La utilización, cuando no se tenga derecho a ello, de indicaciones, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a los nombres amparados por un nivel de protección, o que, por su similitud fonética o gráfica con los nombres protegidos o con los signos o emblemas que le sean característicos, puedan inducir a una confusión sobre la naturaleza, calidad o origen de los productos, aunque vayan precedidos por los términos “tipo”, “estilo”, “género”, “imitación”, “sucedáneo” u otros análogos.

b) La utilización, cuando no se tenga derecho a ello, de las menciones reservadas a v.c.p.r.d. reguladas en el párrafo b) del artículo 3.

c) El uso de los nombres protegidos en productos a los que expresamente se les haya negado, así como las infracciones de los artículos 18.2 y 18.3.

d) La indebida tenencia, negociación o utilización de los documentos, etiquetas, contraetiquetas, precintas y otros elementos de identificación propios del v.c.p.r.d., así como la falsificación de los mismos, siempre que esto no sea constitutivo de delito o falta.

En el caso de los consejos reguladores de los vinos con DO o con DOC, constituye infracción muy grave la intromisión en la actividad de estos últimos o la perturbación de la independencia o inamovilidad de los controladores.

Por otro lado, el artículo 41 establece la asignación de responsabilidades por las infracciones, de manera que:

1. De las infracciones en productos envasados serán responsables las firmas o razones sociales que figuren en la etiqueta, bien nominalmente o bien mediante cualquier indicación que permita su identificación cierta.

Asimismo será responsable solidario el elaborador, fabricante o envasador que no figure en la etiqueta si se prueba que conocía la infracción cometida y que prestó su consentimiento. En caso de que se hayan falsificado las etiquetas, la responsabilidad corresponderá a las personas que comercialicen los productos a sabiendas de la falsificación.

2. De las infracciones en productos a granel, o envasados sin etiqueta, o cuando en la etiqueta no figure ninguna firma o razón social, será responsable su tenedor, excepto cuando se pueda identificar de manera cierta la responsabilidad de un tenedor anterior, sin perjuicio de la responsabilidad que corresponda al actual.

3. De las infracciones relativas a plantaciones, replantaciones, reposiciones de marcos o riego será responsable el titular de la explotación y, subsidiariamente, el propietario de la misma.

4. De las infracciones cometidas por las personas jurídicas, incluidos los órganos de gestión de los v.c.p.r.d. y los organismos u órganos de inspección o control, serán responsables subsidiariamente los administradores o titulares de los mismos que no realizaren los actos necesarios que fuesen de su incumbencia para el cumplimiento de las obligaciones infringidas, consintieren el incumplimiento por quienes de ellos dependan o adoptaren acuerdos que hicieran posibles tales infracciones.

5. Asimismo serán responsables subsidiariamente los técnicos responsables de la elaboración y control respecto de las infracciones directamente relacionadas con su actividad profesional.

6. La responsabilidad administrativa por las infracciones reguladas en esta ley será independiente de la responsabilidad civil o penal que, en su caso, pueda exigirse a sus responsables, sin perjuicio de que no puedan concurrir dos sanciones cuando se aprecie identidad del sujeto, hecho y fundamento.

En cuanto a las sanciones, las infracciones leves serán sancionadas con apercibimiento o multa de hasta 2,000 euros, pudiendo rebasarse tal importe hasta alcanzar el valor de las mercancías, productos o superficies objeto de la infracción.

Por su parte, las infracciones graves serán sancionadas con una multa comprendida entre 2,001 y 30,000 euros, pudiendo rebasarse dicha cantidad hasta alcanzar el 5% del volumen de ventas del producto objeto de infracción, correspondiente al ejercicio económico inmediatamente anterior

al de la iniciación del procedimiento sancionador. En el caso de las infracciones graves en materia específica de viticultura, el importe de la sanción será del tanto al quíntuplo del valor de la producción afectada.¹⁰⁸

Por último, las infracciones muy graves serán sancionadas con una multa comprendida entre 30,001 y 300,000 euros, pudiendo rebasarse esta cantidad hasta alcanzar el 10% del volumen de ventas del producto objeto de infracción correspondiente al ejercicio económico inmediatamente anterior al de la iniciación del procedimiento sancionador.

En el supuesto de la comisión de una infracción grave o muy grave, el órgano competente para resolver podrá imponer como sanción accesoria alguna de éstas:¹⁰⁹

- a) Medidas de corrección, seguridad o control que impidan la continuidad en la producción del daño.
- b) Decomiso de mercancías, productos, envases, etiquetas y demás objetos relacionados con la infracción, o cuando se trate de productos no identificados.
- c) Clausura temporal, parcial o total, de la empresa sancionada, por un período máximo de cinco años.
- d) Suspensión de los organismos públicos u órganos de control, de forma definitiva o por un período máximo de 10 años.

Con respecto a la determinación concreta de la sanción que se imponga, entre las asignadas a cada tipo de infracción, se deberán considerar los siguientes criterios:

- a) La existencia de intencionalidad o de simple negligencia.
- b) La reiteración, entendida como la concurrencia de varias irregularidades o infracciones que se sancionen en el mismo procedimiento.
- c) La naturaleza de los perjuicios causados; en particular, el efecto perjudicial que la infracción haya podido producir sobre la salud o intereses económicos de los consumidores, los precios, el consumo o, en su caso, el prestigio del v.c.p.r.d.
- d) La reincidencia, por comisión en el término de tres años de más de una infracción de la misma naturaleza, cuando así se haya declarado por resolución firme.
- e) El volumen de ventas o producción y la posición de la empresa infractora en el sector vitivinícola.

¹⁰⁸ “Ésta se calculará multiplicando la producción anual media por hectárea en el quinquenio precedente en la zona o provincia donde esté enclavada la superficie afectada por el precio medio ponderado en el mismo período y en la misma zona y provincia”.

¹⁰⁹ “Las sanciones previstas en esta ley serán compatibles con la pérdida o retirada de derechos económicos previstos en la normativa comunitaria”.

- f) El reconocimiento y la subsanación de las infracciones antes de que se resuelva el correspondiente procedimiento sancionador.
- g) La extensión de la superficie de cultivo o el volumen y valor de las mercancías o productos afectados por la infracción.

La Ley de la Viña y del Vino contempla en su artículo 46 y siguientes un órgano de carácter consultivo denominado Consejo Español de Vitivinicultura,¹¹⁰ adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; estará integrado por representantes de la Administración General del Estado, de las comunidades autónomas y de las organizaciones económicas y sociales que operan en el sector vitivinícola, en la forma en que determine el gobierno mediante real decreto dictado a propuesta del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Las funciones del Consejo Español de Vitivinicultura son:

- a) Asesorar, informar y dictaminar, cuando así se le solicite, sobre cualquier disposición legal o reglamentaria que afecte directamente a la vitivinicultura española, así como formular propuestas en este ámbito.
- b) Emitir informe sobre los planes estratégicos de actuación y sobre la memoria anual sectorial.
- c) Informar a las mesas sectoriales.
- d) Proponer las actuaciones necesarias para la promoción y el fomento de la vitivinicultura, realizando los estudios precisos al efecto.
- e) Proponer las reformas administrativas que sean necesarias para la mejora del sector vitivinícola.
- f) Las demás que puedan atribuirle las disposiciones vigentes.

Existía ya, de forma previa a la Ley de la Viña y del Vino, la Orden APA/2870/2002, de 11 de noviembre, por la que se creó y reguló dicho Consejo, creado en atención a las modificaciones en la regulación introducidas por la normativa comunitaria, cuya norma básica en este sector era en ese momento el Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola; no obstante, este Reglamento fue derogado por el Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

Éste se crea también debido a que la distribución competencial resultante del actual Estado de las autonomías, en el que las comunidades au-

¹¹⁰ Sobre éste, véase González Botija, Fernando, “El consejo español de vitivinicultura y otros aspectos adicionales y transitorios de la nueva perspectiva normativa”, *Cuadernos de derecho agrario*, España, núm. 1, 2004.

tónomas han asumido competencias exclusivas en materia de agricultura y DO; supone un nuevo planteamiento de las relaciones entre las distintas administraciones públicas. Cabe señalar que en ese momento se estaba elaborando el anteproyecto de Ley de la Viña y del Vino y no se quiso esperar a su aprobación.

Conforme a la Orden, el Consejo Español de Vitivinicultura estaría integrado:

1. Por la Administración General del Estado:

a) El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, que actuará de Presidente.

b) El Subsecretario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que actuará de Vicepresidente.

c) El Secretario general de Agricultura.

d) El Director general de Alimentación.

e) El Director general de Agricultura.

f) El Secretario general técnico del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

g) El Subdirector general de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales, de la Dirección General de Alimentación, que actuará de Secretario del Consejo.

h) El Subdirector general de Vitivinicultura, de la Dirección General de Agricultura.

i) Un representante del Instituto Español de Comercio Exterior.

2. Las Comunidades Autónomas podrán designar un representante por cada una de ellas.

3. Por las organizaciones económicas y sociales que operan en el sector vitivinícola:

a) Cuatro representantes designados por las organizaciones agrarias más representativas.

b) Tres representantes de los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen.

c) Seis representantes de las organizaciones y asociaciones relacionadas con la transformación y comercialización vitivinícola.

Las funciones del Consejo Español de Vitivinicultura pasaron a la Ley de la Viña y del Vino, como hemos indicado líneas arriba.

1. *La importancia de la calidad del vino y las variedades de vid en España*

El 11 de enero de 1984 se expidió el Real Decreto 275/1984, por el que se puso en marcha un Plan de Reestructuración y Reconversión del Viñedo,

a fin de fomentar la oferta de vinos de calidad. Posteriormente, el 5 de junio de 1985 se expidió el Real Decreto 1195/1985, sobre calificación de variedades de vid, por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.¹¹¹

En ese momento se consideró que el sector vitivinícola estaba atravesando por una situación de desequilibrio estructural. El Plan de Reestructuración y Reconversión del Viñedo buscó sustituir las plantaciones que generan materia prima de inferior calidad para las elaboraciones por plantaciones realizadas con material vegetal capaz de dar origen a vinos de calidad y con demanda en los mercados.

El Plan de Reestructuración y Reconversión del Viñedo buscó:

- 1) El rejuvenecimiento de las plantaciones mediante el uso de variedades preferentes.
- 2) La renovación de los sistemas de explotación.
- 3) La implementación de otras acciones orientadas a la mejora de la calidad de la producción vitícola y de su rentabilidad.

Anteriormente, mediante el Decreto 835/1972, de 23 de marzo, se aprobó el Reglamento de la Ley 25/1970, “Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes”, y en él se establecieron los requisitos que debe cumplir el vino de mesa para ser considerado como tal y la obligación de ser elaborado dependiendo de la región, exclusivamente con aquellas variedades de uva de vinificación preferentes, autorizadas y temporalmente autorizadas, que figuran en el dicho Reglamento, para cada región.

A efectos de recalificar las variedades temporalmente autorizadas, se promulgó el Real Decreto 1742/1982, de 25 de junio, abriendo un nuevo plazo de cinco años para llevar a cabo la recalificación. Sobre la base de estas disposiciones y a la vista de la transformación experimentada por los sistemas de producción y los de elaboración y comercialización, se ha procedido a la recalificación de las variedades de vid, tanto para vinificación como para uva de mesa,¹¹² así como de los patrones o portainjertos autorizados.

El fruto de dicha actuación coordinada fue la elaboración de una nueva calificación de variedades de vid, tanto para vinificación como para uva de mesa, y de patrones o portainjertos. Así, las variedades de vid para vinificación se clasifican en preferentes o recomendadas y autorizadas:

¹¹¹ Real Decreto 1195/1985, de 5 de junio, sobre calificación de variedades de vid, *Boletín Oficial del Estado*, núm. 173, 20 de julio de 1985.

¹¹² Las variedades de uva de mesa recomendadas y autorizadas para las comunidades autónomas españolas se incluyeron en la Orden APA/1819/2007, de 13 de junio, implícitamente derogada el 19 de julio de 2008 por el Real Decreto 1244/2008, de 18 de julio (referencia: BOE-A-2008-12387).

- 1) *Varietades preferentes o recomendadas para vinificación.* Son aquellas que, proporcionando vinos de buena calidad reconocida, figuren como tales en la normativa reguladora promulgada por el Estado español. Dichas variedades deben ser utilizadas en las nuevas plantaciones, replantaciones y sustituciones de viñedo.
- 2) *Varietades autorizadas para vinificación.* Son aquellas que, proporcionando vinos de buena calidad reconocida y teniendo importancia superficial o económica en una zona dada, figuren como tales en la normativa reguladora promulgada por el Estado español.

Estas variedades sólo podrán ser empleadas para llevar a cabo nuevas plantaciones, replantaciones o sustituciones de viñedo cuando así se establezcan en las disposiciones que regulen las campañas anuales de plantación. En este sentido, las plantaciones integradas por variedades para vinificación que no se encuentren incluidas en alguna de las categorías señaladas deberán ser sometidas, prioritariamente, a las acciones de reestructuración y reconversión del viñedo, por lo que no podrán ser utilizadas para llevar a cabo nuevas plantaciones, replantaciones o sustituciones, en ningún caso.

En el Anexo del Real Decreto 1742/1982, de 25 de junio, por el que se abre un nuevo plazo para la recalificación de las variedades temporalmente autorizadas para vinificación,¹¹³ se enlistan las variedades de uva utilizables por región, con un total de doce regiones:

A) VARIEDADES PARA VINIFICACIÓN

1. *Región gallega*

Comunidad Autónoma de Galicia:

a) Preferentes o recomendadas:

- Albariño.
- Brancellao. Brancello.
- Caiño bravo. Cachón.
- Doña Blanca.
- Espadeiro.
- Ferrón.
- Godello.
- Loureira. Loureiro blanco. Marqués.
- Loureiro tinto.
- Mencía.

¹¹³ Real Decreto 1742/1982, de 25 de junio, por el que se abre un nuevo plazo para la recalificación de las variedades temporalmente autorizadas para vinificación, *Boletín Oficial del Estado*, núm. 181, 30 de julio de 1982, pp. 20749 y 20750.

- Merenzao. María Ardoña. Bastardo.
- Mouratón. Negreda.
- Moza fresca. Doña Blanca.
- Sousón. Tintilla.
- Torrontés. Tarrantés.
- Treixadura.

b) Autorizadas:

- Albillo.
- Garnacha tintorera. Alicante.
- Gran negro. Grau negro.
- Palomino. Jerez.

2. *Región cantábrica*

Comunidad Autónoma del Principado de Asturias:

a) Preferentes o recomendadas:

- Ninguna.

b) Autorizadas:

- Albarín blanco.
- Albillo.
- Garnacha tintorera.
- Mencía.
- Picapoll blanco. Extra.
- Verdejo.

Comunidad Autónoma de Cantabria:

a) Preferentes o recomendadas:

- Ninguna.

b) Autorizadas:

- Mencía.
- Palomino. Jerez.

Comunidad Autónoma del País Vasco (excepto Rioja Alavesa):

a) Preferentes o recomendadas:

- Ninguna.

b) Autorizadas:

- Ondarrabi Beltza.
- Ondarrabi Zuri o Txuri.

3. *Región del Duero*

Comunidad Autónoma de Castilla y León:

a) Preferentes o recomendadas:

- Albillo. Blanca del país.
- Garnacha tinta. Tinto aragonés. Tinto de Navacarnero.

- Malvasía de Rioja. Rojal.
- Mencía.
- Moscatel de grano menudo.
- Prieto picudo.
- Tempranillo. Tinto fino. Tinto del país.
- Tinta de toro.
- Verdejo.
- Viura. Macabeo.

b) Autorizadas:

- Cabernet Sauvignon.
- Chelva.
- Doña Blanca. Valenciana blanca.
- Garnacha roja.
- Garnacha tintorera. Alicante.
- Godello.
- Juan García.
- Malbec.
- Merlot.
- Palomino. Jerez.
- Rufete.
- Tinto Madrid. Negral.

4. *Región del Alto Ebro*

Comunidad Autónoma del País Vasco (Rioja Alavesa):

a) Preferentes o recomendadas:

- Graciano.
- Mazuela.
- Tempranillo.
- Viura.

b) Autorizadas:

- Garnacha blanca.
- Garnacha tinta.
- Malvasía de Rioja.

Comunidad Autónoma Foral de Navarra:

a) Preferentes o recomendadas:

- Graciano.
- Mazuela.
- Moscatel de grano menudo.
- Tempranillo.
- Viura.

b) Autorizadas:

- Garnacha tinta.
- Malvasía de Rioja.

Comunidad Autónoma de La Rioja:

a) Preferentes o recomendadas:

- Graciano.
- Mazuela.
- Tempranillo.
- Viura.

b) Autorizadas:

- Garnacha blanca.
- Garnacha tinta.
- Malvasía de Rioja.

5. *Región aragonesa*

Comunidad Autónoma de Aragón:

a) Preferentes o recomendadas:

- Juan Ibáñez. Concejón. Moristel.
- Mazuela. Cariñena.
- Moscatel de Alejandría. Moscatel romano.
- Tempranillo.
- Viura. Macabeo.

b) Autorizadas:

- Alcañón.
- Garnacha blanca.
- Garnacha peluda.
- Garnacha tinta.
- Graciano.
- Malvasía de Rioja. Rojal.
- Parraleta.

6. *Región catalana*

Comunidad Autónoma de Cataluña:

a) Preferentes o recomendadas:

- Garnacha peluda. Garnatxa peluda.
- Garnacha tinta. Carnatxa negra. Carnatxa país. Lladoner.
- Parellada. Montonec. Montonega. Martorella.
- Tempranillo. Ull de Llebre. Verdiell.
- Viura. Macabeo. Macabeu.
- Xarello. Cartoixá. Pansal. Pansar. Pansalet. Pansa blanca.

b) Autorizadas:

- Cabernet Sauvignon.
- Chardonnay. Pinot Chardonnay.
- Garnacha blanca. Garnatxa blanca.
- Malvasía de Sitges. Malvasía grossa.
- Mazuela. Cariñena. Crusilló. Samsó.
- Merlot.
- Monastrell. Morastell. Garrut.
- Moscatel de Alejandría. Moscatel de Málaga. Moscatell romá.
- Pedro Ximénez.
- Picapoll negro.
- Subirat parent. Malvasía. Malvasía de Rioja.
- Trepát.

7. *Región balear*

Comunidad Autónoma de Baleares:

a) Preferentes o recomendadas:

- Callet.
- Manto negro.
- Pensal blanca. Prensál. Moll. Pansal.

b) Autorizadas:

- Fogoneu.
- Monastrell.

8. *Región extremeña*

Comunidad Autónoma de Extremadura:

a) Preferentes o recomendadas:

- Alarije.
- Borba.
- Garnacha tinta. Tinto aragonés.
- Tempranillo. Tinto fino. Cencibel.
- Viura. Macabeo.

b) Autorizadas:

- Cayetana blanca.
- Chelva. Montúa. Mantúa.
- Eva. Beba de los Santos.
- Malvar.
- Pardina. Hoja vuelta. Cayetana parda.
- Pedro Ximénez.
- Valenciana tinta.
- Verdejo.

9. *Región central*

Comunidad Autónoma de Madrid:

a) Preferentes o recomendadas:

- Albillo.
- Garnacha tinta. Tinto aragonés. Tinto de Navacarnero.
- Malvar.
- Tempranillo. Cencibel. Tinto fino.

b) Autorizadas:

- Airén.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha:

a) Preferentes o recomendadas:

- Airén.
- Albillo.
- Coloraillo.
- Garnacha tinta.
- Garnacha tintorera.
- Malvar.
- Merseguera. Meseguera.
- Monastrell.
- Moscatel de grano menudo.
- Pedro Ximénez.
- Tempranillo. Cencibel.
- Tinto Velasco.
- Torrontés. Aris.
- Viura.

b) Autorizadas:

- Bobal.
- Frasco.
- Pardillo. Marisancho.
- Moravia agria.
- Moravia dulce. Crujidera.
- Negral.

10. *Región levantina*

Comunidad Autónoma Valenciana:

a) Preferentes o recomendadas:

- Garnacha tinta. Gironet.
- Garnacha tintorera. Alicante. Tintorera.
- Malvasía de Rioja. Subirat.
- Merseguera. Verdosilla.
- Monastrell.

- Moscatel de Alejandría. Moscatel de Málaga.
- Pedro Ximénez.
- Planta fina de Pedralba. Planta Angort.
- Tempranillo. Tinto fino.
- Viura. Macabeo.

b) Autorizadas:

- Bobal.
- Forcallat blanca.
- Planta nova. Tardana.
- Tortosina. Tortosí.
- Verdil.

Comunidad Autónoma de Murcia:

a) Preferentes o recomendadas:

- Garnacha tinta.
- Merseguera. Meseguera.
- Monastrell.
- Moscatel de Alejandría. Moscatel de Málaga.
- Pedro Ximénez.
- Tempranillo.
- Verdil.
- Viura. Macabeo.

b) Autorizadas:

- Airén.
- Bonicaire.
- Forcallat blanca.
- Forcallat tinta.
- Garnacha tintorera.
- Malvasía de Rioja.

11. *Región andaluza*

Comunidad Autónoma de Andalucía:

a) Preferentes o recomendadas:

- Baladí verdejo.
- Garrido fino.
- Listán de Huelva.
- Moscatel de Alejandría. Moscatel de Málaga. Moscatel de Chipiona.
- Palomino fino.
- Palomino de Jerez.
- Pedro Ximénez.

b) Autorizadas:

- Airén. Lairén.
- Doradilla.

- Garnacha tinta.
- Jaén. Calagraño.
- Mantúa. Mantúo.
- Mollar cano.
- Monastrell.
- Moscatel morisco. Moscatel de grano menudo.
- Perruno.
- Rome.
- Uva Rey.
- Zalema.

12. *Región canaria*

Comunidad Autónoma de Canarias:

a) Preferentes o recomendadas:

- Diego.
- Gual.
- Listán negro.
- Malvasía. Malvasía de Rioja.
- Moscatel. Moscatel de Málaga. Moscatel de Lanzarote.
- Negra común.
- Negramoll.
- Verdello. Breval.

b) Autorizadas:

- Listán blanco.
- Pedro Ximénez.
- Vermejuela.
- Vijiriego. Vujariego.

B) VARIEDADES PARA UVA DE MESA

- Albillo.
- Aledo.
- Alfonso Lavallée.
- Cardinal.
- Calop.
- Corazón de Cabrito. Teta de vaca. Quiebratinajas. Pizzutello.
- Chasselas dorada. Franceset.
- Chelva. Montúa. Mantúa.
- Dominga.
- Eva. Beba de los Santos.
- Imperial Napoleón. Don Mariano.
- Italia.

- Leopoldo III.
- Molinera.
- Moscatel de Alejandría. Moscatel de Málaga. Moscatel romano.
- Náparo.
- Ohanes.
- Planta Mula.
- Planta nova. Tardana. Tortozón.
- Ragol.
- Reina de las Viñas.
- Roseti. Rosaki. Regina. Dattier de Beyrouth.
- Sultanina.
- Valenci blanco.
- Valenci negro.

2. *Las denominaciones de origen españolas*

Se sostiene que “enraizar la singularidad de un producto en su área geográfica ha sido una constante de la humanidad como una clara consecuencia del proceso de identificación cultural de los grupos sociales con sus territorios”.¹¹⁴ Es en el sector vitivinícola donde se inicia y se identifica la denominación del producto con su lugar de origen, derivado en parte por la capacidad que tiene el vino para reflejar las condiciones del terreno, el clima y la tradición histórica.¹¹⁵ Inicialmente, la identidad territorial de los productos daba información sobre su procedencia, y a medida que las áreas de producción y la competencia se hicieron más amplias, surgió la necesidad de una mayor y más específica distinción entre los productos.¹¹⁶

Se habla entonces de la calidad comercial y la calidad diferenciada del vino, siendo la primera resultado del cumplimiento de las diversas disposiciones relativas a materias primas, procesos de producción y presentación del producto, mientras que la segunda se refiere a las características vinculadas al origen geográfico derivadas del cumplimiento voluntario de sus disposiciones específicas.¹¹⁷

El 13 de mayo de 2015 se publicó en el *Boletín Oficial del Estado* la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geo-

¹¹⁴ Ceballos Moreno, Manuel, *Denominaciones de origen, actividad vitivinícola y desarrollo sostenible de zonas rurales*, Madrid, Tecnos-Instituto García Oviedo, 2017, p. 51.

¹¹⁵ *Ibidem*, p. 53.

¹¹⁶ *Ibidem*, p. 52.

¹¹⁷ *Ibidem*, p. 55.

gráficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.¹¹⁸ Esta Ley se reglamentó mediante el Real Decreto 267/2017, de 17 de marzo, por el que se desarrolla la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, y por el que se desarrolla la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.¹¹⁹

El objeto de la Ley es el establecimiento de un nuevo régimen jurídico, complementario a la regulación europea, aplicable a las DOP y a las IGP, cuyo ámbito territorial se extienda a más de una comunidad autónoma y delimite claramente las funciones de sus entidades de gestión y el ejercicio del control oficial por parte de la autoridad competente.

La exposición de motivos de la Ley señala que la variedad de alimentos y bebidas de calidad que existen como parte de la diversidad cultural e histórica española se refleja en el reconocimiento de un gran número de alimentos con características propias de calidad debido al ámbito geográfico en que han tenido origen, fundamentalmente en forma de DOP e IGP; ambas favorecen la diferenciación de la producción y contribuyen al incremento de la competitividad de las industrias agroalimentarias, principalmente a través de la valorización de estos productos por parte del consumidor. Además, fungen como instrumento vertebrador en el desarrollo y la sostenibilidad de los tejidos rurales, y abonan a la promoción de la imagen de los productos españoles en el exterior.

Se recuerda que el primer marco jurídico de protección de las DO españolas es de 1932 con el Estatuto del Vino, por Decreto del 8 de septiembre; después, fue elevado a ley por la del 26 de mayo de 1933 y que tenía por objeto únicamente al vino. Con posterioridad, el marco nacional se modificó a través de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, de Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y que extendió el modelo al resto de alimentos. Finalmente, la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino, supuso la última legislación nacional específica para el vino.

Se cita la sentencia STC 112/1995 del Tribunal Constitucional, en la que, para hacer una distribución clara de competencias entre las comunidades autónomas y el Estado en esta materia, se establece:

¹¹⁸ Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, *Boletín Oficial del Estado*, núm. 114, 13 de mayo de 2015.

¹¹⁹ Real Decreto 267/2017, de 17 de marzo, por el que se desarrolla la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, y por el que se desarrolla la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, *Boletín Oficial del Estado*, núm. 66, 18 de marzo de 2017.

El Estado puede, sin duda, dictar normas válidas —con carácter básico o pleno según corresponda— allí donde las Comunidades Autónomas no tengan la competencia exclusiva. E igualmente puede ordenar las denominaciones de origen que abarquen el territorio de varias Comunidades Autónomas, una actuación que lógicamente sólo pueden efectuar los órganos generales del Estado.¹²⁰

La Unión Europea se ha dotado desde la década de 1990 de un marco legal que cubre el reconocimiento, la protección y el control de las DOP e IGP desde un enfoque armonizado y con elementos comunes para todos los Estados miembros, que ha superado el planteamiento establecido en la normativa nacional.

El Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimentarios, estableció el marco jurídico en el que deben encuadrarse tanto los nuevos tipos de etiquetado voluntario como los derechos de la propiedad intelectual que vinculan la calidad al origen geográfico de los productos a través de las figuras de las DOP y las IGP, dando estabilidad a nivel europeo.¹²¹

Se aclara que para garantizar el buen funcionamiento del sistema no basta con el reconocimiento, la gestión y la defensa de la figura de protección, sino también debe velarse por la adecuada y veraz información al consumidor, así como por el respeto a la competencia leal entre operadores. Los nuevos preceptos establecidos por la normativa europea en materia de control oficial y por la específica para las DOP e IGP motivaron la necesidad de constituir un nuevo y único marco normativo nacional en España, donde es esencial la parte relativa al control del cumplimiento de los requisitos establecidos con carácter obligatorio para la comercialización de los productos amparados, para garantizar la seguridad jurídica de los diferentes operadores y para no defraudar las expectativas de los consumidores.

Así, la Ley regula y desarrolla las competencias que el ordenamiento jurídico atribuye dentro de la Administración General del Estado al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en relación con los productos agrarios y alimentarios amparados por una DOP o IGP, en particular las relativas a los controles oficiales, sin perjuicio de las competencias que puedan tener otros departamentos ministeriales. La Agencia de Información y Control Alimentarios, organismo autónomo del Ministerio de Agricultura,

¹²⁰ Sentencia STC 112/1995 del Tribunal Constitucional.

¹²¹ Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimentarios.

Alimentación y Medio Ambiente, realizará funciones de control oficial antes de la comercialización de las DOP e IGP cuyo ámbito territorial se extienda a más de una comunidad autónoma.

La Ley consta de un total de seis capítulos. El capítulo I incluye las disposiciones generales y establece el objeto y el ámbito de aplicación de la Ley, así como sus fines y las definiciones básicas necesarias para la aplicación de la misma. El capítulo II trata de la cooperación entre las administraciones públicas y busca facilitar el desarrollo conjunto de actuaciones, con la finalidad de lograr una utilización más eficiente de los recursos con que cuenta el sistema de control de las DOP e IGP.

El capítulo III define el sistema de protección de DOP e IGP de ámbito estatal, así como los principios generales del sistema, e identifica los productos afectados de acuerdo con la normativa europea aplicable. De igual forma, regula el contenido y el alcance de la protección otorgada a los nombres protegidos por estar asociados a una DOP e IGP, señalando que la protección se extiende desde la producción hasta todas las fases de la comercialización, la presentación, la publicidad, el etiquetado y demás documentos comerciales de los productos afectados.

El capítulo IV regula las entidades de gestión, denominadas consejos reguladores de DOP e IGP cuyo ámbito territorial se extienda a más de una comunidad autónoma. Se prevé en la Ley la posibilidad de que se constituyan como corporaciones de derecho público, a las que se les pueda atribuir el ejercicio de determinadas funciones públicas. El capítulo V regula aspectos generales del sistema de control de las DOP e IGP, que proporciona garantías para los operadores económicos y consumidores.

Por último, el capítulo VI regula la inspección y el régimen sancionador aplicable en el ámbito de las competencias del Estado en materia de control de las DOP e IGP, tipificando las infracciones que quedan clasificadas como leves, graves y muy graves, y fijando la cuantía de las sanciones aplicables en cada caso.

Como señalamos anteriormente, esta Ley deroga el título II (“Sistema de protección del origen y la calidad de los vinos”) de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, así como otras disposiciones del mismo texto legal relacionadas con la citada materia.

Se mantienen con rango de ley y con carácter básico las indicaciones relativas a las características de los vinos y la regulación de los términos tradicionales de los vinos, de forma coherente con lo dispuesto en las normas de la Unión Europea sobre dichas materias, contenidas en la normativa indicada y en el Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Re-

glamento (CE) 479/2008 del Consejo, en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.¹²²

La Ley tiene los siguientes fines:

a) Regular la titularidad, el uso, la gestión y la protección de las DOP e IGP vinculadas a un origen cuyo ámbito territorial se extiende a más de una comunidad autónoma, con independencia del tipo de producto amparado, así como el régimen jurídico aplicable a su control.

b) Garantizar la protección de las DOP e IGP como derechos de propiedad intelectual por los medios previstos en esta ley y, en su caso, por los previstos por el Derecho de la Unión Europea que se recoge en la disposición adicional quinta y en el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC).

c) Proteger los derechos de los productores y de los consumidores, garantizando el cumplimiento del principio general de veracidad y justificación de la información que figure en el etiquetado de los productos amparados por una DOP o IGP cuyo ámbito territorial se extiende a más de una comunidad autónoma.

d) Favorecer la cooperación entre las Administraciones Públicas competentes.

De igual manera, se establece que las DOP e IGP tienen como objetivos generales, sin perjuicio de lo regulado por la normativa europea, los siguientes:¹²³

a) Proteger los derechos de los productores y de los consumidores, garantizando el cumplimiento del principio general de veracidad y justificación de la información que figure en el etiquetado de los productos agrarios y alimentarios amparados por una DOP o IGP.

b) Garantizar la especificidad del producto agrario o alimentario amparado por una DOP o IGP y su protección, manteniendo su diversidad y reputación comercial.

c) Proporcionar a los operadores un instrumento para la diferenciación de sus productos, como elemento adicional para contribuir a fortalecer la competencia leal y efectiva del sector.

¹²² Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo, en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.

¹²³ Ley 6/2015, de 12 de mayo, artículo 9o.

El artículo 10 se refiere a las DOP e IGP. Cabe destacar que se consideran, para efectos de esta Ley, las siguientes DOP e IGP que establece la normativa de la Unión Europea:

- a) Las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas de los productos vitivinícolas.
- b) Las Indicaciones Geográficas de bebidas espirituosas.
- c) Las Indicaciones Geográficas de vinos aromatizados, de bebidas aromatizadas a base de vino y de cócteles aromatizados de productos vitivinícolas.
- d) Las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas de otros productos de origen agrario o alimentario.

Con respecto a las DOP o IGP cuyo ámbito territorial afecta al territorio español y, además, a otro u otros Estados miembros de la Unión Europea, la relación con la autoridad competente del otro u otros Estados miembros corresponderá a la Administración General del Estado a través del cauce correspondiente.

Se aclara que los nombres protegidos por estar asociados con una DOP o IGP supraautonómica son bienes de dominio público estatal que no pueden ser objeto de apropiación individual, venta, enajenación o gravamen, y no podrá negarse el uso de los nombres protegidos a cualquier persona física o jurídica que cumpla con los requisitos establecidos para cada DOP o IGP, salvo por sanción de pérdida temporal del uso del nombre protegido o por cualquier otra causa legalmente establecida.

En cuanto a la protección, y de conformidad con la ofrecida por la normativa de la Unión Europea:

1. Los nombres protegidos por estar asociados a una DOP o IGP no podrán utilizarse para la designación de otros productos comparables no amparados.
2. La protección se extenderá desde la producción a todas las fases de comercialización, a la presentación, a la publicidad, al etiquetado y a los documentos comerciales de los productos afectados. La protección se aplica contra cualquier uso indebido, imitación o evocación e implica la prohibición de emplear cualquier indicación falsa o falaz en cuanto a la procedencia, el origen geográfico, la naturaleza o las características esenciales de los productos en el envase o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos a ellos.
3. Los nombres que sean objeto de una DOP o IGP no podrán ser empleados en la designación, en la presentación o en la publicidad de productos de similar especie o servicios, a los que no les haya sido asignado el nombre y que no cumplan los requisitos de dicho tipo de protección o designación, aunque tales nombres vayan traducidos a otras lenguas o precedidos de expresiones como “tipo”, “estilo”, “imitación” u otros similares, ni aun cuando

se indique el verdadero origen geográfico del producto. Tampoco podrán emplearse expresiones del tipo “producido en...”, “con fabricación en...” u otras análogas.

4. Los nombres objeto de una DOP o IGP no podrán utilizarse como nombres de dominio de internet cuando su titular carezca de derechos o intereses legítimos sobre el nombre y lo emplee para la promoción o comercialización de productos comparables no amparados por ellas. A estos efectos, los nombres objeto de una DOP o IGP están protegidos frente a su uso en nombres de dominio de internet que consistan, contengan o evoquen dichas DOP o IGP.

5. No podrán registrarse como marcas, nombres comerciales o razones sociales los signos que reproduzcan, imiten o evoquen una denominación protegida como DOP o IGP, siempre que se apliquen a los mismos productos o a productos similares, comparables o que puedan considerarse ingredientes o que puedan aprovecharse de la reputación de aquéllas.¹²⁴

6. Los operadores agrarios y alimentarios deberán introducir en las etiquetas y presentación de los productos acogidos a una DOP o IGP elementos suficientes para diferenciar de manera sencilla y clara su designación o tipo de protección y su origen geográfico o procedencia, y para evitar, en todo caso, la confusión en los consumidores.

7. No podrá exigirse a los operadores de una determinada DOP o IGP el uso de marcas en exclusiva para los productos de dicha DOP o IGP. En cualquier caso, la designación y presentación de los productos de dicho operador contendrá elementos identificativos suficientes para evitar que se induzca a error o confusión al consumidor.

8. A solicitud justificada del grupo de productores previsto en el apartado 1 del artículo 14, se podrá regular, en los correspondientes pliegos de condiciones, la protección de los nombres geográficos de las subzonas y municipios, notablemente vinculados a las DOP e IGP, utilizados para la comercialización del producto agrario o alimentario amparado por tales figuras, siempre y cuando no se oponga a lo establecido en la normativa general sobre información alimentaria.

El artículo 14 de la Ley se refiere al reconocimiento de DOP e IGP de ámbito territorial supraautonómico, de manera que todo grupo de productores de un producto determinado o un productor podrá solicitar el reconocimiento de una DOP o IGP, en la forma y condiciones previstas en la normativa de la Unión Europea.

¹²⁴ Sobre el tema de la evocación de DOP, véase Bourdeau, Leonie y Martin, Stefan, “Le conflit entre marques et indications géographiques: la notion d’évocation et sa mise en oeuvre par les instances européennes”, en Georgopoulos, Théodore (dir.), *Marques vitivinicoles et appellations d’origine. Conflits, mimétismes et nouveaux paradigmes*, Francia, Mare & Martin, 2019, vol. 6.

En cuanto a la gestión de una o varias DOP o IGP, ésta podrá ser realizada por una entidad de gestión denominada Consejo Regulador, en el que estarán representados los operadores inscritos en los registros de la DOP o IGP correspondiente y que deberá disponer de la previa autorización del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, en los términos previstos reglamentariamente. Las funciones de las entidades de gestión, con carácter indicativo y no exhaustivo, son las siguientes:

a) La promoción y la defensa del producto protegido, así como procurar una exhaustiva protección del nombre amparado por la DOP o IGP, registrando a tal fin las correspondientes marcas, nombres de dominios de internet y otros derechos de propiedad industrial que puedan complementar la protección prevista por la legislación en esta materia.

Ejercer las acciones judiciales o extrajudiciales a su alcance para defender el nombre protegido por la DOP o IGP frente a su utilización ilegítima que constituyan actos de competencia desleal u otros usos indebidos.

b) Proponer las modificaciones del pliego de condiciones al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

c) Llevar los registros de carácter interno exigidos por las normas técnicas de cada entidad, así como colaborar con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en el mantenimiento de los registros oficiales relacionados con la DOP o IGP.

d) Colaborar con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y órganos competentes de las comunidades autónomas, en particular, en sus actuaciones de control oficial.

e) Con independencia de las denuncias que se puedan presentar ante otras autoridades administrativas u órganos judiciales, denunciar ante el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente prácticas no conformes a lo establecido en el pliego de condiciones y en la normativa legal vigente relacionada con el ámbito de aplicación de la presente ley, con independencia de las denuncias que se puedan presentar ante otras autoridades administrativas u órganos judiciales.

f) Calificar cada añada o cosecha en el caso de las DOP o IGP de vinos.

g) Aplicar unos estatutos que obliguen a sus miembros, entre otros, a lo siguiente:

1o. A aplicar las normas adoptadas por la entidad de gestión en materia de: notificación de la producción, comercialización y protección del medio ambiente;

2o. A facilitar la información solicitada por la entidad de gestión con fines estadísticos y seguimiento de la producción y comercialización;

3o. A someterse al régimen de control interno que, en su caso, estatutariamente se establezca;

- 4o. A responder de los incumplimientos de las obligaciones previstas en los estatutos, así como facilitar la supervisión de su cumplimiento; y
- 5o. A remitir las declaraciones o informes a que estén obligados.

De conformidad con el artículo 17, apartado h), de esta Ley, existen otras funciones que pueden llevar a cabo dichas entidades de gestión y que son:

...1o. Llevar los registros oficiales exigidos por las normas de aplicación, incluidos los registros de operadores.

2o. Adoptar, en los términos previstos en la Política Agrícola Común y en el marco del pliego de condiciones aplicable a cada DOP o IGP, para cada campaña, según criterios de defensa y mejora de la calidad, los límites máximos de producción y de transformación o la autorización de cualquier aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos. Dichas decisiones se harán públicas de forma que se garantice su posibilidad de acceso a todos los interesados y se comunicarán al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente quien, cuando proceda, comunicará a la Comisión las medidas adoptadas.

3o. Emitir certificados de producto u operador acogido a la DOP o IGP a requerimiento del interesado que lo solicite.

4o. Establecer los requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas comerciales, que se comunicarán al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y se harán públicos de forma que se garantice su posibilidad de acceso a todos los interesados.

5o. Establecer los requisitos y gestionar contraetiquetas, precintos y otros marchamos de garantía.

6o. Realizar todas aquellas funciones que les sean expresamente asignadas por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente relacionadas con las DOP e IGP, excluido el control oficial, salvo en las condiciones previstas en el artículo 23,¹²⁵ en relación con los intereses tutelados por la figura de protección.

¹²⁵ El artículo 23 se refiere a la delegación de tareas de control oficial y establece lo siguiente: "1. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente podrá delegar determinadas tareas de control relacionadas con la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización en uno o varios organismos de control que actúen como organismos de certificación de producto, de conformidad con lo establecido en la normativa europea sobre los controles oficiales.

2. Los organismos de control que actúen como organismos de certificación de producto deberán estar acreditados de conformidad con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 o norma que la sustituya. En tanto obtienen la acreditación, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente podrá conceder autorizaciones provisionales de doce meses para tales organismos.

3. En el caso de que los organismos de certificación conozcan irregularidades durante su labor de control, procederán a su denuncia ante la autoridad competente.

Las resoluciones que se adopten respecto del ejercicio de estas funciones podrán ser objeto de impugnación en vía administrativa ante el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Se aclara que las anteriores funciones deben realizarse conforme a las normativas española y europea, y en ningún caso se deberá facilitar o dar lugar a conductas contrarias a la competencia incompatibles con los artículos 101 y 102 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.¹²⁶

4. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente podrá retirar o suspender la delegación si los organismos de control no están realizando correctamente las tareas que les han sido asignadas, en particular en los supuestos de la comisión de infracción grave o muy grave tipificadas en el apartado 2 del artículo 31 y en el apartado 2 del artículo 32 de esta ley. La delegación se retirará sin demora si el organismo de control no toma medidas correctoras adecuadas y oportunas.

5. Corresponderá al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente la supervisión de la labor realizada por los organismos delegados”.

¹²⁶ Dichos artículos del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea (disponible en: <https://www.boe.es/doue/2010/083/Z00047-00199.pdf>) establecen lo siguiente:

“Artículo 101 (antiguo artículo 81 TCE). 1. Serán incompatibles con el mercado interior y quedarán prohibidos todos los acuerdos entre empresas, las decisiones de asociaciones de empresas y las prácticas concertadas que puedan afectar al comercio entre los Estados miembros y que tengan por objeto o efecto impedir, restringir o falsear el juego de la competencia dentro del mercado interior y, en particular, los que consistan en:

- a) fijar directa o indirectamente los precios de compra o de venta u otras condiciones de transacción;
- b) limitar o controlar la producción, el mercado, el desarrollo técnico o las inversiones;
- c) repartirse los mercados o las fuentes de abastecimiento;
- d) aplicar a terceros contratantes condiciones desiguales para prestaciones equivalentes, que ocasionen a éstos una desventaja competitiva;
- e) subordinar la celebración de contratos a la aceptación, por los otros contratantes, de prestaciones suplementarias que, por su naturaleza o según los usos mercantiles, no guarden relación alguna con el objeto de dichos contratos.

2. Los acuerdos o decisiones prohibidos por el presente artículo serán nulos de pleno derecho.

3. No obstante, las disposiciones del apartado 1 podrán ser declaradas inaplicables a:
— cualquier acuerdo o categoría de acuerdos entre empresas,
— cualquier decisión o categoría de decisiones de asociaciones de empresas,
— cualquier práctica concertada o categoría de prácticas concertadas,
que contribuyan a mejorar la producción o la distribución de los productos o a fomentar el progreso técnico o económico, y reserven al mismo tiempo a los usuarios una participación equitativa en el beneficio resultante, y sin que:

- a) impongan a las empresas interesadas restricciones que no sean indispensables para alcanzar tales objetivos;
- b) ofrezcan a dichas empresas la posibilidad de eliminar la competencia respecto de una parte sustancial de los productos de que se trate”.

*El control de las denominaciones de origen
protegidas e indicaciones geográficas protegidas*

La Ley dispone que los operadores, en todas y cada una de las etapas de producción y elaboración, deberán establecer un sistema documentado de autocontrol de las operaciones del proceso productivo que se realicen bajo su responsabilidad, con la finalidad de cumplir con lo establecido en la legislación específica correspondiente y asegurar el cumplimiento del pliego de condiciones de los productos, así como cualquier otra disposición que le sea de aplicación. Además, deberán conservar la documentación referida al autocontrol durante un periodo mínimo de cinco años, debiendo ampliarse en función de la vida útil del producto.

Por su parte, las entidades de gestión podrán establecer, en el marco del control interno, sistemas de consultoría y asesoramiento orientados a facilitar a los operadores el cumplimiento del pliego de condiciones de un producto.

Respecto del control oficial de las DOP e IGP antes de la comercialización, se menciona que consistirá en la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de un producto. Además, afectará a todas las etapas y actividades que se recojan en el mismo, incluido, en su caso, la producción, la manipulación, la clasificación, la elaboración, la transformación, la conservación, el envasado, el almacenamiento, el etiquetado, la presentación y el transporte. Así, el control oficial se aplicará a todos los productos y elementos que intervengan dentro de los procesos que forman parte de la cadena: materias primas, ingredientes, productos semiacabados o intermedios y productos terminados; los procesos y equipos tecnológicos de fabricación, elaboración y tratamiento de alimentos; los medios de conservación y de transporte, y en el etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos.

“Artículo 102 (antiguo artículo 82 TCE). Será incompatible con el mercado interior y quedará prohibida, en la medida en que pueda afectar al comercio entre los Estados miembros, la explotación abusiva, por parte de una o más empresas, de una posición dominante en el mercado interior o en una parte sustancial del mismo.

Tales prácticas abusivas podrán consistir, particularmente, en:

- a) imponer directa o indirectamente precios de compra, de venta u otras condiciones de transacción no equitativas;
- b) limitar la producción, el mercado o el desarrollo técnico en perjuicio de los consumidores;
- c) aplicar a terceros contratantes condiciones desiguales para prestaciones equivalentes, que ocasionen a éstos una desventaja competitiva;
- d) subordinar la celebración de contratos a la aceptación, por los otros contratantes, de prestaciones suplementarias que, por su naturaleza o según los usos mercantiles, no guarden relación alguna con el objeto de dichos contratos”.

Cabe destacar que desde 1990 queda prohibido el uso indebido en el etiquetado de los nombres geográficos coincidentes con los de una DO, específica o genérica, entendiéndose por “uso indebido” la presentación de dichos nombres conforme a modalidades que excedan los usos habituales tradicionales en materia de indicación de domicilio del fabricante, distribuidor o importador de los productos de análoga naturaleza a los protegidos, y que puedan inducir a error al consumidor.¹²⁷

El control oficial es competencia del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, y el sistema de control para cada DOP o IGP será determinado previa consulta a la entidad de gestión. Se llevará a cabo, ateniéndose a los principios de legalidad, proporcionalidad, seguridad, contradicción, agilidad y simplificación administrativa, mediante la inspección de los locales, instalaciones y explotaciones relacionados con el producto amparado por la figura de DOP o IGP, en la toma de muestras y en su análisis, y en el examen documental. De igual manera, se aplicará a la verificación de la planificación y ejecución de los sistemas de autocontrol y control interno y de sus registros documentales.

Es importante destacar que en la disposición adicional primera se crean las siguientes corporaciones de derecho público relativas al vino:

- 1) Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada “Rioja”.
- 2) Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Cava”.
- 3) Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Jumilla”.

La disposición adicional segunda se refiere a las indicaciones relativas a las características de los vinos. A efectos de su protección, y sin perjuicio de las competencias que puedan tener las comunidades autónomas en materia de DO e IGP, se determinaron las siguientes indicaciones relativas a las menciones de envejecimiento:

- a) Indicaciones comunes para los vinos acogidos a una DOP o IGP correspondientes a la categoría 1 del anexo VII, parte II, del ya citado Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los pro-

¹²⁷ Real Decreto 1254/1990, de 11 de octubre, por el que se regula la utilización de nombres geográficos protegidos por Denominaciones de Origen, Genéricas y Específicas en productos agroalimentarios, *Boletín Oficial del Estado*, núm. 250, 18 de octubre de 1990. Para una descripción de las etiquetas en Alemania, Francia, Italia y España, véase Baeza, Concha, *El libro del vino*, Madrid, Libsa, 2018, pp. 88 y ss.

ductos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 y (CE) 1234/2007:

“Noble”, que podrán utilizar los vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de dieciocho meses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella.

“Añejo”, que podrán utilizar los vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella.

“Viejo”, que podrán utilizar los vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses, cuando este envejecimiento haya tenido un carácter marcadamente oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.

b) Además de las indicaciones señaladas, los vinos con DOP correspondientes a la categoría 1 del anexo VII, parte II, del citado Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, podrán utilizar las siguientes:

“Crianza”, que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros; y los vinos blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de dieciocho meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.

“Reserva”, que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses, de los que habrán permanecido al menos doce en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período; los vinos blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período.

“Gran reserva”, que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de sesenta meses, de los que habrán permanecido al menos dieciocho en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período; los vinos blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de cuarenta y ocho meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período.

c) Indicaciones propias de los vinos espumosos de calidad. Podrán utilizar las siguientes indicaciones:

“Premium” y “reserva”, que podrán utilizar los vinos espumosos de calidad definidos en la normativa europea y los vinos espumosos con DOP.

“Gran reserva”, que podrán utilizar los vinos con DOP “Cava”, con un período mínimo de envejecimiento de treinta meses contados desde el tiraje hasta el degüelle.

En la disposición adicional tercera se regulan los términos tradicionales que indican que el vino está acogido a una DOP o IGP de vinos:

“Vino de la tierra”, que sólo podrá figurar en un vino perteneciente a una de las categorías 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15 y 16 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre, cuando esté acogido a una IGP.

“Vino de calidad de”, que sólo podrá figurar en un vino perteneciente a una de las categorías 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15 y 16 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre, cuando esté acogido a una DOP. Los vinos se identificarán mediante la mención “vino de calidad de...”, seguida del nombre de la región, comarca, localidad o lugar determinado donde se produzcan y elaboren.

“Denominación de origen”, que sólo podrá figurar en un vino perteneciente a una de las categorías 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15 y 16 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre, cuando esté acogido a una DOP y se cumplan además los siguientes requisitos:

a) El vino deberá disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen.

b) La región, comarca o lugar a la que se refiera la denominación de origen, tendrán que haber sido reconocidos previamente como ámbito geográfico de un vino de calidad con indicación geográfica con una antelación de, al menos, cinco años.

c) La delimitación geográfica de la DOP deberá incluir exclusivamente terrenos de especial aptitud para el cultivo de la vid.

“Denominación de origen calificada”, que sólo podrá figurar en un vino perteneciente a una de las categorías 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15 y 16 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre, cuando esté acogido a una DOP y se cumplan, además de los requisitos exigidos para ostentar “Denominación de Origen”, los siguientes:

a) La DOP en cuestión deberá haber utilizado obligatoriamente en sus vinos el término tradicional “denominación de origen” durante, al menos, 10 años.

b) Los vinos deberán comercializarse exclusivamente embotellados desde bodegas inscritas en el órgano de gestión de la DOP y ubicadas en su zona geográfica delimitada.

c) Los exámenes analíticos y organolépticos, incluidos en la comprobación anual sobre la DOP, deberán realizarse de forma sistemática, por lotes homogéneos de volumen limitado.

d) Las bodegas inscritas en el órgano de gestión de la DOP, que habrán de ser independientes y separadas, al menos, por una vía pública de otras bodegas o locales no inscritos, solamente deberán tener entrada de uva procedente de viñedos inscritos o mostos o vinos procedentes de otras bodegas también inscritas en la misma DOP, y en ellas se deberá elaborar o embotellar exclusivamente vino con derecho a la misma.

e) Dentro de la zona de producción de la DOP, deberán estar delimitados cartográficamente, por cada término municipal, los terrenos que se consideren aptos para producir vinos con derecho a la denominación de origen calificada.

“Vino de pago”, que sólo podrá figurar en un vino perteneciente a una de las categorías 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15 y 16 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre, cuando esté acogido a una DOP, y se cumplan además los siguientes requisitos:

a) La zona geográfica de la DOP deberá ser un pago, entendiendo por tal, el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares y cuya extensión máxima será limitada reglamentariamente por la Administración competente, de acuerdo con las características propias de cada Comunidad Autónoma, sin que pueda ser igual ni superior a la de ninguno de los términos municipales en cuyo territorio o territorios, si fueren más de uno, se ubique.

Se entiende que existe vinculación notoria con el cultivo de los viñedos, cuando el nombre del pago venga siendo utilizado de forma habitual en el mercado para identificar los vinos obtenidos en aquél durante un período mínimo de cinco años.

b) Los vinos deberán ser elaborados y embotellados por las personas físicas o jurídicas que, por sí mismas o por sus socios, ostenten la titularidad de los viñedos ubicados en el pago o con carácter excepcional y en los supuestos que la Administración competente lo autorice reglamentariamente, en bodegas situadas en la proximidad del pago que, en todo caso, deberán estar situadas en alguno de los términos municipales por los cuales se extienda el vino de pago o en los colindantes.

c) Toda la uva que se destine a estos vinos deberá proceder de viñedos ubicados en el pago y el vino deberá elaborarse, almacenarse y, en su caso, criarse de forma separada de otros vinos.

d) En la elaboración de los vinos de pago se implantará un sistema de calidad integral, que se aplicará desde la producción de la uva hasta la puesta en el mercado de los vinos. Este sistema deberá cumplir, como mínimo, los requisitos establecidos para las Denominaciones de Origen Calificadas.

La disposición adicional cuarta se refiere al Cava Calificado y señala lo siguiente:

1. Atendiendo a las especificidades de la Denominación de Origen Protegida Cava, los operadores vitivinícolas acogidos a la misma que elaboren vinos amparados procedentes de viñedos ubicados en un paraje identificado situado en el interior de la zona geográfica delimitada, podrán solicitar, para el producto procedente de dicho paraje, hacer uso de la designación “Calificado” en el

etiquetado, presentación y publicidad del mismo a condición de que se cumpla lo previsto en la disposición adicional tercera de la Ley para el término tradicional “Denominación de Origen Calificada”.

El nombre de dicho paraje podrá figurar a continuación de la expresión “Cava” junto con el término “Calificado”, en su condición de “unidad geográfica menor” de la zona geográfica de la DOP “Cava”.

Las condiciones específicas para el uso de esta mención serán desarrolladas en el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Cava.

2. La regulación relativa a un paraje vitícola identificado contenida en el punto anterior podrá ser extensible a las Denominaciones de Origen Calificadas de vinos de ámbito territorial supraautonómico.

Los requisitos específicos de tal regulación deberán ser desarrollados en el respectivo pliego de condiciones.

Finalmente, en la disposición adicional quinta, la cual hace alusión a la normativa de la Unión Europea específica, se establece que, en todo caso y en cuanto no dejen ámbitos o márgenes de apreciación a los Estados miembros, serán aplicables con carácter prevalente al contenido de la Ley, los Reglamentos de la Unión Europea que se mencionan a continuación, junto con sus futuras modificaciones y reglamentos de desarrollo, así como los que puedan publicarse posteriormente por la Unión en la materia:

- 1) Reglamento (CE) 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) 1576/89 del Consejo.
- 2) Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- 3) Reglamento (UE) 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común, por el que se derogan los reglamentos (CE) 352/78, (CE) 165/94, (CE) 2799/98, (CE) 814/2000, (CE) 1290/2005 y (CE) 485/2008 del Consejo.
- 4) Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados agrícolas y por el que se derogan los reglamentos (CEE) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 y (CE) 1234/2007.
- 5) Reglamento (UE) 251/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la definición, designación, presenta-

ción, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas, de los productos vitivinícolas aromatizados, y por el que se deroga el Reglamento (CEE) 1601/91 del Consejo.

La Ley 6/2015 se reglamentó, como señalamos, mediante el Real Decreto 267/2017, de 17 de marzo, con el que se desarrollan aquellos preceptos de la Ley referidos al reconocimiento de nuevas entidades de gestión de dichas DOP e IGP, la aprobación de sus estatutos en caso de que sean reconocidas como corporaciones de derecho público y la comunicación de sus acuerdos.

Mediante el Reglamento se unifica la información recogida en los registros de los consejos reguladores en un sistema unificado de información de operadores, y se establecen las medidas de colaboración entre las entidades de gestión y el MAPAMA con relación a la gestión y el mantenimiento del mismo.

Por otra parte, en el Reglamento se desarrolla el modelo de control oficial establecido en la Ley 6/2015, de 12 de mayo, en cumplimiento de la normativa europea, en especial según lo establecido en el Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.¹²⁸

3. *La regulación del potencial de producción vitícola*

El Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los reglamentos (CEE) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 y (CE) 1234/2007, determinó un nuevo sistema para la gestión de plantaciones de viñedo en el ámbito de la Unión Europea basado en autorizaciones. La normativa se complementó con el Re-

¹²⁸ Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales. Asimismo, se deben tener presentes las disposiciones contenidas en la Orden de 27 de julio de 1972, por la que se regula la aplicación de las denominaciones de los “vinos especiales” (*Boletín Oficial del Estado*, núm. 188, 7 de agosto de 1972), y la Orden de 23 de enero de 1974, por la que se reglamenta la elaboración, circulación y comercio de la sangría y de otras bebidas derivadas del vino (*Boletín Oficial del Estado*, núm. 33, 7 de febrero de 1974).

glamento Delegado (UE) 2015/560 de la Comisión, de 15 de diciembre, por el que se completa el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al régimen de autorizaciones para plantaciones de vid, y el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/561 de la Comisión, de 7 de abril de 2015, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al régimen de autorizaciones para plantaciones de vid.

El Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, prevé en su artículo 63 un mecanismo de salvaguardia para nuevas plantaciones, en virtud del cual cada año se deben poner a disposición autorizaciones para nuevas plantaciones correspondientes al 1% de la superficie plantada de viñedo, pero se da la posibilidad de aplicar un porcentaje menor a nivel nacional si se justifica debidamente. Por otro lado, en el artículo 64 del mismo ordenamiento se señalan las normas relativas a la concesión de autorizaciones para nuevas plantaciones y, a su vez, se fijan los criterios de admisibilidad y prioridad que los Estados miembros pueden aplicar, estableciendo también las normas en el marco de la Unión relativas al procedimiento que deben seguir los Estados miembros en relación con las decisiones sobre el mecanismo de salvaguardia y la elección de criterios de admisibilidad y prioridad.

Para la aplicación en España de la normativa comunitaria sobre el sistema de autorizaciones de plantaciones de viñedo, se dictó en su momento el Real Decreto 772/2017, de 28 de julio, por el que se regula el potencial de producción vitícola.¹²⁹

Por su parte, el citado Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, fue modificado por el Reglamento (UE) 2017/2393 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de diciembre de 2017, por el que se modifican los Reglamentos (UE) 1305/2013 relativo a la ayuda al desarrollo rural a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), (UE) 1306/2013 sobre la financiación, gestión y seguimiento de la política agrícola común, (UE) 1307/2013 por el que se establecen normas aplicables a los pagos directos a los agricultores en virtud de los regímenes de ayuda incluidos en el marco de la política agrícola común, (UE) 1308/2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y (UE) 652/2014 por el que se establecen disposiciones para la gestión de los gastos relativos a la cadena alimentaria, la salud animal y el bienestar de los animales, y relativos a la fitosanidad y a los mate-

¹²⁹ Real Decreto 772/2017, de 28 de julio, por el que se regula el potencial de producción vitícola.

riales de reproducción vegetal.¹³⁰ Cabe mencionar que se introdujeron cambios en algunas disposiciones sobre el sistema de autorizaciones de viñedo.

El Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo crea nuevas disposiciones en la concesión de autorizaciones de nuevas plantaciones, en especial sobre la posibilidad de aplicar un nuevo criterio de admisibilidad, añadir la condición de joven a algún criterio de prioridad y de establecer un límite máximo de superficie admisible por solicitante. Por ello, se determinó modificar la normativa nacional para permitir su aplicación en España.

Posteriormente, los reglamentos de desarrollo de la Comisión han sido sustituidos por los siguientes: 1) el Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, por el que se completa el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe al régimen de autorizaciones para plantaciones de vid, el registro vitícola, los documentos de acompañamiento, la certificación, el registro de entradas y salidas, las declaraciones obligatorias, las notificaciones y la publicación de la información notificada, y por el que se completa el Reglamento (UE) 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a los controles y sanciones pertinentes, por el que se modifican los reglamentos (CE) 555/2008, (CE) 606/2009 y (CE) 607/2009 de la Comisión y por el que se derogan el Reglamento (CE) 436/2009 de la Comisión y el Reglamento Delegado (UE) 2015/560 de la Comisión, y 2) el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, por el que se establecen las normas de desarrollo del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al régimen de autorizaciones para plantaciones de vid, la certificación, el registro de entradas y salidas, las declaraciones obligatorias y las notificaciones, y del Reglamento (UE) 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los controles pertinentes, y por el que se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/561 de la Comisión.¹³¹

¹³⁰ Reglamento (UE) 2017/2393, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de diciembre de 2017, por el que se modifican los reglamentos (UE) 1305/2013 relativo a la ayuda al desarrollo rural a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), (UE) 1306/2013 sobre la financiación, gestión y seguimiento de la política agrícola común, (UE) 1307/2013 por el que se establecen normas aplicables a los pagos directos a los agricultores en virtud de los regímenes de ayuda incluidos en el marco de la política agrícola común, (UE) 1308/2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y (UE) 652/2014 por el que se establecen disposiciones para la gestión de los gastos relativos a la cadena alimentaria, la salud animal y el bienestar de los animales, y relativos a la fitosanidad y a los materiales de reproducción vegetal.

¹³¹ Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, por el que se completa el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe al régimen de autorizaciones para plantaciones de vid, el registro vitícola

Dichos reglamentos modificaron algunas definiciones y aspectos relativos al potencial productivo vitícola y, dada la experiencia adquirida en su aplicación, se decidió establecer ciertas modificaciones en la regulación española, en especial en lo que se refiere a los requisitos y la baremación de las solicitudes de nuevas autorizaciones de plantación; por ello, el 29 de octubre de 2018 se expidió el Real Decreto 1338/2018, de 29 de octubre, por el que se regula el potencial de producción vitícola.¹³² En el articulado se añaden las menciones a los artículos correspondientes del Reglamento (UE) 2017/2393 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de diciembre de 2017;¹³³ del Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017,¹³⁴ y del Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017.¹³⁵ Asimismo, se modifican parcialmente los artículos 3o., 6o., 7o., 8o., 9o., 10, 12, 14, 16, 17, 27 y 29; la disposición adicional primera; la disposición adicional segunda; la disposición transitoria única; la disposición derogatoria única, y la disposición final segunda.

Cabe destacar que el régimen de autorizaciones de viñedo no se aplica en las Islas Canarias, ya que desde el 31 de diciembre de 2012 no se aplicaba el régimen transitorio de derechos de plantación de viñedo, dispuesto en el artículo 25 (3) del Reglamento (UE) 228/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de marzo, por el que se establecen medidas específicas en el sector agrícola en favor de las regiones ultraperiféricas de la Unión.¹³⁶

la, los documentos de acompañamiento, la certificación, el registro de entradas y salidas, las declaraciones obligatorias, las notificaciones y la publicación de la información notificada, y por el que se completa el Reglamento (UE) 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a los controles y sanciones pertinentes, por el que se modifican los reglamentos (CE) 555/2008, (CE) 606/2009 y (CE) 607/2009 de la Comisión y por el que se derogan el Reglamento (CE) 436/2009 de la Comisión y el Reglamento Delegado (UE) 2015/560 de la Comisión.

Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, por el que se establecen las normas de desarrollo del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al régimen de autorizaciones para plantaciones de vid, la certificación, el registro de entradas y salidas, las declaraciones obligatorias y las notificaciones, y del Reglamento (UE) 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los controles pertinentes, y por el que se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/561 de la Comisión.

¹³² Real Decreto 1338/2018, de 29 de octubre, por el que se regula el potencial de producción vitícola, *Boletín Oficial del Estado*, núm. 262, 30 de octubre de 2018.

¹³³ Reglamento (UE) 2017/2393 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de diciembre de 2017.

¹³⁴ Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017.

¹³⁵ Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017.

¹³⁶ Reglamento (UE) 228/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de marzo, por el que se establecen medidas específicas en el sector agrícola en favor de las regiones ultraperiféricas de la Unión.

Se aclara en el Real Decreto 1338/2018, de 29 de octubre, por el que se regula el potencial de producción vitícola, que su ámbito de aplicación abarca únicamente al viñedo destinado a la producción de uva de vinificación.

Se plantean algunas definiciones en su artículo 3o., señalando de inicio que, a efectos del Real Decreto, serán de aplicación las definiciones establecidas en el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre. Las definiciones incluidas son:

a) “Viticultor”: la persona física o jurídica, o agrupación de personas físicas o jurídicas, con independencia de la forma jurídica de la agrupación o de sus miembros, que tenga a su disposición una superficie plantada de viñedo, en propiedad, o en régimen de arrendamiento o aparcería, o cualquier otra forma conforme a derecho que pueda demostrar mediante documento liquidado de los correspondientes tributos, cuya vendimia se utilice para la producción comercial de productos vitivinícolas, o la superficie se beneficie de las excepciones para fines experimentales o para el cultivo de viñas madres de injertos contempladas en el artículo 3, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2018/273, de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017.¹³⁷ Esta definición se considera cumplida por la persona física o jurídica ya inscrita en el Registro vitícola como viticultor de una superficie plantada de viñedo antes de la fecha de entrada en vigor del real decreto.

b) “Propietario”: la persona física o jurídica o agrupación de personas físicas o jurídicas, con independencia de la forma jurídica de la agrupación o de sus miembros, o ente sin personalidad jurídica, que ostenta el derecho real de propiedad sobre la parcela donde se encuentra el viñedo.

c) “Titular de autorización”: la persona que tiene inscrita la autorización a su nombre en el Registro Vitícola.

d) “Titular de arranque”: Viticultor a cuyo nombre se emite la resolución de arranque...

f) “Nueva plantación”: Las plantaciones para las que se concede una autorización de acuerdo al porcentaje de la superficie plantada de viñedo a 31 de julio del año anterior, que se pone anualmente a disposición de conformidad con el artículo 63 del Reglamento (UE) 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.¹³⁸

g) “Arranque”: la eliminación total de todas las cepas que se encuentren en una superficie plantada de vid. Este arranque incluye la eliminación tanto del portainjerto como de la parte aérea de la planta.

h) “Plantación no autorizada”: plantación de viñedo realizada sin autorización, o plantación de viñedo realizada con autorizaciones de nuevas plan-

¹³⁷ Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017.

¹³⁸ Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.

taciones cuando el solicitante haya creado condiciones artificiales para su concesión.

i) “Titular del derecho de plantación”: la persona que tiene inscrito el derecho de plantación a su nombre en el Registro Vitícola antes del 31 de diciembre de 2015.

j) “Variedad de uva de vinificación”: variedad de vid cultivada, de forma habitual, para la producción de uva destinada a la elaboración de vinos de consumo humano.

k) “Variedad de portainjerto”: variedad de vid cultivada para la producción de material vegetativo de vid y de la que se obtenga la parte subterránea de la planta...

m) “Nuevo viticultor”: conforme a la 64.2.a) del Reglamento (UE) 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, se entenderá como nuevo viticultor la persona que plante vides por primera vez y esté establecido en calidad de jefe de explotación...

o) “Parcela vitícola”: superficie continua de terreno plantada de viñedo, cultivada por un viticultor y destinada a la producción comercial de productos vitivinícolas o que se beneficia de las excepciones para fines experimentales o para el cultivo de viñas madres de injertos contempladas en el artículo 3.2 del Reglamento Delegado 2018/273, de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017.

p) “Superficie vitícola abandonada”: una superficie plantada de viñedo que desde hace más de cinco años ya no está sujeta a un cultivo regular para obtener un producto comercializable, sin perjuicio de los casos específicos definidos por las comunidades autónomas, cuyo arranque ya no da derecho al productor a obtener una autorización de replantación de conformidad con el artículo 66 del Reglamento (UE) 1308/2013.

Régimen de autorizaciones para plantaciones de viñedo a partir del 1o. de enero de 2016

Desde el 1o. de enero de 2016 y hasta el 31 de diciembre de 2030, las parcelas de viñedo de uva de vinificación pueden ser plantadas o replantadas únicamente si se concede una autorización, de conformidad con las condiciones establecidas en el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo,¹³⁹ en el Reglamento (UE) 2017/2393 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de diciembre de 2017,¹⁴⁰ en el Reglamento de

¹³⁹ *Idem.*

¹⁴⁰ Reglamento (UE) 2017/2393 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de diciembre de 2017.

Ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017,¹⁴¹ en el Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017,¹⁴² y en el Real Decreto 1338/2018, de 29 de octubre, por el que se regula el potencial de producción vitícola; esto se hace sin perjuicio del debido cumplimiento, para el ejercicio de la plantación, del resto de la normativa aplicable, en especial en materia vitivinícola, medioambiental, de sanidad vegetal y de plantas de vivero.

Cabe destacar que existen superficies exentas del régimen de autorizaciones para plantaciones de viñedo. En virtud del artículo 3o. del Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017,¹⁴³ la uva producida en superficies destinadas a fines experimentales o al cultivo de viñas madres de injertos, así como los productos vinícolas obtenidos en ambos supuestos, no podrán comercializarse en los periodos durante los cuales tendrá lugar el experimento o en el periodo de producción de viñas madres de injertos.

a. Nuevas plantaciones

Para cada año, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación debe fijar la superficie que se podrá conceder para autorizaciones de nuevas plantaciones, antes del 30 de diciembre del año anterior, y que deberá ser superior al 0% y como máximo del 1% a nivel nacional de la superficie plantada de viñedo al 31 de julio del año anterior. Se puede limitar, pero no prohibir, la superficie disponible para autorizaciones en la zona geográfica delimitada de una DOP.

La determinación deberá basarse en:

- 1) Un análisis de las perspectivas de mercado.
- 2) Una previsión del impacto de las nuevas superficies que van a entrar en producción y de los derechos de plantación y autorizaciones concedidas todavía sin ejercer.
- 3) Las recomendaciones de las organizaciones profesionales representativas.

Las organizaciones interprofesionales reconocidas que operen en el sector vitivinícola, así como los órganos de gestión de las DOP, podrán realizar

¹⁴¹ Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017.

¹⁴² Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017.

¹⁴³ *Idem.*

recomendaciones sobre autorizaciones para nuevas plantaciones. Las recomendaciones realizadas deberán ir precedidas de un acuerdo entre las partes representativas relevantes de la zona geográfica de que se trate, y estar debidamente justificadas con base en un estudio que demuestre la existencia de un riesgo de oferta excesiva de productos vinícolas en relación con las perspectivas de mercado para esos productos, o un riesgo de devaluación significativa de una DOP. Las decisiones sobre las recomendaciones de limitaciones serán publicadas mediante la resolución de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios. Las recomendaciones podrán tener una duración de hasta tres años.

b. Replantaciones

Desde el 1o. de enero de 2016, para poder replantar un viñedo arrancado se debe obtener una autorización de replantación, en los términos y condiciones establecidos en el Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017; en el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, y en el ya citado Real Decreto 1338/2018.

Se aclara que no se podrá conceder ninguna autorización por el arranque de plantaciones no autorizadas. Los viticultores que pretendan arrancar una superficie de viñedo deberán presentar una solicitud ante la autoridad competente de la comunidad autónoma donde esté situada la superficie de viñedo a arrancar y que esté inscrita en el Registro Vitícola a su nombre en el momento de la presentación de la solicitud, dentro del plazo que determine cada comunidad autónoma.

Cuando el viticultor que pretenda realizar el arranque de la superficie de viñedo que está inscrita a su nombre en el Registro Vitícola no sea el propietario de la parcela, deberá acompañar la documentación acreditativa del consentimiento del arranque del propietario, salvo que justifique debidamente ante la autoridad competente la innecesariedad del mismo. Tras realizar las comprobaciones pertinentes, la autoridad competente emitirá una autorización de arranque y, una vez ejecutado el arranque por el viticultor, éste deberá comunicarlo a la autoridad competente, quien emitirá, previa comprobación en campo, una resolución de arranque. Se aclara que la solicitud de arranque por parte del viticultor y la notificación de la resolución de arranque por parte de la comunidad autónoma deberán producirse en la misma campaña. El sentido del silencio administrativo será el establecido por la comunidad autónoma correspondiente y, en su defecto, el sentido del silencio administrativo será estimatorio.

El titular del arranque deberá presentar la solicitud de autorización para replantación ante la autoridad competente de la comunidad autónoma donde esté situada la superficie a plantar. Tendrá que presentarse antes del final de la segunda campaña siguiente a la campaña en que se haya notificado la resolución de arranque; si transcurre este plazo y no se ha solicitado la autorización para la replantación, se perderá el derecho a solicitarla.

Las solicitudes deberán indicar el tamaño y la localización específica de la superficie arrancada y de la superficie a replantar para la que se pide la autorización. El solicitante deberá tener a su disposición, ya sea en propiedad o en régimen de arrendamiento, aparcería o cualquier otra forma conforme a derecho que pueda demostrar mediante documento liquidado de los correspondientes tributos, la superficie agraria para la que solicita la autorización de replantación, desde el momento en que presenta la solicitud hasta el momento de la comunicación de la plantación.

Las comunidades autónomas podrán conceder autorizaciones de replantación anticipada. El viticultor deberá justificar el derecho a poder realizar el arranque conforme a la normatividad aplicable.

c. Restricciones a la replantación

De conformidad con el apartado 3 del artículo 66 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, y en virtud del artículo 6o. del Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, se podrán restringir totalmente las replantaciones de viñedo si la superficie a replantar puede optar por la producción de vinos con una DOP donde se ha aplicado una limitación de concesión a las nuevas plantaciones y para la que se ha realizado una recomendación justificada, por la necesidad de evitar un riesgo bien demostrado de devaluación significativa de una DOP.

De acuerdo con el segundo párrafo del artículo 6o. del Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, el compromiso de no utilizar ni comercializar las uvas producidas para elaborar vinos con DOP, así como el de no arrancar y replantar vides con la intención de hacer que la superficie replantada pueda optar por la producción de vinos con la DOP específica, se mantendrán mientras esté vigente el régimen de autorizaciones de viñedo.

d. Autorizaciones de replantación de viñedo

Se establece que las autorizaciones concedidas corresponderán al equivalente de la superficie arrancada en cultivo puro. Las comunidades autónomas

mas deberán resolver las solicitudes y notificar las autorizaciones concedidas en el plazo de tres meses a partir de la presentación de solicitudes. El sentido del silencio administrativo será el establecido por la comunidad autónoma correspondiente y, en su defecto, tal sentido será estimatorio.

Las autorizaciones concedidas tendrán un periodo de validez máximo de tres años, contados a partir de la fecha de la notificación de la resolución de la solicitud de la autorización. En cualquier caso, el periodo de validez no podrá superar el 31 de diciembre de 2030.

Una vez ejecutada la plantación de viñedo, el solicitante deberá comunicar la misma a la autoridad competente en el plazo que establezca la comunidad autónoma en la que se ha realizado la plantación, y siempre antes de la caducidad de la autorización.

e. Conversiones de derechos de plantación de viñedo en autorizaciones

Los derechos de plantación concedidos antes del 31 de diciembre de 2015, de conformidad con el Reglamento (UE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, podían ser convertidos en autorizaciones para la plantación de viñedo a partir del 1o. de enero de 2016, de acuerdo con lo establecido en el capítulo III del título I del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre; en el Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017; en el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, y en el Real Decreto 1338/2018.

Para obtener dicha autorización, el titular del derecho de plantación debía presentar una solicitud de conversión de un derecho de plantación en una autorización. Los titulares de los derechos de plantación que querían solicitar una conversión podían presentar la solicitud entre el 15 de septiembre de 2015 y el 31 de diciembre de 2020 ante la autoridad competente de la comunidad autónoma donde estaba ubicada la superficie a plantar o en cualquiera de los registros y medios previstos en el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.¹⁴⁴ Las solicitudes debían indicar el tamaño y la localización específica de la superficie para la que se pide la autorización.¹⁴⁵

El solicitante debía tener a su disposición, ya sea en propiedad o en régimen de arrendamiento o aparcería, o cualquier otra forma conforme a

¹⁴⁴ Ley 39/2015, de 1 de octubre.

¹⁴⁵ Conforme al apartado 1 del artículo 10 del Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017.

derecho que pueda demostrar mediante documento liquidado de los correspondientes tributos, la superficie agraria para la que solicitaba la autorización de conversión, desde el momento en que presentaba la solicitud hasta el momento de la comunicación de la plantación.

Las autorizaciones concedidas por conversión de derechos de plantación tendrán el mismo periodo de validez que el derecho de plantación de procedencia. En cualquier caso, el periodo de vigencia no podrá superar el 31 de diciembre de 2023. Una vez ejecutada la plantación de viñedo, el solicitante deberá comunicar la misma a la autoridad competente en el plazo que establezca la comunidad autónoma en la que se ha realizado la plantación y siempre antes de la caducidad de la autorización.

II. FRANCIA

La viticultura en Francia desempeña un papel fundamental en el desarrollo social y en la economía francesa, si bien su consumo se ha reducido de 100 litros anuales por habitante en 1975 a 42 litros en 2016.¹⁴⁶ Entre 2020 y 2021, la producción de vino en Francia se redujo en un 20%, aunque las exportaciones están recuperándose de manera muy importante luego de la crisis de COVID-19. Los destinos de exportación de vino francés son principalmente Estados Unidos, Canadá, Japón, Suiza y la Unión Europea; desde luego, América Latina es también un destino, si bien en mucho menor medida. Es interesante hacer notar que el 47% de la producción de vino en Francia está protegida por una apelación (denominación) de origen y un 28% por una IGP.¹⁴⁷

La regulación del vino en Francia cubre la explotación de la viña, la viña misma, la clasificación del vino, su régimen fiscal, su promoción y su venta. El régimen jurídico del vino en Francia se compone por el derecho comunitario europeo y las disposiciones internacionales aplicables, además de que se complementa por el derecho interno francés, que es anterior a la normativa europea y ha influenciado a la misma,¹⁴⁸ como veremos en el apartado siguiente.¹⁴⁹

¹⁴⁶ Visse-Causse, Séverine, *op. cit.*, p. 14. Seguimos la estructura propuesta por Visse-Causse en la exposición del régimen jurídico del vino en Francia.

¹⁴⁷ *Idem.*

¹⁴⁸ Bahans, Jean-Marc y Menjucq, Michel, *Droit de la vigne et du vin. Aspects juridiques du marché vitivinicole*, 3a. ed., París, LexisNexis, 2020, pp. 2 y 3

¹⁴⁹ Para una visión crítica sobre el mundo de los negocios del vino en Francia, específicamente Burdeos, véase Saporta, Isabelle, *Vino Business. The Cloudy World of French Wine*, trad. de Kate Deimling, Nueva York, Grove Press, 2015.

Una definición jurídica francesa de vino se incluyó por vez primera en la Ley del 14 de agosto de 1889, conocida como Ley Griffe, que estableció que el vino es “produit exclusif de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais”, definición que se mantendrá mediante decreto del 1o. de diciembre de 1936 como el artículo 1o. del Code du Vin.¹⁵⁰

Las disposiciones de derecho interno francés aplicables a la producción y comercialización del vino están distribuidas en diferentes ordenamientos, fundamentalmente en la codificación civil, el Código de Comercio, el Code Rural et de la Pêche Maritime (en adelante, Código Rural), el Code de la Consommation, el Código General de los Impuestos, el libro de procedimientos fiscales, el Código Aduanero y el Código Penal. A esto se le suma la autorregulación profesional del sector vitivinícola y los usos del mismo.

El mercado del vino francés es tanto nacional como comunitario e internacional, y está regulado, como señalamos, por el derecho internacional, especialmente en lo relativo a la protección de los signos de calidad del vino en el marco de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI).¹⁵¹

1. *El productor y los regímenes de propiedad del viñedo*

En Francia existen diversas regiones de producción de vino; las grandes regiones son:¹⁵²

1) Nord-Est:

- Alsace.
- Lorraine.
- Champagne.

2) Vallée de la Loire:

- Pays Nantais.
- Anjou et Saumurois.
- Touraine.
- Orléans et Centre.

3) Grand Sud-Ouest:

- Aveyron.
- Bordeaux.
- Bergerac.

¹⁵⁰ Gautier, Jean-Francois, *op. cit.*, p. 94.

¹⁵¹ *Ibidem*, p. 5.

¹⁵² Para mayor detalle, véase Editions Féret (ed.), *Les appellations françaises et leurs vins*, Burdeos, Editions Féret, 1997.

- Cahors.
 - Côtes de Duras.
 - Gaillac.
 - Gascogne.
 - Soule et Navarre.
 - Val de Garonne.
- 4) Littoral Méditerranéen:
- Roussillon.
 - Languedoc.
 - Provence.
 - Corse.
- 5) Vallée du Rhône:
- De Vienne à Montélimar:
 - Côte-Rôtie.
 - Château Grillet et Condrieu.
 - Hermitage.
 - Crozes-Hermitage.
 - Saint-Joseph.
 - Cornas.
 - Saint-Péray.
 - Clairette-de-Die.
 - De Montélimar à Avignon:
 - Côtes du Rhône.
 - Côtes du Rhône Village.
 - Coteaux du Vivarais.
 - Coteaux du Tricastin.
 - Gigondas.
 - Vacqueyras.
 - Châteauneuf-du-Pape.
 - Lirac.
 - Tavel.
 - Côtes du Ventoux.
 - Coteaux du Lubéron.
- 6) Bourgogne/Jura/Savoie:
- Bourgogne.
 - Côte de Nuits.
 - Côte de Beaune.
 - Côte Chalonnaise.
 - Mâconnais.
 - Beaujolais.
 - Vin du Jura.
 - Vin de Savoie.

En la mayoría de los casos, los viñedos son propiedad individual del viticultor.¹⁵³ En ciertos casos, puede disfrutar de la nuda propiedad o del usufructo del terreno; asimismo, es posible un régimen de indivisión del bien. Ahora bien, el contrato de arrendamiento de las fincas es la forma jurídica más común del arrendamiento rural, en donde el monto del arrendamiento se determina fundamentalmente por la duración del contrato y el estado e importancia de las instalaciones de habitación y de explotación, de la calidad de los suelos y de la estructura parcelaria del terreno arrendado, y se deben incluir en los contratos obligaciones de prácticas de cultivo respetuosas del medio ambiente.¹⁵⁴

La duración del contrato de arrendamiento es por un mínimo de nueve años y puede incluirse una cláusula de finalización anticipada del arrendamiento en el sexto año en beneficio del cónyuge o de un descendiente del arrendador, con la condición de que él mismo explote personalmente el viñedo. Por su parte, la terminación del contrato de arrendamiento por parte del arrendatario puede darse dando aviso al propietario con dieciocho meses de anticipación a la expiración del plazo pactado originalmente en el contrato.¹⁵⁵

El artículo L. 411-31 del Código Rural¹⁵⁶ establece diversas causas posibles de rescisión anticipada del contrato por el arrendador. Se señala que, salvo que existan disposiciones legislativas específicas, sin perjuicio de cualquier cláusula en contrario y con sujeción a lo dispuesto en los artículos L. 411-32 y L. 411-34, el arrendador sólo podrá solicitar la rescisión del contrato de arrendamiento si justifica una de las siguientes razones:

- 1) Dos impagos del alquiler o de la parte de los productos que le correspondan al arrendador después de transcurrido un plazo de tres meses desde la notificación formal posterior a la fecha de vencimiento. Este aviso formal debe, bajo pena de nulidad, incluir los términos de esta disposición.
- 2) Acciones del arrendatario que puedan comprometer el buen funcionamiento del bien, en particular el hecho de que no disponga de la mano de obra necesaria para las necesidades de la operación.

¹⁵³ Visse-Causse, Séverine, *op. cit.*, p. 17.

¹⁵⁴ *Ibidem*, p. 19.

¹⁵⁵ *Ibidem*, p. 20.

¹⁵⁶ *Code Rural et de la Pêche Maritime. Code Forestier. Annoté & commenté*, 39a. ed., París, Dalloz, 2019.

- 3) Incumplimiento por parte del arrendatario de las cláusulas mencionadas en el tercer párrafo del artículo L. 411-27.¹⁵⁷

Los motivos antes mencionados no pueden invocarse en caso de fuerza mayor o por motivos graves y legítimos.

Asimismo, existen otras causas por las que el arrendador puede solicitar la rescisión del contrato de arrendamiento, y que son las siguientes:

- 1) Cualquier violación de las disposiciones del artículo L. 411-35.
- 2) Cualquier violación de las disposiciones del primer párrafo del artículo L. 411-38.
- 3) Cualquier incumplimiento de las obligaciones a las que está obligado el arrendatario en aplicación de los artículos L. 411-37, L. 411-39 y L. 411-39-1 si pudiera perjudicar al arrendador.
- 4) El incumplimiento por parte del operador de las condiciones definidas por la autoridad competente para la asignación de bienes seccionales en aplicación del artículo L. 2411-10 del Código General de Entidades Locales.

¹⁵⁷ El artículo L. 411-27 del Código Rural señala: “Les obligations du preneur relatives à l’utilisation du fonds pris à bail sont régies par les dispositions des articles 1766 et 1767 du code civil.

Le fait que le preneur applique sur les terres prises à bail des pratiques ayant pour objet la préservation de la ressource en eau, de la biodiversité, des paysages, de la qualité des produits, des sols et de l’air, la prévention des risques naturels et la lutte contre l’érosion ne peut être invoqué à l’appui d’une demande de résiliation formée par le bailleur en application du présent article.

Des clauses visant au respect par le preneur de pratiques ayant pour objet la préservation de la ressource en eau, de la biodiversité, des paysages, de la qualité des produits, des sols et de l’air, la prévention des risques naturels et la lutte contre l’érosion, y compris des obligations de maintien d’un taux minimal d’infrastructures écologiques, peuvent être incluses dans les baux dans les cas suivants:

— pour garantir, sur la ou les parcelles mises à bail, le maintien de ces pratiques ou infrastructures;

— lorsque le bailleur est une personne morale de droit public, une association agréée de protection de l’environnement, une personne morale agréée «entreprise solidaire», une fondation reconnue d’utilité publique ou un fonds de dotation;

— pour les parcelles situées dans les espaces mentionnés aux articles L. 211-3, L. 211-12, L. 332-1, L. 331-1, L. 331-2, L. 332-1, L. 332-16, L. 333-1, L. 341-4 à L. 341-6, L. 371-1 à L. 371-3, L. 411-2, L. 414-1 et L. 562-1 du code de l’environnement, à l’article L. 1321-2 du code de la santé publique et à l’article L. 114-1 du présent code à condition que ces espaces aient fait l’objet d’un document de gestion officiel et en conformité avec ce document.

Un décret en Conseil d’Etat fixe les conditions d’application des troisième à avant-dernier alinéas du présent article, notamment la nature des clauses qui peuvent être insérées dans les baux”.

Se utiliza también el contrato de arrendamiento de aparcería, definido por el artículo L417-1 del Código Rural como el contrato por el cual se arrienda un bien rural a un arrendatario que se compromete a cultivarlo con la condición de compartir los productos con el arrendador.

2. *Las formas de organización para la producción*

Conforme señala Séverine Visse-Causse, existen diversas formas de organización para la producción de vino en Francia, y a continuación se mencionan.¹⁵⁸

A. *El viticultor como propietario*

Dentro de este apartado, encontramos a la propiedad individual, la propiedad limitada y la indivisión.

a. *La propiedad individual*

En esta modalidad, el productor puede explotar su propiedad sin reservas. La propiedad individual permite el uso y el disfrute del bien, así como de los frutos que la tierra produce.

b. *La propiedad limitada*

El propietario puede ser titular de una propiedad con limitaciones o cargas. Así, puede ser usufructuario o nudo propietario de la misma.

c. *La indivisión*

En esta modalidad, diversas personas pueden disponer de derechos iguales sobre un mismo bien. La indivisión es temporal por su naturaleza, y ningún de los propietarios está obligado a permanecer en la indivisión.

¹⁵⁸ Visse-Causse, Séverine, *op. cit.*, pp. 17-33. Para el caso bordelés, véase Aubin, Gérard y González, Maya, “Coup d’oeil sur les modes d’exploitation en viticulture: l’exemple bordelais du Moyen Âge à nos jours”, en CAHD y CERDAC (eds.), *Histoire et actualités du droit viticole. La robe et le vin*, Burdeos, Féret, 2010.

B. *El viticultor como arrendador*

En este apartado, podemos encontrar a dos tipos de arrendamiento: arrendamiento de finca y arrendamiento de aparcería.

a. El arrendamiento de finca

El arrendamiento de finca constituye el “derecho común” del arrendamiento rural.¹⁵⁹ Se trata de un contrato que se celebra por escrito con una duración mínima de tres años en principio y se puede incluir una cláusula de renovación automática al fin del sexto año en beneficio del cónyuge o de un descendiente del arrendador, con la condición de que explote personalmente la viña. Para su renovación durante el arrendamiento, debe indicarse al arrendatario dicha intención con dos años de anticipación.

Respecto a la terminación, el arrendatario puede rescindir el contrato de arrendamiento informando al propietario al menos dieciocho meses antes de la expiración del contrato; por su parte, el arrendador puede rescindir el contrato de arrendamiento invocando el denominado “derecho de recuperación”, o bien puede hacerlo mediante alguna de las causas graves y legítimas previstas (no podrán invocarse en el caso de fuerza mayor o por razones graves y legítimas) en el artículo L. 411-31 del Código Rural y que son:

- 1) Dos moras en el pago de la renta o de la parte de los productos debidos al arrendador, que hayan persistido al cabo de un plazo de tres meses después de la notificación formal de la fecha de vencimiento.
- 2) Actos del arrendatario susceptibles de comprometer el buen funcionamiento de la propiedad, particularmente el hecho de que no disponga de la mano de obra necesaria para realizar las necesidades de la explotación.
- 3) Incumplimiento por el arrendatario de las cláusulas establecidas en el tercer párrafo del artículo L. 411-27 del Código Rural.

De igual manera, el arrendador puede solicitar la resolución del contrato de arrendamiento si justifica alguna de las siguientes causas:

- 1) Cualquier infracción de lo dispuesto en el artículo L. 411-35.¹⁶⁰

¹⁵⁹ *Ibidem*, p. 19.

¹⁶⁰ El artículo L. 411-35 dispone lo siguiente: “Sous réserve des dispositions particulières aux baux cessibles hors du cadre familial prévues au chapitre VIII du présent titre et nonobs-

2) Cualquier violación de las disposiciones del primer párrafo del artículo L. 411-38.¹⁶¹

tant les dispositions de l'article 1717 du code civil, toute cession de bail est interdite, sauf si la cession est consentie, avec l'agrément du bailleur, au profit du conjoint ou du partenaire d'un pacte civil de solidarité du preneur participant à l'exploitation ou aux descendants du preneur ayant atteint l'âge de la majorité ou ayant été émancipés. A défaut d'agrément du bailleur, la cession peut être autorisée par le tribunal paritaire.

De même, le preneur peut avec l'agrément du bailleur ou, à défaut, l'autorisation du tribunal paritaire, associer à son bail en qualité de copreneur son conjoint ou le partenaire avec lequel il est lié par un pacte civil de solidarité participant à l'exploitation ou un descendant ayant atteint l'âge de la majorité.

Lorsqu'un des copreneurs du bail cesse de participer à l'exploitation du bien loué, le copreneur qui continue à exploiter dispose de trois mois à compter de cette cessation pour demander au bailleur par lettre recommandée avec demande d'avis de réception que le bail se poursuive à son seul nom. Le propriétaire ne peut s'y opposer qu'en saisissant dans un délai fixé par décret le tribunal paritaire, qui statue alors sur la demande. Le présent alinéa est applicable aux baux conclus depuis plus de trois ans, sauf si la cessation d'activité du copreneur est due à un cas de force majeure.

A peine de nullité, la lettre recommandée doit, d'une part, reproduire intégralement les dispositions du troisième alinéa du présent article et, d'autre part, mentionner expressément les motifs allégués pour cette demande ainsi que la date de cessation de l'activité du copreneur.

Toute sous-location est interdite. Toutefois, le bailleur peut autoriser le preneur à consentir des sous-locations pour un usage de vacances ou de loisirs. Chacune de ces sous-locations ne peut excéder une durée de trois mois consécutifs. Dans ce cas, le bénéficiaire de la sous-location n'a aucun droit à son renouvellement, ni au maintien dans les lieux à son expiration. En cas de refus du bailleur, le preneur peut saisir le tribunal paritaire. Le tribunal peut, s'il estime non fondés les motifs de l'opposition du bailleur, autoriser le preneur à conclure la sous-location envisagée. Dans ce cas, il fixe éventuellement la part du produit de la sous-location qui pourra être versée au bailleur par le preneur. Le bailleur peut également autoriser le preneur à consentir des sous-locations des bâtiments à usage d'habitation. Cette autorisation doit faire l'objet d'un accord écrit. La part du produit de la sous-location versée par le preneur au bailleur, les conditions dans lesquelles le coût des travaux éventuels est supporté par les parties, ainsi que, par dérogation à l'article L. 411-71, les modalités de calcul de l'indemnité éventuelle due au preneur en fin de bail sont fixées par cet accord. Les parties au contrat de sous-location sont soumises aux dispositions des deux derniers alinéas de l'article 8 de la loi n° 89-462 du 6 juillet 1989 tendant à améliorer les rapports locatifs et portant modification de la loi n° 86-1290 du 23 décembre 1986.

Le preneur peut héberger, dans les bâtiments d'habitation loués, ses ascendants, descendants, frères et soeurs, ainsi que leurs conjoints ou les partenaires avec lesquels ils sont liés par un pacte civil de solidarité. Il ne peut exiger, pour cet hébergement, un aménagement intérieur du bâtiment ou une extension de construction. Les dispositions du présent article sont d'ordre public".

¹⁶¹ El artículo L. 411-38 dispone lo siguiente: "Le preneur ne peut faire apport de son droit au bail à une société civile d'exploitation agricole ou à un groupement de propriétaires ou d'exploitants qu'avec l'agrément personnel du bailleur et sans préjudice du droit de reprise de ce dernier. Les présentes dispositions sont d'ordre public".

3) Cualquier contravención de las obligaciones a las que está obligado el arrendatario en virtud de los artículos L. 411-37,¹⁶² L. 411-39¹⁶³ y L.

¹⁶² El artículo L. 411-37 establece lo siguiente: “I. Sous réserve des dispositions de l’article L. 411-39-1, à la condition d’en aviser le bailleur au plus tard dans les deux mois qui suivent la mise à disposition, par lettre recommandée, le preneur associé d’une société à objet principalement agricole peut mettre à la disposition de celle-ci, pour une durée qui ne peut excéder celle pendant laquelle il reste titulaire du bail, tout ou partie des biens dont il est locataire, sans que cette opération puisse donner lieu à l’attribution de parts. Cette société doit être dotée de la personnalité morale ou, s’il s’agit d’une société en participation, être régie par des statuts établis par un acte ayant acquis date certaine. Son capital doit être majoritairement détenu par des personnes physiques.

L’avis adressé au bailleur mentionne le nom de la société, le tribunal de commerce auprès duquel la société est immatriculée et les parcelles que le preneur met à sa disposition. Le preneur avise le bailleur dans les mêmes formes du fait qu’il cesse de mettre le bien loué à la disposition de la société ainsi que de tout changement intervenu dans les éléments énumérés ci-dessus. Cet avis doit être adressé dans les deux mois consécutifs au changement de situation.

Le bail ne peut être résilié que si le preneur n’a pas communiqué les informations prévues à l’alinéa précédent dans un délai d’un an après mise en demeure par le bailleur par lettre recommandée avec demande d’avis de réception. La résiliation n’est toutefois pas encourue si les omissions ou irrégularités constatées n’ont pas été de nature à induire le bailleur en erreur.

II. Avec l’accord préalable du bailleur, le preneur peut mettre à la disposition de toute personne morale autre que celles mentionnées au I, à vocation principalement agricole, dont il est membre, pour une durée qui ne peut excéder celle pendant laquelle il reste titulaire du bail, tout ou partie des biens dont il est locataire, sans que cette opération puisse donner lieu à l’attribution de parts.

La demande d’accord préalable doit être adressée au bailleur, par lettre recommandée avec demande d’avis de réception, au plus tard deux mois avant la date d’effet de la mise à disposition. A peine de nullité, la demande d’accord mentionne le nom de la personne morale, en fournit les statuts et précise les références des parcelles que le preneur met à sa disposition. Si le bailleur ne fait pas connaître son opposition dans les deux mois, l’accord est réputé acquis. Le preneur informe le bailleur du fait qu’il cesse de mettre le bien loué à la disposition de la personne morale et lui fait part de tout changement intervenu. Cet avis doit être adressé, par lettre recommandée avec demande d’avis de réception, dans le délai de deux mois consécutif au changement de situation.

III. En cas de mise à disposition de biens dans les conditions prévues aux I ou II, le preneur qui reste seul titulaire du bail doit, à peine de résiliation, continuer à se consacrer à l’exploitation de ces biens, en participant sur les lieux aux travaux de façon effective et permanente, selon les usages de la région et en fonction de l’importance de l’exploitation.

Les droits du bailleur ne sont pas modifiés. Les coassociés du preneur, ainsi que la société si elle est dotée de la personnalité morale, sont tenus indéfiniment et solidairement avec le preneur de l’exécution des clauses du bail”.

¹⁶³ El artículo L. 411-39 señala lo siguiente: “Pendant la durée du bail, le preneur peut effectuer les échanges ou locations de parcelles qui ont pour conséquence d’assurer une meilleure exploitation.

Les échanges ne peuvent porter que sur la jouissance et peuvent s’exercer sur tout ou partie de la surface du fonds loué. La commission consultative départementale des baux ruraux fixe et l’autorité administrative du département publie par arrêté, pour chaque région

411-39-1,¹⁶⁴ en caso de que sea probable que se perjudique al arrendador.

- 4) Incumplimiento por parte del operador de las condiciones definidas por la autoridad competente para la asignación de los activos de la sección de conformidad con el artículo L. 2411-10 del Código General de Entidades Locales (Code Général des Collectivités Territoriales).¹⁶⁵

agricole, la part de surface de fonds loué susceptible d'être échangée. Cette part peut varier en fonction de la structure des exploitations mises en valeur par le preneur. Pour les fonds mentionnés à l'article 17-1 du code rural, elle ne peut être inférieure à la moitié de la surface totale du fonds loué.

Les échanges mentionnés au présent article ne peuvent porter sur la totalité du bien loué que si sa surface n'excède pas le cinquième du seuil mentionné à l'article L. 312-1, compte tenu de la nature des cultures.

Le preneur les notifie au propriétaire par lettre recommandée avec demande d'avis de réception. Le propriétaire qui entend s'y opposer doit saisir le tribunal paritaire dans un délai de deux mois à compter de la réception de l'avis du preneur. A défaut, il est réputé avoir accepté l'opération.

Le titulaire du bail conserve son droit de préemption sur les parcelles qui ont fait l'objet d'un échange en jouissance au titre du présent article”.

¹⁶⁴ El artículo L. 411-39-1 dispone lo siguiente: “Pendant la durée du bail, le preneur exerçant soit à titre individuel, soit dans le cadre d'une société à objet principalement agricole, à la disposition de laquelle il a mis les biens pris à bail dans les conditions prévues à l'article L. 411-37 ou à l'article L. 323-14, ou la société bénéficiaire de la mise à disposition ou titulaire du bail, peuvent procéder à un assolement en commun dans le cadre d'une société en participation, constituée entre personnes physiques ou morales, régie par des statuts établis par un acte ayant acquis date certaine. L'assolement en commun exclut la mise à disposition des bâtiments d'habitation. Au-delà de son objectif initial économique ou social, un assolement en commun peut aussi avoir d'autres finalités, notamment la préservation de la qualité de l'eau ou la protection de la biodiversité.

Le preneur ou la société informe le propriétaire par lettre recommandée avec avis de réception deux mois au moins avant la mise à disposition. Ce dernier, s'il entend s'opposer au projet d'assolement en commun, doit saisir le tribunal paritaire des baux ruraux dans un délai fixé par voie réglementaire. A défaut, il est réputé avoir accepté l'assolement en commun.

L'avis adressé au bailleur mentionne le nom de la société et les parcelles mises à disposition et comprend les statuts de la société. Le preneur avise le bailleur dans les mêmes formes du fait qu'il cesse de mettre à disposition des parcelles louées ainsi que tout changement intervenu dans les éléments énumérés ci-dessus.

Le défaut d'information du propriétaire peut être sanctionné par la résiliation du bail. Le preneur, qui reste seul titulaire du bail, doit, à peine de résiliation, continuer à se consacrer effectivement à l'exploitation du bien loué mis à disposition”.

¹⁶⁵ El artículo L. 2411-10 establece lo siguiente: “Les membres de la section ont, dans les conditions résultant soit des décisions des autorités municipales, soit des usages locaux, la jouissance de ceux des biens de la section dont les fruits sont perçus en nature, à l'exclusion de tout revenu en espèces.

Les terres à vocation agricole ou pastorale propriétés de la section sont attribuées par bail rural ou par convention pluriannuelle d'exploitation agricole ou de pâturage conclue dans

En ciertos casos, el propietario tiene derecho a recuperar la posesión y el arrendatario está condenado a pagar los daños y perjuicios que resulten del incumplimiento del contrato de arrendamiento.

b. El arrendamiento de aparcería

De acuerdo con el artículo L. 417-1 del Código Rural, el arrendamiento de aparcería es el contrato mediante el cual se arrienda una propiedad rústica a un arrendatario que se obliga a cultivarla con la condición de compartir el producto con el arrendador. Este tipo de arrendamiento puede rescindirse cada tres años a voluntad del arrendatario, quien debe dar aviso dentro de los plazos conformes a la práctica local antes de la expiración de cada periodo de tres años. Es importante tener presente que el arrendatario y el arrendador podrán solicitar la resolución del contrato de arrendamiento cuando, con motivo de la destrucción que sufra el bien objeto del arrendamiento, se

les conditions prévues à l'article L. 481-1 du code rural et de la pêche maritime ou par convention de mise à disposition d'une société d'aménagement foncier et d'établissement rural:

1o. Au profit des exploitants agricoles ayant leur domicile réel et fixe, un bâtiment d'exploitation et le siège de leur exploitation sur le territoire de la section et exploitant des biens agricoles sur celui-ci; et, si l'autorité compétente en décide, au profit d'exploitants agricoles ayant un bâtiment d'exploitation hébergeant, pendant la période hivernale, leurs animaux sur le territoire de la section conformément au règlement d'attribution et exploitant des biens agricoles sur ledit territoire;

2o. A défaut, au profit des exploitants agricoles utilisant des biens agricoles sur le territoire de la section et ayant un domicile réel et fixe sur le territoire de la commune;

3o. A titre subsidiaire, au profit des exploitants agricoles utilisant des biens agricoles sur le territoire de la section;

4o. Lorsque cela est possible, au profit de l'installation d'exploitations nouvelles.

Si l'exploitation est mise en valeur sous forme de société civile à objet agricole, les biens de section sont attribués soit à chacun des associés exploitants, dès lors qu'ils remplissent les conditions définies par l'autorité compétente, soit à la société elle-même.

Pour toutes les catégories précitées, les exploitants devront remplir les conditions prévues par les articles L. 331-2 à L. 331-5 du code rural et de la pêche maritime et celles prévues par le règlement d'attribution défini par le conseil municipal.

Le fait de ne plus remplir les conditions retenues par l'autorité compétente au moment de l'attribution entraîne la résiliation du bail rural ou de la convention pluriannuelle d'exploitation agricole ou de pâturage, notifiée par lettre recommandée avec demande d'avis de réception, avec application d'un préavis minimal de six mois.

L'ensemble de ces dispositions, qui concerne les usages agricoles et pastoraux des biens de section, ne fait pas obstacle au maintien, pour les membres de la section non agriculteurs, des droits et usages traditionnels tels que l'affouage, la cueillette ou la chasse.

Les revenus en espèces ne peuvent être employés que dans l'intérêt de la section. Ils sont affectés prioritairement à la mise en valeur et à l'entretien des biens de la section ainsi qu'aux équipements reconnus nécessaires à cette fin par la commission syndicale”.

comprometa gravemente el equilibrio económico de la explotación. A partir del tercer año del arrendamiento de aparcería, éste se puede transformar en un arrendamiento de finca.

En el arrendamiento de aparcería, la parte del arrendador o el precio del arrendamiento no puede exceder de un tercio del valor de todos los productos, salvo decisión en contrario del tribunal común. En consecuencia, el arrendatario no puede ser obligado, además de la parte de los productos debida al arrendador, a ningún honorario, prestación o servicio, ni en especie ni en dinero ni en trabajo, cualquiera que sea su forma o su origen. El propietario no puede recuperar el importe modificando las condiciones de la partición.

Se podrá autorizar una excepción a la distribución de los gastos de explotación entre el arrendatario y el arrendador, previa consulta con la Comisión Consultiva Paritaria Departamental de Arrendamientos Rurales.

Cabe destacar que, si en el curso del disfrute del arrendatario toda o alguna parte de la cosecha se perdiera por caso fortuito, éste no tiene derecho a reclamar compensación alguna al arrendador, pues se establece que cada uno de ellos lleva su parte correspondiente en la pérdida común. Toda acción derivada del arrendamiento prescribe a los cinco años, desde la salida del arrendatario.

C. *Los grupos de viticultores*

a. El sindicato

El primer sindicato de viticultores de Francia se estableció en Saint-Émilion en 1884,¹⁶⁶ con el propósito de organizarse en la lucha contra la plaga de la filoxera.¹⁶⁷ Después, se crea el Sindicato de Viticultores de Champagne en 1919 y otros posteriores; usualmente corresponden a una apelación de origen.

Los sindicatos y asociaciones debidamente constituidos y con al menos seis meses de antigüedad podrán ejercer las acciones legales correspondientes cuando consideren que se utiliza una DO en su perjuicio (directo o indirecto) y en contra de su derecho a un producto natural o manufacturado,

¹⁶⁶ Sobre la clasificación Saint-Émilion Grand Cru, véase Millard, Jean-Baptiste, “«Saint-Émilion Grand Cru», un classement dans la douleur”, en Georgopoulos, Théodore *et al.*, *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l'honneur de Robert Tinlot*, Francia, Mare & Martin, 2021, pp. 593 y ss.

¹⁶⁷ Visse-Causse, Séverine, *op. cit.*, p. 22.

contrario al origen de este producto. Así, tenemos el *caso Amiens* (19 févr. 1998: BICC 1999, no. 1065), en donde una federación nacional de productores de vinos del país y de mesa obtuvieron la reparación de un perjuicio material sufrido colectivamente por los productores franceses ante la comercialización fraudulenta de vinos importados y vendidos como franceses.¹⁶⁸

Con base en las costumbres locales, leales y constantes, el juez podrá delimitar el área geográfica de producción y determinar las cualidades o características del producto de que se trate.¹⁶⁹ A su vez, los sindicatos pueden agruparse en uniones sindicales.

b. La interprofesión

Las organizaciones interprofesionales se consideran una expresión de neocorporativismo en la organización económica de la explotación agrícola en Francia, jugando un rol decisivo para el desarrollo del derecho vitivinícola.¹⁷⁰ La autoridad administrativa puede otorgar el reconocimiento a una unión interprofesional, previa consulta al Consejo Superior de Orientación y Coordinación de la Economía Agraria y Alimentaria, tanto a nivel nacional como regional. El Código Rural regula la integración y el funcionamiento del Consejo dentro de los artículos D. 611-1 al D. 611-21. Las organizaciones profesionales pueden solicitar el reconocimiento en la calidad de organizaciones interprofesionales y sus objetivos son:¹⁷¹

- 1) Favorecer la adaptación de la oferta y la demanda.
- 2) Reforzar la seguridad alimentaria y la seguridad sanitaria de los alimentos.
- 3) El desarrollo de programas de innovación y de investigación aplicada.
- 4) El desarrollo del potencial económico del sector.
- 5) Informar y promover el producto en los mercados interno e internacional.

Para ser reconocida como organización interprofesional, las organizaciones interesadas deberán presentar su solicitud al ministro responsable de la agricultura. El ministro encargado de la instrucción del expediente debe someter la solicitud a dictamen, en su caso, del Consejo Superior de Ori-

¹⁶⁸ Véase el comentario al artículo L. 431-6 del Code de la Consommation (*Code de la Consommation. Annoté & commenté*, 24a. ed., París, Dalloz, 2020).

¹⁶⁹ Code de la Consommation, artículo L. 431-6.

¹⁷⁰ Bahans, Jean-Marc y Menjucq, Michel, *op. cit.*, p. 23.

¹⁷¹ Visse-Causse, Séverine, *op. cit.*, p. 24.

tación y Coordinación de la Economía Agraria y Alimentaria, del Consejo Superior de Orientación de la Pesca o del Consejo Superior de Montes, Productos Forestales y Transformación de la Madera.

El reconocimiento se expide mediante un decreto conjunto de los ministros encargados de la economía, el presupuesto y la agricultura. La decisión de denegar el reconocimiento se debe, en su caso, notificar a la organización solicitante por el ministro responsable del examen del caso.

Existen organizaciones interprofesionales en Alsacia, Beaujolais, Burdeos, Borgoña, Coñac, Córcega, Gaillac, Jura, Languedoc, Provenza, Ródano, Roussillon, Sud-Oeste y Valle del Loira, entre otras.¹⁷²

c. La cooperativa vitícola

Visse-Causse define a la cooperativa vitícola como una sociedad constituida por una pluralidad de personas voluntariamente reunidas para satisfacer sus necesidades económicas o sociales, mediante un esfuerzo común y la aportación de los medios necesarios.¹⁷³ El Código Rural establece en su artículo L. 521-1 que las cooperativas agrarias tienen por objeto la utilización conjunta por los agricultores de todos los medios susceptibles para facilitar o desarrollar su actividad económica, a fin de mejorar o incrementar los resultados de esta actividad. Se insiste en que las sociedades cooperativas agrícolas y sus uniones forman una categoría especial de sociedades, distinta de las sociedades civiles y las sociedades comerciales. Tienen personalidad jurídica y plena capacidad.

Las sociedades cooperativas agrarias podrán agruparse en uniones de cooperativas agrarias que, salvo una estipulación expresa en contrario, están también sujetas a las mismas disposiciones que las sociedades cooperativas agrarias.

La relación entre el cooperativista y la cooperativa agraria a la que pertenece, o entre una cooperativa agraria y la unión de cooperativas agrarias, se rige por los principios y reglas específicos del Código Rural y por la Ley 47-1775, de 10 de septiembre de 1947, sobre el estatuto de la cooperación y, a su vez, definido en los estatutos y reglamentos internos de las cooperativas o sindicatos agrícolas.

Las cooperativas agrarias y sus uniones deben tener capital variable y su duración no puede exceder de 99 años, salvo prórroga. Es en los estatutos de cada sociedad cooperativa agraria que se determina su circunscripción terri-

¹⁷² *Ibidem*, pp. 26 y 27.

¹⁷³ *Ibidem*, p. 27.

torial. Las uniones de sociedades cooperativas agrarias tienen como circunscripción territorial todas las circunscripciones de las sociedades cooperativas que sean sus miembros.

Para ostentar la calidad y denominación de cooperativa o unión, los estatutos de las sociedades deberán contener:

- a) La obligación de cada cooperante de utilizar todos o parte de los servicios de la sociedad por un periodo determinado y, correlativamente, de suscribir una parte del capital conforme a este compromiso de actividad.
- b) La obligación de la empresa de realizar transacciones únicamente con sus cooperativistas.
- c) La limitación de los intereses pagados sobre el capital suscrito por los cooperativistas a una tasa como máximo igual a la fijada por el artículo 14 de la Ley 47-1775, de 10 de septiembre de 1947, sobre el estatuto de la cooperación.
- d) La distribución de los excedentes anuales disponibles entre los cooperativistas en proporción a las transacciones que hayan realizado con su cooperativa durante el ejercicio económico.
- e) Reembolso de las acciones por su valor nominal y, en caso de liquidación, devolución del patrimonio neto a otras cooperativas o a obras de interés general agrario.
- f) Igual derecho de voto para cada cooperador en las asambleas generales; para el ejercicio de este derecho, cuando un grupo agrícola que opera en común se adhiere a una sociedad cooperativa, todos los miembros del grupo considerados como jefes de explotación agrícola se consideran cooperadores asociados, sin que los jefes de explotación que sean miembros de un solo grupo puedan, en esta capacidad, tener más del 49% de los votos.
- g) Las condiciones de afiliación, retiro, expulsión y exclusión de los cooperativistas.
- h) La obligación del órgano encargado de la administración de la empresa de poner a disposición de cada integrante un documento que resuma el compromiso de éste. Este documento se ofrece cuando se incorpora el socio cooperativo, así como cada vez que se modifica y, en todo caso, al término de cada asamblea general ordinaria. En tal documento se especifica el capital social suscrito, el plazo de compromiso, la fecha de vencimiento, los plazos de desistimiento, las cantidades y características de los productos a entregar, así como las condiciones de pago y determinación del precio de estos últimos, e incluso

si existen fraccionamientos y suplementos de precio, según lo previsto en el reglamento.

Las cooperativas vitícolas pueden adoptar diversas formas, como cooperativa de utilización de material agrícola o cooperativa de aprovisionamiento agrícola, y pueden agruparse en uniones de cooperativas.

d. El grupo de interés económico y ambiental (GIEE)¹⁷⁴

Se trata de una figura creada conforme a la Ley 2014-1170, de 13 de octubre de 2014, sobre el futuro de la agricultura, la alimentación y la silvicultura, y de acuerdo con lo que establece el Código Rural, puede ser reconocida como GIEE toda persona moral cuyos miembros realicen colectivamente un proyecto plurianual para modificar o consolidar sus sistemas o métodos de producción agrícola y sus prácticas agronómicas con miras al desempeño económico, social y ambiental.

El propio Código define al desempeño social como la implementación de medidas susceptibles de mejorar las condiciones de trabajo de los miembros del grupo y sus empleados, a fin de promover el empleo o combatir el aislamiento en áreas rurales.

El GIEE debe incluir varios agricultores y puede agregar a otras personas físicas o morales, públicas o privadas. Los agricultores deben reunir en conjunto la mayoría de los votos en los órganos del grupo.¹⁷⁵

El reconocimiento de la calidad de GIEE lo otorga el representante del Estado en la región, previa selección, previa consulta al presidente del consejo regional y mientras dure el proyecto plurianual, que deberá:

- 1) Asociar varias fincas en un territorio coherente promoviendo sinergias.
- 2) Proponer acciones relacionadas con la agroecología para mejorar el desempeño económico, social y ambiental de estas explotaciones, en particular mediante la promoción de la innovación técnica, organizativa o social y la experimentación agrícola.
- 3) Responder a los retos económicos, sociales y medioambientales del territorio en el que estén situadas las explotaciones en cuestión, en

¹⁷⁴ La sigla “GIEE” proviene del término en idioma francés, que es “groupement d’intérêt économique et environnemental”.

¹⁷⁵ Disponible en: <https://www.jurisvin.fr/jurisvin-actu-185-Loi-davenir-le-groupement-dinteret-ecologique-et-environnemental-GIEE.html>.

particular los identificados en el plan regional de agricultura sostenible mencionado en el artículo L. 111-2-1 del Código Rural, en coherencia con los proyectos locales existentes de territorios de desarrollo.

- 4) Prever las modalidades de agrupación, difusión y reutilización de los resultados obtenidos en los planos económico, ambiental y social.

La coordinación de las acciones que se realicen con el fin de capitalizar y difundir los resultados de los GIEE se hará en conjunto con las organizaciones de desarrollo agropecuario siguientes:

- 1) A nivel regional, por la Cámara Regional de Agricultura, bajo el control del representante del Estado en la región y del presidente del consejo regional.
- 2) A nivel nacional, por la Asamblea Permanente de Cámaras de Agricultura, bajo la supervisión del ministro responsable de la agricultura.

e. El grupo agrícola de explotación en común (GAEC)

Conforme al artículo L. 323-1 del Código Rural, los GAEC son sociedades civiles regidas por los capítulos I y II del título IX, libro III, del Código Civil y por las disposiciones del propio Código Rural. Se forman entre personas físicas mayores y no pueden reunir a más de diez socios.

De acuerdo con el Código Rural, un GAEC puede ser total o parcial. Es considerado total cuando tiene por objeto la puesta en común por parte de sus socios de todas sus actividades de producción agrícola correspondientes al control y explotación de un ciclo biológico de carácter vegetal o animal y que constituyen una o más etapas necesarias para su funcionamiento.

EL GAEC es parcial en los casos en que se agrupa sólo una parte de las actividades. Cabe destacar que un mismo grupo agrícola operando en común no puede ser total para algunos de los asociados y parcial para otros.

Una agrupación agraria conjunta puede estar integrada por dos cónyuges, dos convivientes o dos socios unidos por un pacto civil de solidaridad, incluso cuando sean los únicos socios.

Según el artículo L. 323-3 del Código Rural, las agrupaciones agrarias mixtas tienen por objeto permitir la realización de un trabajo conjunto en condiciones comparables a las existentes en las explotaciones familiares.

Cabe señalar que estas agrupaciones, además, podrán tener por objeto la venta conjunta, a expensas conjuntas, del fruto del trabajo de los asociados.

Pueden ser miembros de un GAEC aquellos que hagan una aportación a este grupo en dinero, en especie o en la industria para contribuir al logro de su objeto. Los asociados deben participar efectivamente en el trabajo conjunto.

Los asociados de una GAEC total deberán ejercer en ella su actividad profesional de forma exclusiva y a tiempo completo. En las condiciones fijadas por decreto, una decisión colectiva puede autorizar a uno o más socios a realizar una actividad fuera de la agrupación.

La participación en una agrupación agraria conjunta no debe tener por efecto poner a los socios que tengan la consideración de administradores de la explotación y a sus familias, por todo lo que afecte a su situación profesional, y en particular económica, social y fiscal, en una situación inferior a aquella de los demás administradores de fincas, y a la de las demás familias de administradores de fincas.

Para la aplicación de las normas de la PAC, este principio sólo se aplica a las agrupaciones agrarias conjuntas totales y cuando los socios hayan contribuido, con sus aportaciones en especie, en metálico o en industria, a reforzar la estructura agraria de la agrupación en condiciones definidas por decreto.

3. *El viñedo*

Se ha desarrollado el concepto de *terroir*,¹⁷⁶ construcción jurídica e histórica¹⁷⁷ vinculado a la tradición, al entorno físico y a la manera de hacer las cosas por los productores vinícolas, que permite diferenciar estética y sensorialmente un producto de otro y que le asigna características particulares.

Se le ha definido por la OIV en su Resolución OIV/VITI 333/2010¹⁷⁸ como

...un concepto que se refiere a un espacio sobre el cual se desarrolla un saber colectivo de las interacciones entre un medio físico y biológico identificable y las prácticas vitivinícolas aplicadas, que confieren unas características distintivas a los productos originarios de este espacio.

¹⁷⁶ Para una visión histórica del concepto, véase Hernández López, José de Jesús, *op. cit.*, pp. 151-166.

¹⁷⁷ Olszak, Norbert, “Le vin de terroir et la naissance des appellations d’origine”, en Bahans, Jean-Marc y Hakim, Nader (dirs.), *Le droit du vin à l’épreuve des enjeux environnementaux. Histoire et actualités du droit viticole*, Burdeos, Féret, 2015, p. 51.

¹⁷⁸ Disponible en: <https://www.oiv.int/public/medias/380/viti-2010-1-es.pdf>.

El “terroir” incluye características específicas del suelo, de la topografía, del clima, del paisaje y de la biodiversidad.

De la definición ofrecida por la OIV, tres elementos son los que destacan:

- 1) Un saber colectivo aplicado sobre un medio físico.
- 2) Características distintivas en los vinos elaborados en dicho medio.
- 3) Un medio físico que posee características específicas del suelo, de la topografía, del clima, del paisaje y de la biodiversidad.

No es un concepto fácilmente definible, pues se encuentra “a medio camino entre definiciones jurídicas, económicas, históricas, literarias... concepto de moda en los últimos años”.¹⁷⁹ La doctrina define al *terroir* como un lugar particular con cualidades que le son características.¹⁸⁰

A. *Las vides*

Las normas relativas a la selección, la plantación, la producción, la circulación, la distribución y la comercialización del material de propagación vegetativa de la vid se fijan por decreto. Este decreto establece:

- Las condiciones bajo las cuales estos materiales son seleccionados, producidos y multiplicados, teniendo en cuenta los diferentes modos de reproducción.
- Las condiciones para su inscripción en el catálogo oficial de variedades de vid, cuyos materiales de reproducción puedan comercializarse.
- Las condiciones de control, por la autoridad administrativa o por el organismo que ésta designe, del cumplimiento por los profesionales de las normas establecidas.
- Las normas que garantizan la trazabilidad de los productos, desde el productor hasta el consumidor.
- Las condiciones bajo las cuales el desconocimiento de las reglas mencionadas puede justificar la destrucción de los materiales de reproducción.

¹⁷⁹ Laborie, Stéphane, “Les institutions internationales et la protection des indications géographiques”, en CERDAC y CAHD (eds.), *Les pouvoirs publics, la vigne et le vin. Histoire et actualités du droit*, Burdeos, Féret, 2008, p. 86.

¹⁸⁰ Visse-Causse, Séverine, *op. cit.*, p. 36.

Con el objeto de garantizar la calidad genética y sanitaria del material de multiplicación vegetativa de la vid, los establecimientos de selección del material de base inicial necesario para la premultiplicación y los establecimientos de prepropagación del material de base necesario para la plantación de cepas madre de portainjertos o los vástagos destinados a la producción de materiales certificados están sujetos a la aprobación emitida por la autoridad administrativa, sujeta a condiciones relativas a la formación del personal y del equipamiento de los productores, que se adaptan a la naturaleza de su actividad productiva y se definen por orden del ministro responsable de la agricultura.

Cabe señalar que está prohibida la tenencia con miras a la venta o plantación, ofrecer en venta o vender, así como comprar, transportar y plantar como productor o como portainjerto, o injertar, cualesquiera que sean los nombres locales que se les dé, las variedades de uva toleradas temporalmente y las variedades de uva prohibidas.

B. Las condiciones de producción y gestión del viñedo

En el libro VI, título IV, capítulo V, del Código Rural, encontramos las disposiciones especiales relativas a las condiciones de producción para el sector de los vinos, licores y otras bebidas alcohólicas amparadas por una DO. Se regula a partir de los artículos D. 645-1 a D. 645-24.

Conforme al artículo D. 645-3, una parcela de vid se presume gestionada en las condiciones aplicables al viñedo previstas en el pliego de condiciones¹⁸¹ de la denominación de origen controlada (AOC)¹⁸² a la que pueden acogerse los vinos resultantes de la misma. Esta presunción deja de operar en los siguientes supuestos:

- 1) Si el operador renuncia a la producción de esta AOC de acuerdo con las disposiciones previstas en las especificaciones o, en su defecto, por declaración hecha a la organización de defensa y gestión a más tardar el 31 de julio anterior a la cosecha.
- 2) Si el operador ha declarado previamente la asignación de esta parcela para otra producción de vino.

¹⁸¹ Según el artículo D. 646-1 del Código Rural, el pliego de condiciones de un vino acogido a una IGP se compone de las disposiciones generales que figuran en el Código, así como de las disposiciones específicas establecidas para cada IGP.

¹⁸² La sigla proviene del idioma francés, que significa “*appellation d’origine contrôlée*”.

Cuando para una misma parcela de vid sean susceptibles de reivindicarse varias DO, se presume que dicha parcela está gestionada en las condiciones de producción más restrictivas aplicables al viñedo previstas en el pliego de condiciones de las denominaciones de que se trate. Esta presunción deja de operar para la denominación (o denominaciones) más restrictiva(s):

- 1) Si el operador renuncia a la producción de esta AOC de acuerdo con las disposiciones previstas en los pliegos o, en su defecto, mediante declaración realizada ante el organismo de defensa y gestión no después del 31 de julio anterior a la cosecha.
- 2) Si el operador ha declarado previamente la asignación de esta parcela para la producción de una de las AOC susceptibles de ser reclamadas.
- 3) Si el operador ha declarado previamente la asignación de esta parcela para otra producción de vino.

Para toda parcela con vides muertas o faltantes, el rendimiento autorizado y que entra en el cómputo del volumen que puede reivindicarse como AOC se reduce en proporción al porcentaje de vides muertas o pies faltantes. El cálculo del porcentaje de vides muertas o faltantes se realiza a partir de la relación entre el número de vides muertas o faltantes de una parcela y el número de vides plantadas cuando se estableció dicha parcela. La referida reducción es efectiva cuando el porcentaje de vides muertas o faltantes supera el porcentaje previsto en el pliego de condiciones de la AOC.

Los operadores elaboran la lista de parcelas con un porcentaje de parras muertas o faltantes que justifican una reducción del rendimiento, indicando para cada parcela el índice de parras muertas o faltantes.

C. *El riego*

De conformidad al artículo D. 645-5 del Código Rural:

- 1) Queda prohibido el riego de vides aptas para la elaboración de vinos con DO registrada desde el 1o. de mayo hasta la cosecha.
- 2) No obstante lo anterior, cuando el pliego de condiciones de la AOC así lo prevea, podrá autorizarse el riego de las vides para una determinada cosecha en compensación del estrés hídrico cuando éste sea susceptible de restablecer por causas la calidad de la producción vitivinícola. Esta autorización se emite por decisión del director del Insti-

tuto Nacional de Origen y Calidad (INAO),¹⁸³ previa consulta con el comité regional del mismo Instituto.

El organismo para la defensa y gestión de la DO registrada de que se trate podrá presentar al director del INAO una solicitud de posibilidad de riego, especificando la duración deseada de este último. Esta solicitud se debe acompañar de un estudio realizado sobre un depósito de parcelas aptas para la producción de vino de dicha denominación, presentando en particular la situación climática y geográfica de los viñedos, así como, en su caso, sus variedades de uva.

En los casos en que sea posible el riego, todo productor que riega parcelas aptas para la elaboración de vinos con DO registrada lo deberá declarar al organismo de control autorizado competente a más tardar dos días antes de su riego, según los procedimientos previstos en el plan de control o el plan de inspección. Esta declaración específica, en particular, la denominación, la superficie y las variedades de uva de las parcelas, así como la naturaleza de las instalaciones de riego. No obstante, se aclara que podrán fijarse reglas más restrictivas en los pliegos de condiciones de una AOC.

D. *La cosecha*

Según el artículo D. 645-6 del Código Rural, cuando los pliegos de la denominación dispongan que se fije una fecha para el inicio de la cosecha, el prefecto fijará esta fecha por decreto, a propuesta de los servicios del INAO, previo dictamen de la defensa y organización de gestión reconocida para la AOC de que se trate, teniendo en cuenta las variedades de uva y la situación de las vides.

Las excepciones individuales al requisito relativo a la fecha fijada por el citado decreto podrán ser concedidas por los servicios del INAO, previa observación de la madurez de las vides de que se trate. Sólo se podrá vendimiar una parcela o parte de una parcela si la uva a cosechar tiene un contenido de azúcar superior o igual al contenido mínimo de azúcar expresado en gramos por litro de mosto fijado en el pliego de condiciones de la denominación.

Los vinos destinados a la elaboración de AOC deberán cumplir un grado alcohólico volumétrico natural mínimo fijado en el pliego de condiciones de cada denominación.

Antes de cualquier salida de la bodega de vinificación, el grado alcohólico volumétrico natural mínimo corresponde a la media del grado alcohóli-

¹⁸³ Disponible en: <https://www.inao.gov.fr>.

co volumétrico natural mínimo de los vinos de una determinada AOC para el color y el tipo de producto considerado.

E. *El rendimiento*

El rendimiento fijado en los pliegos de una AOC corresponde a la cantidad máxima de uva o su equivalente en volumen de vino o mosto cosechada por hectárea de vid, cuya denominación puede reclamarse en la declaración de cosecha. Se debe expresar:

- En kilogramos de uva por hectárea.
- En hectolitros de mosto por hectárea.
- En hectolitros de vino por hectárea.

En estos dos últimos casos, este volumen se entiende después de la separación de las lías y los posos. Por lías y posos entendemos los subproductos de la vinificación, tal como se definen en el Reglamento comunitario sobre la organización común del mercado vitivinícola, que veremos en el apartado correspondiente a la Unión Europea.

Para una cosecha determinada, teniendo en cuenta, en particular, las características de la cosecha:

- a) El rendimiento fijado en los pliegos de una AOC puede ser:
 - 1) Disminuido.
 - 2) Disminuido con posibilidad de reclamación individual por mayor volumen.
 - 3) Incrementado dentro del límite del paro de rendimiento registrado en el pliego de condiciones de la AOC de que se trate.
 - 4) Incrementado para determinados operadores, dentro del límite del paro de rendimiento registrado en los pliegos de la AOC de que se trate, previa solicitud individual debidamente justificada a los servicios del INAO, y previa investigación de dichos servicios.
- b) Dentro del límite del rendimiento tope señalado en los pliegos de la AOC de que se trate, podrá fijarse un volumen individual sustituible, superior al rendimiento determinado anteriormente.
- c) Para los vinos que figuren en la lista a que se refiere el artículo D. 645-7-1 del Código Rural (vinos rosados tranquilos, vinos tintos tranquilos o vinos blancos tranquilos) y a falta de volumen individual sustituible, podrá fijarse un volumen adicional individual.

Se establece que la uva obtenida en las parcelas de viñas jóvenes situadas dentro de la zona de producción de uva con AOC y que cumplan las condiciones de las variedades de uva definidas en el pliego de condiciones no podrá utilizarse para la elaboración de vino en los siguientes casos:

- a) El año de plantación en el lugar antes del 31 de julio y el año siguiente, en el caso de la utilización de injertos enraizados o plantas libres.
- b) El año del injerto o cogollo *in situ* realizado antes del 31 de julio, en el caso de la utilización de plantas enraizadas de portainjerto o cogollo.

Los productos resultantes de estas uvas deberán destinarse a usos industriales.

F. *El grado alcohólico*

Conforme al artículo D. 645-9 del Código Rural, queda prohibido aumentar mediante la adición de mosto de uva concentrado el grado alcohólico volumétrico natural de uva fresca, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado o vino nuevo aún en fermentación, aptos para la elaboración o para la producción de vinos con AOC. Dicho aumento del grado alcohólico volumétrico natural sólo podrá conseguirse por concentración natural en las condiciones particulares descritas en el pliego de condiciones de la denominación de que se trate.

La concentración parcial de mosto de uva apto para la elaboración o para la producción de un vino con DO registrada sólo podrá autorizarse para una determinada cosecha en la medida en que así lo prevean las especificaciones de la DO registrada de que se trate.

Se establece que no podrán enriquecerse los recipientes que no tengan el grado alcohólico volumétrico natural mínimo fijado en el pliego de condiciones. No obstante, como excepción a las AOC que pertenecen a los comités regionales de Provenza-Córcega, Valle del Ródano (salvo las AOC “Château Grillet”, “Condrieu”, “Cornas”, “Côte Rôtie”, “Crozes-Hermitage”, “Hermitage”, “Saint-Joseph”, “Saint-Péray”, “Châtillon-en-Diois”, “Clairette de Die”, “Crémant de Die”, “Coteaux de Die”), Languedoc-Roussillon, Valle del Loira, Sud-Ouest y Toulouse-Pyrénées (salvo las AOC “Béarn”, “Irouléguy”, “Jurançon”, “Madiran”, “Pacherenc de Vic Bilh”), los recipientes podrán enriquecerse con un grado alcohólico inferior al grado alcohólico natural mínimo y producidos a partir de uvas, respetando el contenido mínimo de azúcar previsto en el pliego de condiciones de cada denominación.

El grado alcohólico volumétrico total máximo después del enriquecimiento se aplica a la etapa de vinificación y a los recipientes que hayan sido enriquecidos.

Los viticultores que utilicen el enriquecimiento de parte de sus vinos con AOC deberán mantener separados los vinos enriquecidos y los vinos no enriquecidos que superen el grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento hasta la redacción de la declaración de demanda.

No obstante, los vinos enriquecidos y los vinos no enriquecidos que superen el grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento podrán mezclarse antes de la redacción de la declaración de reivindicación, con la condición de indicarlo en el registro de manipulaciones, por cada recipiente que entre en la composición del montaje, indicando los siguientes elementos:

- Volumen.
- Grado alcohólico volumétrico.
- Posible tasa de enriquecimiento.

La información contenida en el registro de manipulación se debe poner a disposición del organismo de control autorizado, de acuerdo con los procedimientos previstos en el plan de control o inspección.

Cabe destacar que el Código Rural establece en su artículo D. 645-10 que, con el fin de preservar las características esenciales de los vinos con AOC, las prácticas y los tratamientos enológicos autorizados en virtud del Reglamento sobre la organización común del mercado vitivinícola podrán prohibirse, limitarse o someterse a normas restrictivas en el pliego de condiciones de cada AOC.

G. La declaración de cosecha o vendimia

Los vinos incluidos en la declaración de cosecha o vendimia deben proceder de uvas de una parcela que ha sido completamente vendimiada. Se entiende por tal aquella parcela de la que se haya vendimiado toda la uva, sin perjuicio de la selección cualitativa que se realice en el momento de la vendimia o a la recepción de la misma.

En la declaración de cosecha o vendimia sólo podrá declararse una AOC o un tipo de producto acogido a la misma AOC, para los vinos producidos en una superficie declarada de vides en producción de origen controlado, salvo tratándose de:

- Vinos con DO registrada de la región de Champagne.
- Vinos con AOC resultantes de cosechas obtenidas por selecciones sucesivas, de conformidad con lo dispuesto en el pliego de condiciones de dichas denominaciones.
- Vinos dulces naturales con DO registrada para los que la zona pueda producir vino dulce natural con AOC y vino sin indicación geográfica (VSIG), con o sin mención de la variedad de uva, dentro del límite de cuarenta hectolitros de mosto por hectárea.
- Vinos con AOC que puedan producir vino con AOC y VSIG denominado “rallado”, de acuerdo con las condiciones de producción establecidas en el pliego de condiciones de la denominación considerada.

Conforme al artículo D. 645-16 del Código Rural, en el caso de los vinos espumosos o de aguja, los mostos denominados *rebêches*, obtenidos al final del prensado por encima del volumen que puede producirse dentro del límite del rendimiento máximo en la prensa autorizada, se deben separar de los mostos que pueden reclamar la AOC de que se trate.

La tasa de *rebêches* fijada en el pliego de condiciones de cada AOC se debe expresar en porcentaje de la cantidad de mostos que pueden reclamar la denominación.

Los *rebêches* y los vinos elaborados a partir de *rebêches* no pueden reclamar una AOC. Cabe destacar que es obligatoria la inscripción de los vinos de *rebêches* en la declaración de cosecha, en el libro de prensa y, en su caso, en la declaración de existencias.

4. *Los órganos reguladores nacionales: el Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO), el FranceAgriMer y los consejos de cuenca*

Existen en el derecho francés diversos signos de identificación de la calidad y del origen de productos agrícolas y forestales. Así, el artículo L. 640-2 del Código Rural establece que los productos agrícolas, forestales o alimentarios y los productos del mar podrán, en las condiciones previstas en el propio Código y cuando no exista contradicción con la normativa de la Unión Europea, beneficiarse de una o varias valoraciones pertenecientes a las siguientes categorías:

- 1) Signos que identifican la calidad y el origen:

- La etiqueta roja, que certifica la calidad superior.
 - La DO, la IG y la especialidad tradicional garantizada, que acredite la calidad ligada al origen o a la tradición.
 - La mención “agricultura orgánica”, que atestigua la calidad ambiental y el respeto por el bienestar animal.
- 2) Menciones valiosas:
- La mención “montaña”.
 - El término “agricultor” o la palabra “producto agrícola”.
 - La mención “producto de montaña”.
 - Los términos “productos del país” en Guadalupe, Guyana, Martinica, Reunión, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy, Saint-Martin y Wallis-et-Futuna.
 - La mención “resultante de una explotación de alto valor ambiental”.
- 3) El proceso de certificación de la conformidad del producto.

El órgano administrativo público del Estado encargado de aplicar las disposiciones legislativas y reglamentarias relativas a los signos de identificación de calidad y origen mencionados es el INAO.

Como tal, el Instituto realiza, en particular, las siguientes funciones:

- 1) Propone el reconocimiento de productos susceptibles de beneficiarse de signos de identificación de calidad y origen, así como la revisión de sus especificaciones.
- 2) Pronuncia el reconocimiento de las organizaciones que velan por la defensa y gestión de los productos que se benefician de un signo de identificación de calidad y origen.
- 3) Define los principios generales de control.
- 4) Realiza la aprobación de los órganos de control y asegura su evaluación.
- 5) Asegura el control del cumplimiento de las especificaciones y, en su caso, toma medidas para sancionar su desconocimiento.
- 6) Se pronuncia sobre las disposiciones relativas al etiquetado y presentación de cada uno de los productos de su competencia.
- 7) Puede ser consultado sobre cualquier cuestión relativa a los signos de identificación de calidad y origen, y puede proponer cualquier medida que contribuya al buen funcionamiento, desarrollo o valorización de un signo en un sector.

- 8) Contribuye a la defensa y promoción de los signos de identificación de calidad y origen tanto en Francia como en el extranjero.
- 9) Puede ser consultado por los órganos de defensa y de gestión sobre los requisitos ambientales o de bienestar animal mencionados en el artículo L. 642-22 del Código Rural.
- 10) Determina las disposiciones de control comunes a varias especificaciones o a varios organismos de control.
- 11) Aprueba los planes de control o inspección.

El INAO tiene su sede en Montreuil y, además, cuenta con ocho delegaciones territoriales, las cuales cubren todo el territorio metropolitano.

Cerca de 250 agentes apoyan a los productores en sus gestiones para obtener un distintivo oficial de origen e identificación de calidad. Asimismo, preparan e implementan las decisiones de los órganos del INAO. Después de obtener el distintivo, los agentes del INAO continúan dando apoyo durante toda la vida del producto, en particular en el marco de su misión de control, protección de suelos y territorios, protección legal de signos y denominaciones. También promueven los conceptos de calidad y signos de identificación de origen y acciones de cooperación internacional.¹⁸⁴

Existen otros organismos, como es el caso del FranceAgriMer,¹⁸⁵ que es el Establecimiento Nacional de Productos Agrícolas y del Mar. Se trata de un ente público administrativo bajo la supervisión del Ministerio de Agricultura y Alimentación, que fue creado el 1o. de abril de 2009 y que es producto de la fusión de cinco oficinas agrícolas y marítimas (Ofimer, Office de l'Élevage, ONIGC, Onippam y Viniflor) y la fusión de la Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM).

El FranceAgriMer proporciona servicios de información, intercambios, reflexión, arbitraje y gestión para los sectores franceses de la agricultura y la pesca reunidos en el mismo establecimiento; organiza el diálogo, la consulta y la aplicación de políticas públicas; implementa sistemas de apoyo técnico y financiero nacionales y europeos; gestiona los sistemas de regulación del mercado; monitorea los mercados, y ofrece experiencia económica y también técnica.

Asimismo, tenemos a las denominadas “cuencas vitivinícolas”, existentes en el marco del plan nacional de reestructuración del sector vitivinícola

¹⁸⁴ Disponible en: <https://www.inao.gouv.fr/Institut-national-de-l-origine-et-de-la-qualite/L-organisation-de-l-Institut>.

¹⁸⁵ Disponible en: <https://www.franceagrimer.fr>.

francés. Conforme al *Diccionario vitícola francés*,¹⁸⁶ existen diez cuencas con cuatro objetivos:¹⁸⁷

- 1) Hacer frente al desarrollo de nuevos viñedos en un contexto de globalización.
- 2) Utilizar los puntos fuertes y llenar los vacíos de la Francia de los vinos.
- 3) Combinar objetivos internos de reestructuración del sector vitivinícola y objetivos externos de integración de la actividad vitivinícola en el entorno humano, económico, social y paisajístico.
- 4) Dinamizar la gestión económica del sector.

Las diez cuencas vitivinícolas de Francia son:

- Alsacia-Este.
- Burdeos-Aquitania.
- Borgoña-Beaujolais-Jura-Saboya.
- Champagne.
- Charentes-Coñac.
- Córcega.
- Languedoc-Rosellón.
- Sudoeste.
- Valle del Loira-Centro.
- Valle del Ródano-Provenza.

Los consejos de cuenca pueden ser consultados sobre el reconocimiento de una nueva DO o IG, sobre una presentación armonizada de las distintas categorías de vinos dentro de la cuenca, sobre la mejora del conocimiento del mercado, sobre las medidas encaminadas a desarrollar las relaciones entre las empresas de producción, comercialización y distribución.

Se integran por un máximo de veinte miembros en representación de la profesión vitivinícola, organizaciones interprofesionales y profesionales (viticultores independientes, sector cooperativo, comercio, DOC o IG productores, sindicatos), y doce miembros en representación de organismos públicos, incluidos el prefecto de la zona vitivinícola, el(los) presidente(s) de los consejos regionales, los servicios descentralizados del Estado, los presidentes de las cámaras de agricultura y los directores del Office National Interprofessionnel de Fruits, des Légumes, des Vins et de l'Horticulture (Viniflor) y del INAO.

¹⁸⁶ Disponible en: <https://dico-du-vin.com>.

¹⁸⁷ Disponible en: <https://dico-du-vin.com/bassin-bassins-viticoles/>.

5. La clasificación del vino

Es en la producción de vinos donde se revela claramente el vínculo entre el producto obtenido y el origen geográfico del mismo.¹⁸⁸ Se entiende que las diferentes clasificaciones del vino proporcionan al consumidor garantías de sus características y su calidad, ligadas precisamente al origen geográfico.¹⁸⁹ Cabe señalar que la legislación aplicable a las DO e indicaciones geográficas del vino en Francia son el resultado de más de treinta años de regulación jurídica que, lejos de ser un sistema improvisado, refleja años de evaluación, medición y recopilación de información. Lo anterior no ha impedido que se hayan presentado errores en la legislación a lo largo del tiempo, derivados de la desconexión entre la realidad y la propia legislación. Sostiene Joseph Capus:¹⁹⁰

Les travaux d'où est sortie au début cette législation avaient le grave défaut de méconnaître la réalité. Ils s'inspiraient de notions purement théoriques, livresques ou juridiques. Ils s'agissait de régir des faits naturels et on voulait ne tenir aucun compte de la réalité. Les législateurs qui ont traité cette question ont méconnu tout aussi bien son côté technique, c'est-à-dire les faits naturels, les conditions de la production, que le côté humain, c'est-à-dire la psychologie des hommes qui devaient obéir à leurs lois.

En Francia se divide a los vinos en diversas categorías, que son:¹⁹¹

- 1) El vino del país (“vin de pays”).
- 2) La denominación de origen protegida (DOP), conforme a la legislación de la Unión Europea.
- 3) La indicación geográfica protegida (IGP), conforme a la legislación de la Unión Europea.
- 4) La denominación de origen controlada (AOC).
- 5) Los vinos sin indicación geográfica (VSIG).

¹⁸⁸ Tallon, Alex, *Les appellations d'origine*, Bruselas, Larcier, 2016, p. 11.

¹⁸⁹ *Idem*.

¹⁹⁰ Capus, Joseph, *L'évolution de la législation sur les appellations d'origine*, Francia, Mare & Martin, 2019, pp. 7 y 8.

¹⁹¹ Para una nota histórica sobre el tema, véase Pacaud, Serge y Goubert, Pascal, *Histoire des vins de France*, Centre France-De Borée, 2017, p. 12. Respecto a una visión de las DO desde la perspectiva del acto administrativo transaccional, véase Georgopoulos, Théodore, “L'enregistrement d'une AOP et les actes administratifs transnationaux”, en Georgopoulos, Théodore et al., *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l'honneur de Robert Tinlot*, Francia, Mare & Martin, 2021.

A. *Los vinos del país*

La antigua categoría de vinos de mesa en su momento se subdividió entre vinos de mesa y vinos del país, que equivalen a un vino de mesa con IG conforme al derecho comunitario europeo.¹⁹² En ese entonces se publicó una lista de los vinos de mesa designados, como “Landwein”, “vin de pays”, “vino típico”, “ονομασία κατά παράδοση” o “οίνος τοπικός”, “vino de la tierra” y “vinho regional”, en el apartado 3 del artículo 2o. del Reglamento (CEE) 2392/89 del Consejo.¹⁹³ Esta lista anula y sustituye a la publicada en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*, núm. C 333, 9 de diciembre de 1983, p. 2. Para Francia se incluyeron como “vins de pays” designados con el nombre de una zona de producción.

Las condiciones de producción de los vinos del país se contenían en el Decreto 2000-848, de 1o. de septiembre de 2000, el cual fue abrogado en 2011.¹⁹⁴

A partir del 1o. de agosto de 2009, los denominados “vinos del país” se benefician por una IGP, conforme al Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).¹⁹⁵

B. *La denominación de origen protegida (DOP)* *y la indicación geográfica protegida (IGP)*

Se ha planteado la pertinencia de evaluar la necesidad de reformar las disposiciones y el concepto de apelación de origen o DO, debido a que ya no se considera que responda a la realidad actual y a la miríada de vinos producidos en el nuevo mundo.¹⁹⁶ La DOP es

¹⁹² Bahans, Jean-Marc y Menjucq, Michel, *op. cit.*, p. 96.

¹⁹³ Publicación en virtud de lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 11 del Reglamento (CEE) 3201/90.

¹⁹⁴ Visse-Causse, Séverine, *op. cit.*, p. 58. Véase el Decreto 2011-1629, de 23 de noviembre de 2011, por el que se abrogan los decretos relativos a los vinos de la tierra.

¹⁹⁵ Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), *Diario Oficial de la Unión Europea*, núm. L 299, 16 de noviembre de 2007.

¹⁹⁶ Bahans, Jean-Marc, “La réforme du droit des appellations d’origine”, en CERDAC y CAHD (eds.), *Les pouvoirs publics, la vigne et le vin. Histoire et actualités du droit*, Burdeos, Fêret, 2008, p. 49.

...el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales y debidamente justificados, de un país que se utiliza para designar un vino cuya calidad y características se deben esencial o exclusivamente a un determinado entorno geográfico y a los factores naturales y humanos inherentes al mismo. El vino deberá estar elaborado exclusivamente a partir de uva procedente de la zona geográfica delimitada, su producción deberá limitarse a esta zona geográfica y obtenerse exclusivamente de variedades de vid de la especie *vitis vinifera*.¹⁹⁷

Sostiene Stéphane Laborie que indicar el origen geográfico de un vino asociándolo a un *savoir-faire* parece ser innato en la viticultura;¹⁹⁸ no se trata de una simple indicación de procedencia, sino la garantía de una cierta calidad que el consumidor encuentra en los productos de un determinado origen.¹⁹⁹

Por su parte, la IGP es

...una indicación referida a una región, a un lugar determinado o, en casos excepcionales y debidamente justificados, a un país, que se utiliza para designar un vino que tiene una calidad particular, un respiro u otras características imputables a ese origen geográfico. Este vino deberá estar elaborado con uvas que al menos en un 85% provengan exclusivamente de la zona geográfica delimitada, su producción deberá limitarse a esta zona geográfica y deberá obtenerse de variedades de vid de la especie *vitis vinifera* o de un cruce entre esta especie y otras especies del género *vitis*.²⁰⁰

C. La denominación de origen controlada (AOC)

Se puede hablar de DO “simple” y AOC. La primera nace a inicios del siglo XX, a fin de proteger a los vinos individualizándolos conforme a su nombre de origen. Se emitieron disposiciones al respecto mediante las leyes del 6 de mayo de 1919, 22 de julio de 1927 y 6 de julio de 1966. La AOC nace a partir de un decreto-ley del 30 de julio de 1935. La nueva categoría descansa en la idea del control de las condiciones de producción. Nuevas disposiciones aplicables se publicaron mediante la ley del 2 de julio de 1990.²⁰¹

Se ha definido a la AOC como “un label officiel français de protection et de garantie d’un produit lién à son origine géographique”.²⁰² El Code de

¹⁹⁷ Visse-Causse, Séverine, *op. cit.*, p. 58.

¹⁹⁸ Laborie, Stéphane, *op. cit.*, p. 86.

¹⁹⁹ Capus, Joseph, *op. cit.*, p. 9.

²⁰⁰ Visse-Causse, Séverine, *op. cit.*, p. 58.

²⁰¹ *Ibidem*, p. 63.

²⁰² Salles, Pierre, *op. cit.*, p. 144.

la Consommation define a la AOC en su artículo L. 431-1 de la siguiente manera:²⁰³ “Una denominación de origen es la denominación de un país, región o localidad utilizada para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben al entorno geográfico, incluidos los factores naturales y los factores humanos”.

Esta definición es conforme al Arreglo de Lisboa del 31 de octubre de 1958 y se incorporó al derecho francés mediante la Ley 66-482, de 6 de julio de 1966.²⁰⁴ El Arreglo de Lisboa establece en su artículo 2o., “Definición de las nociones de denominación de origen y de país de origen”, lo siguiente:

1) Se entiende por denominación de origen, en el sentido del presente Arreglo, la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos.

2) El país de origen es aquél cuyo nombre constituye la denominación de origen que ha dado al producto su notoriedad o bien aquél en el cual está situada la región o la localidad cuyo nombre constituye la denominación de origen que ha dado al producto su notoriedad.

Nos aclara Visse-Causse que el término “país” no debe entenderse como el territorio de una nación, sino una región o territorio identificado por sus características físicas.²⁰⁵ El sistema de AOC debe comprenderse como un sistema de reconocimiento de calidad, no como un sistema de promoción. Se controla a los operadores, las condiciones de producción y los productos obtenidos.

Por otra parte, cabe señalar lo que sostiene Oliver Dubos, en el sentido de que la DO no es un derecho individual, sino un derecho de carácter colectivo que surge del derecho de propiedad individual sobre un bien inmueble que es un “fondo de tierra”. La DO es, entonces, una propiedad colectiva privada del *abusus*.²⁰⁶ El derecho a la DO no constituye un derecho adquirido anejo a las parcelas como accesorio del derecho de propiedad.²⁰⁷

²⁰³ Utilizamos la siguiente edición: *Code de la Consommation. Annoté...*, cit.

²⁰⁴ Bahans, Jean-Marc y Menjucq, Michel, *op. cit.*, p. 91. Véase, además, Lucand, Christophe, *op. cit.*, pp. 167 y 168. Respecto al derecho español mediante la Ley 25/1970, véase Botana Agra, Manuel José, *op. cit.*, p. 20.

²⁰⁵ Visse-Causse, Séverine, *op. cit.*, p. 64.

²⁰⁶ Dubos, Olivier, “Les appellations d’origine: «par-delà nature et culture»”, en Georgopoulos, Théodore et al., *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l’honneur de Robert Tinlot*, Francia, Mare & Martin, 2021, p. 267.

²⁰⁷ Véase el comentario al artículo L. 431-1 en el *Code de la Consommation. Annoté...*, cit.

El artículo D. 645-19 del Código Rural señala lo siguiente:

- 1) Cuando para una misma parcela de vid sean susceptibles de reclamarse varias AOC, esta parcela sólo podrá ser objeto de una sola declaración previa de asignación parcelaria.
- 2) Cuando el pliego de condiciones de una AOC prevea, de conformidad con el artículo L. 642-1, la obligación de hacer una declaración previa de asignación parcelaria y cuando, para una misma parcela de vid, varias AOC sean susceptibles de reclamarse, se presume que esta parcela se encuentra gestionada de acuerdo con las especificaciones de la denominación²⁰⁸ para la que fue declarada. Se dejará sin efecto esta presunción si el operador renuncia a la producción de esta denominación según los procedimientos previstos en sus pliegos o, en su defecto, por declaración hecha al órgano de defensa y ordenación a más tardar el 31 de julio anterior a la cosecha.
- 3) En caso de que una parcela haya sido objeto de una declaración previa de asignación bajo una AOC, sólo podrá reclamarse bajo esta denominación o una AOC más general, según las modalidades que se puedan definir en los pliegos del último.
- 4) En viñedos en los que se produzcan tanto vinos para la elaboración de aguardientes con DO como mostos para la elaboración de vinos de licor con AOC, cuando una parcela haya sido objeto de una declaración previa de asignación de parcela bajo una AOC, sólo podrá reivindicarse bajo esta denominación o según los métodos definidos en el pliego de condiciones de la denominación, no habiendo sido objeto de la declaración previa.

Cabe destacar que el artículo L. 643-1 del Código Rural establece que la AOC nunca podrá considerarse de carácter genérico y de dominio público. El nombre que constituye la DO o cualquier otra mención que la evoque no podrá ser utilizado para ningún producto similar, sin perjuicio de las disposiciones legales y reglamentarias vigentes el 6 de julio de 1990. No podrán ser utilizados para ningún establecimiento y cualquier otro producto o servicio, cuando este uso pueda apropiarse indebidamente o debilitar la reputación de la AOC.

²⁰⁸ Con respecto a las especificaciones o *cahiers des charges* de la denominación, véase Robe, François, “Le contentieux des cahiers des charges des appellations d’origine”, en Georgopoulos, Théodore *et al.*, *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l’honneur de Robert Tintot*, Francia, Mare & Martin, 2021, pp. 335 y ss.

El uso de una indicación de origen o procedencia no debe inducir a error al consumidor sobre las características del producto, así como desviar o debilitar la notoriedad de un nombre reconocido como DO o registrado como IG o como tradicional. No debe socavar mediante el uso indebido de una mención geográfica en una denominación de venta, el carácter específico de la protección reservada a las AOC, las indicaciones geográficas y las especialidades tradicionales garantizadas.

Cualquier organización cuya misión sea contribuir a la protección de una DO o una IG podrá solicitar al director del INAO que ejerza el derecho de oposición al registro de una marca de la que sea titular, en virtud del artículo L. 712-4-1 del Código de la Propiedad Intelectual, cuando exista riesgo de perjuicio para el nombre, la imagen, la reputación o la notoriedad de uno de estos signos.

D. *Los vinos sin indicación geográfica (VSIg)*

Una nueva categoría la constituyen los VSIg, lo que de alguna manera representa una continuación homogeneizada del concepto de vinos de mesa, con la posibilidad de indicar la cosecha y la varietal utilizada. Se rigen por las disposiciones del derecho comunitario para la producción de vino en general.²⁰⁹

E. *La Clasificación de 1855*

En preparación de la Exposición Universal de París y a petición del emperador Napoleón III, el 18 de abril de 1855 se publicó la Clasificación de vinos, misma que sigue vigente al día de hoy.²¹⁰

El objetivo fue presentar los vinos de Gironda (se trata del departamento más grande de la región de Nouvelle-Aquitaine en el suroeste de Francia y su prefectura es Burdeos). La Cámara de Comercio de Burdeos encargó su redacción al “Sindicato de Corredores de Comercio” de la Bolsa de Burdeos. Su labor consistió en oficializar una clasificación basada en una larga experiencia, en el reconocimiento de la calidad del terruño y en la notoriedad de cada vino.²¹¹

²⁰⁹ Bahans, Jean-Marc y Menjucq, Michel, *op. cit.*, p. 96.

²¹⁰ Markham Jr., Dewey, 1855. *Histoire d'un Classement des vins de Bordeaux*, Francia, Férret, 1998.

²¹¹ Disponible en: <https://gcc-1855.fr/es/>.

La Clasificación buscó reflejar la realidad del mercado y una evolución de más de un siglo;²¹² para ello, los prefectos consultaron a las diferentes instancias comerciales, industriales y agrícolas de sus departamentos, con el fin de seleccionar los más prestigiados productos regionales.²¹³

Cabe destacar que la posición de una propiedad que estuviera en las listas estaba también ligada al precio de sus botellas en el mercado, situación que se ha modificado a lo largo del tiempo por el dinamismo del mercado y la evolución positiva en la calidad del vino y cuidado de los productores, de manera que ciertos vinos clasificados en determinada categoría de Crus se venden actualmente a precios de una categoría superior. Es claro que la Clasificación de 1855 no necesariamente es aplicable de manera exacta a la situación actual de los vinos de Burdeos, pero mantiene su validez. Hoy en día, la Clasificación de 1855 se presenta de la siguiente manera:

- 1) *Para los grandes vinos tintos*: cinco Châteaux con la clasificación Premier, catorce con la clasificación Second, catorce con la clasificación Troisième, diez con la clasificación Quatrième y dieciocho con la clasificación Cinquième; todos ellos están repartidos entre cinco denominaciones del Médoc (Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux y Haut-Médoc), menos uno, el cual se encuentra en la denominación Graves.
- 2) *Para los grandes vinos licorosos*: un Château con la clasificación Premier Cru Supérieur, once con la clasificación Premier y quince con la clasificación Second; todos ellos están repartidos entre dos DO (Sauternes y Barsac).

La clasificación es la siguiente:

GRANDS CRUS CLASSÉS DU MÉDOC EN 1855

Premiers Crus

- Château Margaux (Margaux).
- Château Mouton Rothschild (Pauillac).

Seconds Crus

- Château Durfort-Vivens (Margaux).
- Château Gruaud Larose (Saint-Julien).

²¹² Johnson, Hugh, “The Birth of the Grands Crus Classés 1855”, en Johnson, Hugh y Ferrand, Franck, *Bordeaux Grands Crus Classés 1855*, París, Flammarion, 2017, p. 14.

²¹³ Ducasse, Manuel, “Heurs et malheurs des classements en Bordelais”, en CAHD y CERDAC (eds.), *Histoire et actualités du droit viticole. La robe et le vin*, Burdeos, Féret, 2010, p. 77.

- Château Lascombes (Margaux).
- Château Brane-Cantenac (Margaux).
- Château Pichon-Baron (Pauillac).

Troisièmes Crus

- Château Malescot Saint-Exupéry (Margaux).
- Château Boyd-Cantenac (Margaux).
- Château Cantenac Brown (Margaux).
- Château Palmer (Margaux).
- Château La Lagune (Haut-Médoc).

Quatrièmes Crus

- Château Pouget (Margaux).
- Château La Tour Carnet (Haut-Médoc).
- Château Lafon-Rochet (Saint-Estèphe).

Cinquièmes Crus

- Château Lynch-Moussas (Pauillac).
- Château Dauzac (Margaux).
- Château d'Armailhac (Pauillac).
- Château du Tertre (Margaux).
- Château Haut-Bages Liberal (Pauillac).
- Château Pedesclaux (Pauillac).
- Château Lafite-Rothschild (Pauillac).
- Château Latour (Pauillac).
- Château Rauzan-Segla (Margaux).
- Château Rauzan-Gassies (Margaux).
- Château Leoville Las Cases (Saint-Julien).
- Château Leoville-Poyferre (Saint-Julien).
- Château Leoville Barton (Saint-Julien).
- Château Kirwan (Margaux).
- Château d'Issan (Margaux).
- Château Lagrange (Saint-Julien).
- Château Langoa Barton (Saint-Julien).
- Château Giscours (Margaux).
- Château Saint-Pierre (Saint-Julien).
- Château Talbot (Saint-Julien).
- Château Branaire-Ducru (Saint-Julien).
- Château Duhart-Milon (Pauillac).
- Château Pontet-Canet (Pauillac).
- Château Batailley (Pauillac).
- Château Haut-Batailley (Pauillac).
- Château Grand-Puy-Lacoste (Pauillac).
- Château Grand-Puy Ducasse (Pauillac).
- Château Lynch-Bages (Pauillac).

- Château Haut-Brion (Pessac).
- Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande (Pauillac).
- Château Ducru-Beaucaillou (Saint-Julien).
- Château Cos d'Estournel (Saint-Estèphe).
- Château Montrose (Saint-Estèphe).
- Château Desmirail (Margaux).
- Château Calon Segur (Saint-Estèphe).
- Château Ferrière (Margaux).
- Château Marquis d'Alesme Becker (Margaux).
- Château Beychevelle (Saint-Julien).
- Château Prieuré-Lichine (Margaux).
- Château Marquis de Terme (Margaux).
- Château Belgrave (Haut-Médoc).
- Château de Camensac (Haut-Médoc).
- Château Cos Labory (Saint-Estèphe).
- Château Clerc Milon (Pauillac).
- Château Croizet-Bages (Pauillac).
- Château Cantemerle (Pauillac).

GRANDS CRUS CLASSÉS DE SAUTERNES & BARSAC EN 1855

Premier Cru Supérieur

- Château d'Yquem (Sauternes).
- Château La Tour Blanche (Sauternes).
- Château Lafaurie-Peyraguey (Sauternes).
- Clos Haut-Peyraguey (Sauternes).
- Château de Rayne-Vigneau (Sauternes).
- Château de Myrat (Barsac).
- Château Doisy Daëne (Barsac).
- Château Doisy-Dubroca (Barsac).
- Château Doisy-Védrières (Barsac).
- Château d'Arche (Sauternes).

Premiers Crus

- Château Suduiraut (Sauternes).
- Château Coutet (Barsac).
- Château Climens (Barsac).
- Château Guiraud (Sauternes).

Seconds Crus

- Château Filhot (Sauternes).
- Château Broustet (Barsac).
- Château Nairac (Barsac).
- Château Caillou (Barsac).

- Château Suau (Barsac).
- Château Rieussec (Sauternes).
- Château Rabaud-Promis (Sauternes).
- Château Sigalas-Rabaud (Sauternes).
- Château de Malle (Sauternes).
- Château Romer (Sauternes).
- Château Romer du Hayot (Sauternes).
- Château Lamothe (Sauternes).
- Château Lamothe-Guignard (Sauternes).

6. Comercialización y etiquetado

Se debe tener presente que, conforme al artículo D. 645-17 del Código Rural, un vino con DO registrada sólo podrá ser comercializado al consumidor a partir de:

- 15 de diciembre del año de la cosecha; sin embargo, dada la calidad de la cosecha, esta fecha podrá adelantarse al 1o. de diciembre por decisión del comité regional del INAO, previa consulta con el órgano de defensa y gestión.
- Una fecha posterior fijada en el pliego de condiciones, en función del periodo de crianza de los vinos.
- No obstante, en el caso de los vinos comercializados con la mención “nuevo” o “primeur”, o para los vinos de licor “Muscat de Noël”, la fecha de comercialización para el consumidor se fija el tercer jueves de noviembre del año de cosecha.

En el etiquetado del vino se deben incluir diversas menciones que son de carácter obligatorio; se trata de la carta de identidad del vino.²¹⁴ La etiqueta es ese documento identificativo de un vino que también “supone vestido y adorno para la botella, y por lo mismo la manera con la que este artículo llama la atención del consumidor desde su puesto en la estantería de una tienda”.²¹⁵ Existen otras cuya inclusión es facultativa. Debe tenerse presente el Reglamento (CE) 479/2008 de la UE, que veremos más adelante, y la definición de etiquetado.

Basta señalar que las menciones obligatorias son:²¹⁶

²¹⁴ Lebègue, Antoine, *Le vin de A à Z*, Francia, Dunod, 2016, p. 6.

²¹⁵ Baeza, Concha, *op. cit.*, p. 88.

²¹⁶ Markham Jr., Dewey, *op. cit.*, p. 105.

- a) Nombre del alimento.
- b) Grado alcohólico adquirido.
- c) Indicación de fuente.
- d) Identidad del embotellador, productor, importador.
- e) Contenido de azúcar.
- f) Volumen y número de lote.
- g) Información sanitaria.

Las menciones voluntarias son:

- a) Año de cosecha.
- b) Variedad de uva o uvas utilizadas.
- c) Menciones tradicionales.
- d) Método de elaboración.
- e) Indicación de una unidad geográfica.
- f) Indicación de la operación.
- g) Distinciones, premios o medallas recibidas por el producto o la casa productora.
- h) El símbolo de la UE.

Dentro de la etiqueta suelen utilizarse términos como “Abbaye”, “Bastide”, “Campagne”, “Chapelle”, “Cru”, “Clos”, “Commanderie”, “Château”, “Domaine”, “Mas”, “Manoir”, “Mont”, “Monastère”, “Monopole”, “Moulin Prieuré” o “Tour” y otros que pueden estar sujetos a diversos requisitos para poder ser utilizados. Es el caso del uso del término “Château”, que no necesariamente implica la existencia de un “castillo” o edificación asociada a la idea de un castillo, sino a una explotación agrícola. Las menciones “Château”, “Clos”, “Cru” y “Hospices” están reservadas a los vinos que cuenten con una DO.

En las operaciones de compraventa del vino en Francia participan no solamente el vendedor y el consumidor; de esta manera, en el proceso de comercialización pueden intervenir:²¹⁷

- a) El productor del vino, que desarrolla todas las actividades de vinificación y que puede vender sus productos en la cava para consumo local o para llevar y, en su defecto, se puede convertir en una licorería.
- b) El negociante, quien es un intermediario entre el productor y el consumidor, y que se asegura, en particular, de la comercialización de los vinos. Selecciona vinos, los almacena y los ofrece a los consumidores

²¹⁷ *Ibidem*, pp. 111-114.

profesionales, como puede ser un restaurante y grandes distribuidores. Igualmente, puede ofrecerlos a compradores particulares.

- c) El almacenista autorizado para recoger la vendimia o *récoltant*, que también tiene la consideración de productor de vino.²¹⁸
- d) El corredor o agente, quien se encarga de fungir como intermediario entre productores y negociantes en apoyo a la comercialización.
- e) El comerciante o distribuidor, que es un establecimiento donde se ofrecen los vinos a la venta para ser consumidos o no en el lugar. Se trata de cafés, bares, restaurantes, etcétera. Las licencias de venta de bebidas alcohólicas para consumo en el lugar pueden ser de 3a. o de 4a. categoría, sumadas a las licencias necesarias para su venta y consumo en restaurantes.

Para la exportación de vinos franceses, existen diversos servicios de apoyo, como son DG Trésor (Direction Générale du Trésor),²¹⁹ DIRECCTE (Directions Régionales des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi), las ME (Missions Économiques) y Business France.²²⁰

III. LA UNIÓN EUROPEA Y LA ORGANIZACIÓN COMÚN DEL MERCADO (OCM) VITIVINÍCOLA

En una encuesta realizada por la Société d'Études de la Consommation, de la Distribution et de la Publicité, se hizo evidente el alto nivel de consumo habitual de vino en diversos países, como son Francia, Italia, España, Alemania y Bélgica.²²¹ Desde la década de 1990, la Unión Europea, que es el primer productor, consumidor, exportador e importador de vino en el mundo, se ha dotado, como ya adelantábamos anteriormente, de un marco legal que cubre el reconocimiento, la protección y el control de las DOP e IGP desde un enfoque armonizado y con elementos comunes para todos los Estados miembros. En este proceso, la Comisión Europea ha desempeñado un papel clave, a fin de establecer un marco jurídico que cubra los nuevos tipos de etiquetado voluntario, los derechos de propiedad intelectual que vinculan la calidad al origen geográfico de los productos a través de las figuras de las DOP e IGP, así como la siembra, el cultivo y la producción vitivinícola.

²¹⁸ Bahans, Jean-Marc y Menjucq, Michel, *op. cit.*, p. 56.

²¹⁹ Disponible en: <https://www.tresor.economie.gouv.fr>.

²²⁰ Bahans, Jean-Marc y Menjucq, Michel, *op. cit.*, pp. 2 y 3.

²²¹ Un informe sobre la situación hasta 2021 se encuentra disponible en: <https://indd.adobe.com/view/73e5d7a4-0571-41e5-a8b1-b88c490ed16f>.

El régimen comunitario aplicado al sector vitivinícola se encontraba establecido en el Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola²²² y sus reglamentos de aplicación.²²³ Asimismo, estaba regulado por dos dictámenes del 12 de diciembre de 2007 y por las Correcciones de errores del Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999,²²⁴ modificado por el Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo.²²⁵

Cabe señalar que el sector vitivinícola de la Unión Europea representa una actividad económica de enorme importancia, especialmente en lo que respecta al empleo y a los ingresos por concepto de exportación. Las explotaciones vitivinícolas cubren 3.4 millones de hectáreas, que es el 2% de la superficie agrícola de la UE-25. En 2004, la producción vitivinícola de la Unión Europea representó el 5.4% de la producción agrícola total.²²⁶ “La producción vitivinícola representa aproximadamente el 10% del valor de la producción agrícola en Francia, Italia, Austria, Portugal, Luxemburgo y Eslovenia; siendo ligeramente inferior en España”.²²⁷

Para 2008, el consumo de vino en la Comunidad Europea disminuía de manera continua, tendencia que afectó particularmente al vino de mesa, y desde 1996 el volumen de las exportaciones comunitarias del mismo aumentaba a un ritmo mucho menor que el de las importaciones, lo que repercutió en los precios de producción y en las rentas de los productores. En cuanto a las importaciones, desde 1996 el volumen de éstas en la UE-25 ha incrementado a un ritmo del 10% anual, hasta llegar a cerca de 11.8 millones de hectolitros en 2005. Los vinos del nuevo mundo han ganado una cuota de mercado considerable en detrimento de los vinos de la Unión.²²⁸

²²² Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

²²³ Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, p. 2, núm. (1). Nos referiremos en adelante como Reglamento (CE) 479/2008.

²²⁴ Corrección de errores del Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

²²⁵ Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

²²⁶ Comunicación de la Comisión al Consejo y al Parlamento Europeo, “Hacia un sector vitivinícola europeo sostenible”, Bruselas, Comisión de las Comunidades Europeas, 22 de junio de 2006, p. 2, disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52006DC0319&from=ES>.

²²⁷ *Idem*.

²²⁸ *Ibidem*, p. 4.

Se consideró que no todos los instrumentos de que constaba en ese momento —el Reglamento (CE) 1493/1999— eran eficaces para lograr un sector vitivinícola competitivo y sostenible; de hecho, se comentó que había excedentes estructurales sin mejoras estructurales. Además, algunas de las medidas normativas entonces vigentes habían restringido excesivamente las actividades de los productores competitivos,²²⁹ elementos que impedían estabilizar el mercado vitivinícola y garantizar un nivel de vida justo para el sector.

Los objetivos que se pretendían alcanzar con la reforma que derogaría el Reglamento (CE) 1493/1999 eran los siguientes:

- a) Aumentar la competitividad de los productores vitivinícolas comunitarios.
- b) Consolidar la fama que tienen los vinos comunitarios de calidad y que son los mejores del mundo.
- c) Recuperar antiguos mercados y conquistar otros nuevos tanto en la Comunidad como a escala mundial.
- d) Crear un régimen vitivinícola basado en normas claras, sencillas y eficaces que permitan equilibrar la oferta y la demanda, preserven las mejores tradiciones de la producción vitivinícola comunitaria, potencien el tejido social de numerosas zonas rurales y garanticen que toda la producción respeta el medio ambiente.²³⁰

Para ello, se realizaron valoraciones y consultas previas a efecto de conocer las necesidades del sector vitivinícola, cuyo informe se publicó en noviembre de 2004. Asimismo, el 16 de febrero de 2006, la Comisión organizó un seminario para que las partes interesadas expresaran sus opiniones sobre el tema. Cuatro meses después, el 22 de junio de 2006 se publicó la ya citada Comunicación de la Comisión, intitulada “Hacia un sector vitivinícola europeo sostenible”, junto con una evaluación de impacto, en la que se presentaron diversas opciones para reformar el sector vitivinícola. La Comunicación de la Comisión respondió a una iniciativa de la Comisión que se inscribía en la continuación de las reformas de la PAC de 2003, 2004 y 2005, que estaban referidas a todos los sectores principales, con excepción del vino y de las frutas y hortalizas. Se consideró que el deterioro del equilibrio entre la oferta y la demanda en el sector vitivinícola y los crecientes desafíos inherentes a un mercado del vino europeo e internacional exigían la reforma del sector.

²²⁹ Reglamento (CE) 479/2008, p. 2, núm. (3).

²³⁰ *Ibidem*, p. 3, núm. (5).

En la Comunicación de la Comisión se encontró lo siguiente:

- El consumo de vino en la Unión Europea está experimentando una reducción de aproximadamente 750,000 hectolitros anuales (alrededor del 0.65%).
- Los hábitos del consumo, en general, y del vino, en particular, están cambiando, a la par que los modos de vida.
- El excedente estructural se estima en aproximadamente quince millones de hectolitros, lo que equivale alrededor del 8.4% de la producción vitivinícola de la UE-27.
- Es necesario intervenir a través de la destilación para eliminar cerca del 15% de la producción de vino cada año.
- Los excedentes anuales están en aumento y es poco probable que pueda dárseles salida. Esta situación ejerce una presión a la baja en los precios y en los ingresos de los productores.
- Las importaciones aumentan a un ritmo mayor que las exportaciones, por lo que las diferencias se acortan y en un futuro cercano las importaciones podrían superar a las exportaciones. El comercio mundial de vino ya está muy liberalizado y los derechos de importación de vino son reducidos en la Unión Europea.
- El rápido aumento de la producción y de las ventas de vino del “nuevo mundo” pone de manifiesto la necesidad de que los productores comunitarios sean más competitivos.

En diciembre de 2006, el Comité Económico y Social Europeo y el Comité de las Regiones adoptaron informes sobre las opciones de reforma del sector vitivinícola, propuestas en la Comunicación de la Comisión. El 15 de febrero de 2007, el Parlamento Europeo aprobó su informe de propia iniciativa sobre la Comunicación.²³¹

1. *Antecedentes: el Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008*

El Reglamento (CE) 1493/1999 fue sustituido por el Reglamento (CE) 479/2008. Se trata de un extenso ordenamiento dividido en VII títulos, que se refieren, entre otros temas, a los programas y medidas específicas de apoyo; las prácticas enológicas y restricciones; las DO, las IG y los términos tradicionales; las solicitudes de protección; el etiquetado y la presentación; las

²³¹ *Ibidem*, p. 3, núm. (7).

organizaciones de productores e interprofesionales; el comercio con terceros países; el potencial productivo, y las plantaciones ilegales.

Si bien el Reglamento (CE) 479/2008 cesó su vigencia el 31 de julio de 2009, al ser derogado, como veremos más adelante, por el Reglamento (CE) 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009, que modifica el Reglamento (CE) 1234/2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM),²³² incluimos aquí la explicación de los contenidos del Reglamento (CE) 479/2008, por considerarlos esenciales para conocer y entender la organización común de mercados agrícolas y por las referencias que, como estudiaremos, a él se hacen desde el Reglamento (CE) 491/2009. El Reglamento (CE) 479/2008 es considerado un “paso decidido” del legislador comunitario “hacia la homogenización comunitaria de los títulos de calidad de los vinos con procedencia”.²³³

Para el Reglamento (CE) 479/2008 se consideró fundamental establecer medidas de apoyo que refuercen las estructuras competitivas, financiadas y determinadas por la Comunidad, dejando que sean los Estados miembros quienes seleccionen el conjunto de medidas que se adecuen a las necesidades de sus respectivos territorios. Asimismo, se determinó que la clave de reparto entre los Estados miembros de los fondos destinados a los programas nacionales de apoyo debía asociarse a tres criterios:²³⁴

- 1) El porcentaje histórico del presupuesto vitivinícola.²³⁵
- 2) La superficie vitícola.
- 3) La producción histórica.

Una de las medidas importantes que deberán incorporarse en los programas nacionales de apoyo es la promoción y comercialización de los vinos comunitarios en terceros países y también mantener las actividades de reestructuración y reconversión, vistos sus positivos efectos estructurales en el sector vitivinícola. Deben apoyarse, además, las inversiones en el sector

²³² Reglamento (CE) 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009, que modifica el Reglamento (CE) 1234/2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), *Diario Oficial de la Unión Europea*, núm. L 154, 17 de junio de 2009.

²³³ Martínez Gutiérrez, Ángel, *Denominaciones de origen e indicaciones geográficas en la Unión Europea. Cinco lustros de luces y sombras*, Madrid, Marcial Pons, 2018, p. 28.

²³⁴ Reglamento (CE) 479/2008, p. 3, núms. (9) y (10).

²³⁵ “Esta clave de reparto debe ser objeto de un ajuste en los casos en que la utilización del porcentaje histórico del presupuesto para el sector vitivinícola como criterio principal dé lugar a una distribución injustificada de los fondos”. *Ibidem*, p. 3, núm. (10).

vitivinícola encaminadas a mejorar el rendimiento económico de las propias empresas, y los Estados miembros también deben apoyar la destilación de los subproductos cuando dichos Estados quieran servirse de este instrumento para garantizar la calidad del vino, al tiempo que preservan el medio ambiente.²³⁶

Se señala que debe seguir prohibiéndose en la Comunidad la mezcla de vino originario de un tercer país con vino comunitario y la mezcla de vinos originarios de terceros países. En términos similares, no debe admitirse en el territorio de la Comunidad la utilización de determinados tipos de mosto de uva, de zumo de uva y de uvas frescas originarios de terceros países con vistas a la vinificación o la adición al vino.

Respecto al concepto de vino comunitario de calidad, se explica que se basa, entre otras cosas, en las características específicas atribuibles al origen geográfico del vino. Para que los consumidores puedan reconocer ese tipo de vino, se recurre a las DOP y las IGP.²³⁷ Con el fin de preservar las características especiales de calidad de los vinos con DO o IG, se debe permitir, además, a los Estados miembros la aplicación de normas más estrictas sobre ese particular.²³⁸ Es importante señalar que, para que puedan disfrutar de protección en la Comunidad, las DO y las IG necesitan ser reconocidas y registradas a escala comunitaria.

Se destaca que la protección debe estar abierta a las DO y las IG de terceros países que estén protegidas en los países de origen, y el procedimiento de registro debe posibilitar a toda persona física o jurídica con intereses legítimos en un Estado miembro o un tercer país ejercer sus derechos mediante la notificación de sus objeciones.²³⁹

Es importante destacar que, con el fin de cumplir con las normas internacionales aplicables, se consideró conveniente que la Comisión se basara, como norma general, en las prácticas enológicas recomendadas por la OIV.²⁴⁰

Se decidió establecer normas que tomaran en cuenta los intereses legítimos de los consumidores y los productores, por lo que resultan apropiadas las normas comunitarias de etiquetado, mismas que deben imponer la utilización de determinados términos que permitan identificar el producto en función de las categorías comerciales y facilitar a los consumidores determi-

²³⁶ *Ibidem*, p. 3, núm. (11).

²³⁷ *Ibidem*, p. 4, núm. (27).

²³⁸ *Ibidem*, p. 4, núm. (28).

²³⁹ *Ibidem*, p. 5, núms. (30) y (31).

²⁴⁰ De ella trataremos más adelante.

nados datos de importancia. Se estableció que la utilización de otros datos facultativos debe abordarse a escala comunitaria.²⁴¹

La creación del mercado único comunitario lleva aparejada la implantación de un régimen comercial en las fronteras exteriores de la Comunidad, basado en las obligaciones internacionales de esta última, en particular las derivadas de los acuerdos celebrados en el marco de la Organización Mundial del Comercio (OMC).²⁴² Los productos importados de terceros países deben cumplir las normas comunitarias sobre categorías de productos, etiquetado, DO e IG, y además deben ir acompañados de un informe de análisis.

Se establecen en el anexo I una serie de definiciones que conviene tener presentes y que son las siguientes:

1. “Campana vitícola”: la campaña de producción de los productos cubiertos por el a que se refiere el Reglamento; comienza el 1 de agosto de cada año y finaliza el 31 de julio del año siguiente.

2. “Arranque”: eliminación total de las cepas que se encuentren en una superficie plantada de vid.

3. “Plantación”: colocación definitiva de plántones de vid o partes de plántones de vid, injertados o no, con vistas a la producción de uva o al cultivo de viñas madres de injertos.

4. “Sobreinjerto”: el injerto efectuado sobre una vid ya injertada con anterioridad.

5. “Uva fresca”: el fruto de la vid utilizado en vinificación, maduro o incluso ligeramente pasificado, que puede ser estrujado o prensado con medios corrientes de bodega e iniciar espontáneamente una fermentación alcohólica.

6. “Mosto de uva fresca «apagado» con alcohol”: el producto:

a) con un grado alcohólico adquirido igual o superior al 12% vol. e inferior al 15% vol.;

b) obtenido mediante adición a un mosto de uva no fermentado, con un grado alcohólico natural no inferior al 8,5% vol. y procedente exclusivamente de variedades de uva de vinificación que sean clasificables conforme a lo dispuesto en el artículo 24, apartado 1:

²⁴¹ *Ibidem*, p. 5, núms. (40) y (41). Salvo disposición en contrario, las normas de etiquetado aplicables en el sector vitivinícola deben ser complementarias a las establecidas en la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que se aplican horizontalmente. Las normas se deben aplicar a las diferentes categorías de vino, incluidos los productos importados, y deben permitir, en particular, la indicación de la variedad de uva de vinificación y de la cosecha en el caso de los vinos que no tienen DO ni IG, sin perjuicio de los requisitos y excepciones relativos a la veracidad de los datos del etiquetado y a las comprobaciones correspondientes, así como al riesgo de confusión de los consumidores. *Ibidem*, p. 5, núm. (42).

²⁴² *Ibidem*, p. 6, núm. (45).

i) bien de alcohol neutro de origen vínico, incluido el alcohol procedente de la destilación de uvas pasas, con un grado alcohólico adquirido no inferior al 96% vol.,

ii) o bien de un producto no rectificado procedente de la destilación de vino, con un grado alcohólico adquirido no inferior al 52% ni superior al 80% vol.

7. “Zumo de uva”: el producto líquido no fermentado, pero capaz de fermentar:

i) obtenido por métodos adecuados que lo hagan apto para ser consumido tal cual;

ii) obtenido a partir de uva fresca o de mosto de uva o por reconstitución; si se obtiene por reconstitución, debe reconstituirse a partir de mosto de uva concentrado o de zumo de uva concentrado.

Se admite un grado alcohólico adquirido en el zumo de uva que no exceda del 1% vol.

8. “Zumo de uva concentrado”: el zumo de uva sin caramelizar obtenido por deshidratación parcial de zumo de uva, realizada por cualquier método autorizado, excepto el fuego directo, de modo que el valor numérico indicado por el refractómetro, utilizado según un método que se determinará, a la temperatura de 20 °C no sea inferior al 50,9%.

Se admite un grado alcohólico adquirido en el zumo de uva concentrado que no exceda del 1% vol.

9. “Lías de vino”:

a) el residuo que se deposita en los recipientes que contienen vino después de la fermentación, durante el almacenamiento o después de un tratamiento autorizado;

b) el residuo obtenido mediante filtración o centrifugación del producto indicado en la letra a);

c) el residuo que se deposita en los recipientes que contienen mosto de uva durante el almacenamiento o después de un tratamiento autorizado;

d) el residuo obtenido mediante filtración o centrifugación del producto indicado en la letra c).

10. “Orujo de uva”: el residuo del prensado de uva fresca, fermentado o sin fermentar.

11. “Piqueta”: el producto obtenido:

a) mediante fermentación de orujo fresco de uva macerado en agua;

b) por agotamiento con agua de orujo de uva fermentado.

12. “Vino alcoholizado”: el producto:

a) con un grado alcohólico adquirido igual o superior al 18% vol. e inferior al 24% vol.;

b) obtenido exclusivamente mediante adición de un producto no rectificado, procedente de la destilación del vino y cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido máximo sea del 86% vol., a vino que no contenga azúcar residual;

c) con una acidez volátil máxima de 1,50 gramos por litro, expresada en ácido acético.

13. “Vino base”:
- a) el mosto de uva;
 - b) el vino;
 - c) la mezcla de mostos de uva y/o de vinos que tengan características distintas, destinados a obtener un determinado tipo de vinos espumosos.

Grado alcohólico

14. “Grado alcohólico volumétrico adquirido”: número de volúmenes de alcohol puro, a la temperatura de 20 °C, contenidos en 100 volúmenes del producto considerado a dicha temperatura.

15. “Grado alcohólico volumétrico en potencia”: número de volúmenes de alcohol puro, a la temperatura de 20 °C, que pueden obtenerse por fermentación total de los azúcares contenidos en 100 volúmenes del producto considerado a dicha temperatura.

16. “Grado alcohólico volumétrico total”: suma de los grados alcohólicos volumétricos adquirido y en potencia.

17. “Grado alcohólico volumétrico natural”: grado alcohólico volumétrico total del producto considerado antes de cualquier aumento artificial del grado alcohólico natural.

18. “Grado alcohólico adquirido expresado en masa”: número de kilogramos de alcohol puro contenido en 100 kilogramos del producto.

19. “Grado alcohólico en potencia expresado en masa”: número de kilogramos de alcohol puro que pueden obtenerse por fermentación total de los azúcares contenidos en 100 kilogramos del producto.

20. “Grado alcohólico total expresado en masa”: suma del grado alcohólico adquirido expresado en masa y del grado alcohólico en potencia expresado en masa.

A. Los productos cubiertos por el Reglamento

El Reglamento (CE) 479/2008 señala las normas específicas que se aplican a la producción y comercialización de los productos a que se refiere la parte XII del anexo I del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007.²⁴³ Los productos son:

- 1) Zumo de uva (incluido el mosto).
- 2) Los demás mostos de uva, excepto los parcialmente fermentados o “apagados” sin la utilización de alcohol.

²⁴³ Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), *Diario Oficial de la Unión Europea*, núm. L 299, 16 de noviembre de 2007, p. 1.

- 3) Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, salvo el de la partida 2009, con excepción de otros mostos de uva de las subpartidas 2204-30-92, 2204-30-94, 2204-30-96 y 2204-30-98.
- 4) Uvas frescas, excepto las de mesa; vinagre de vino.
- 5) Piquetas lías de vino.
- 6) Orujo de uvas.

B. *Programas de apoyo*

El Reglamento (CE) 479/2008 se refiere a los programas de apoyo y la atribución de fondos comunitarios a los Estados miembros y su utilización por éstos a través de programas nacionales de apoyo con medidas específicas para el sector vitivinícola.²⁴⁴

Los programas de apoyo deben constar de los elementos siguientes:

- a) una descripción pormenorizada de las medidas propuestas y de los objetivos cuantificados;
- b) los resultados de las consultas celebradas;
- c) una evaluación en la que se presenten las repercusiones técnicas, económicas, medioambientales y sociales previstas;
- d) el calendario de aplicación de las medidas;
- e) un cuadro general de financiación en el que figuren los recursos que se vayan a utilizar y su distribución indicativa entre las medidas con arreglo a los límites previstos en el anexo II;
- f) los criterios e indicadores cuantitativos que vayan a utilizarse para el seguimiento y la evaluación, así como las medidas adoptadas para garantizar una aplicación apropiada y eficaz de los programas de apoyo;
- g) las autoridades y organismos competentes designados para aplicar el programa de apoyo.

²⁴⁴ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 3o. Cabe destacar que, conforme al artículo 20 del Reglamento (CE) 479/2008, “si se constata que un agricultor, en cualquier momento a lo largo de los tres años siguientes al pago de la ayuda recibida en virtud de los programas de apoyo a la reestructuración y reconversión o durante el año siguiente al pago de la ayuda recibida al amparo de los programas de apoyo a la cosecha en verde, no ha respetado en su explotación los requisitos legales de gestión y las buenas condiciones agrarias y medioambientales a que se refieren los artículos 3 a 7 del Reglamento (CE) 1782/2003, el importe de la ayuda, en caso de que el incumplimiento se deba a una acción u omisión achacable directamente al agricultor, se reducirá o cancelará, parcial o totalmente, dependiendo de la gravedad, alcance, persistencia y repetición del incumplimiento, y el agricultor deberá reintegrarla, si procede, con arreglo a lo establecido en las citadas disposiciones”.

Conforme al artículo 7o. del Reglamento (CE) 479/2008, las medidas admisibles son:

- Apoyo al régimen de pago único.
- Promoción.
- Reestructuración y conversión de viñedos.
- Cosecha en verde.
- Mutualidades.
- Seguros de cosechas.
- Inversiones.
- Destilación de subproductos.
- Destilación de alcohol para usos de boca.
- Destilación de crisis.
- Utilización de mosto de uva concentrado.

Se contempla, además, la posibilidad de otorgamiento de medidas de apoyo específicas, como la concesión de derechos de ayuda con arreglo al capítulo 3 del título III del Reglamento (CE) 1782/2003,²⁴⁵ así como la promoción en los mercados de terceros países, que consistirá en medidas de información o promoción de los vinos comunitarios en terceros países, tendentes a mejorar su competitividad en estos últimos.²⁴⁶ La promoción deberá tener por objeto vinos con DOP o IGP, o vinos en los que se indique la variedad de uva de vinificación, y sólo podrán consistir en lo siguiente:²⁴⁷

- a) relaciones públicas y medidas de promoción y publicidad que destaquen en particular las ventajas de los productos comunitarios en términos de calidad, seguridad alimentaria y respeto del medio ambiente;
- b) participación en manifestaciones, ferias y exposiciones de importancia internacional;
- c) campañas de información, en particular sobre los sistemas comunitarios de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y producción ecológica;

²⁴⁵ Se trata del Reglamento (CE) 1782/2003 del Consejo, de 29 de septiembre de 2003, por el que se establecen disposiciones comunes aplicables a los regímenes de ayuda directa en el marco de la política agrícola común y se instauran determinados regímenes de ayuda a los agricultores y por el que se modifican los reglamentos (CEE) 2019/93, (CE) 1452/2001, (CE) 1453/2001, (CE) 1454/2001, (CE) 1868/94, (CE) 1251/1999, (CE) 1254/1999, (CE) 1673/2000, (CEE) 2358/71 y (CE) 2529/2001.

²⁴⁶ Se debe aclarar que la contribución comunitaria para actividades de promoción no podrá ser superior al 50% de los gastos subvencionables.

²⁴⁷ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 10.

- d) estudios de nuevos mercados, necesarios para la búsqueda de nuevas salidas comerciales;
- e) estudios para evaluar los resultados de las medidas de promoción e información.

a. Reestructuración, reconversión de viñedos y cosecha en verde

Las medidas de reestructuración y reconversión de viñedos tienen como finalidad aumentar la competitividad de los productores vitivinícolas, y esto se puede dar únicamente si los Estados miembros presentan el inventario de su potencial productivo con arreglo a lo dispuesto en el artículo 109 del Reglamento (CE) 479/2008.²⁴⁸ Cabe destacar que el apoyo para la reestructuración y reconversión de viñedos no se puede prestar para la renovación normal de los viñedos que hayan llegado al término de su ciclo natural. De esta manera, sólo se podrá conceder para una o varias de las siguientes actividades:

- a) Reconversión varietal, incluso mediante sobreinjertos.
- b) Reimplantación de viñedos.
- c) Mejoras de las técnicas de gestión de viñedos.²⁴⁹

Asimismo, el apoyo podrá adoptar las siguientes formas:

- 1) La compensación a los productores por la pérdida de ingresos derivada de la aplicación de la medida, que podrá llegar hasta el 100% de la pérdida en cuestión y, además, podrá adoptar una de las siguientes formas: a) como autorización para que coexistan vides viejas y nuevas durante un periodo fijo que no podrá exceder de tres años, hasta el

²⁴⁸ Deben tenerse en cuenta también los artículos 108 y 109, y que a la letra dice:

“Artículo 108 (Registro vitícola). 1. Los Estados miembros llevarán un registro vitícola con información actualizada del potencial productivo. 2. No estarán sujetos a la obligación prevista en el apartado 1 los Estados miembros en los que la superficie total plantada con vides de las variedades de uva de vinificación que sean clasificables conforme a lo dispuesto en el artículo 24, apartado 1, sea inferior a 500 hectáreas”.

“Artículo 109 (Inventario). Los Estados miembros que prevean la medida «reestructuración y conversión de viñedos» en sus programas de apoyo de conformidad con el artículo 11 enviarán anualmente a la Comisión, no más tarde del 1 de marzo y por primera vez el 1 de marzo de 2009, un inventario actualizado de su potencial productivo basado en los datos del registro vitícola indicado en el artículo 108”.

²⁴⁹ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 11.

final del régimen transitorio de derechos de plantación, y b) como una compensación financiera.

- 2) La contribución a los costes de reestructuración y reconversión, que no podrá exceder del 50%. En las regiones de convergencia, según la clasificación del Reglamento (CE) 1083/2006,²⁵⁰ la contribución comunitaria para los costes de reestructuración y reconversión no podrá exceder del 75%.²⁵¹

Con respecto a la cosecha en verde, por ésta se entenderá “la destrucción o eliminación total de los racimos de uvas cuando todavía están inmaduros, reduciendo así a cero el rendimiento de la zona en cuestión”. El apoyo a la cosecha en verde deberá contribuir a recobrar el equilibrio de la oferta y la demanda en el mercado vitivinícola comunitario, con el fin de evitar las crisis de mercado. Este apoyo a la cosecha en verde podrá consistir en una compensación en forma de prima a tanto alzado por hectárea, cuyo importe habrá de ser determinado por el Estado miembro interesado, y no podrá superar el 50% de la suma de los costes directos de destrucción o eliminación de los racimos de uvas más la pérdida de ingresos vinculada a la destrucción o eliminación de los racimos de uvas.²⁵²

b. Mutualidades, seguros de cosechas e inversiones

El apoyo para el establecimiento de mutualidades constituye la prestación de ayudas a los productores que deseen asegurarse contra las fluctuaciones del mercado. Además, las ayudas podrán ser temporales y decrecientes destinadas a sufragar los costes administrativos correspondientes.

Con relación al seguro de cosecha, se busca que éste contribuya a salvaguardar los ingresos de los productores que se vean afectados por las catás-

²⁵⁰ Reglamento (CE) 1083/2006 del Consejo, de 11 de julio de 2006, por el que se establecen las disposiciones generales relativas al Fondo Europeo de Desarrollo Regional, al Fondo Social Europeo y al Fondo de Cohesión y se deroga el Reglamento (CE) 1260/1999. En su considerando (1) señala que “el artículo 158 del Tratado establece que, a fin de reforzar su cohesión económica y social, la Comunidad se propone reducir las diferencias entre los niveles de desarrollo de las diversas regiones y el retraso de las regiones o islas menos favorecidas, incluidas las zonas rurales. El artículo 159 del Tratado estipula que esa actuación estará respaldada por los fondos con finalidad estructural, el Banco Europeo de Inversiones (BEI) y los otros instrumentos financieros existentes”. El artículo 5o. del Reglamento se refiere a las regiones de convergencia.

²⁵¹ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 11.

²⁵² *Ibidem*, artículo 12.

trofes naturales, los fenómenos meteorológicos adversos, las enfermedades o las infestaciones parasitarias. Cabe señalar que el apoyo al seguro de cosecha podrá consistir en una contribución financiera comunitaria por un importe no superior al 80% del coste de las primas de seguro pagadas por los productores en concepto de seguro contra las pérdidas debidas a los fenómenos meteorológicos adversos asimilables a las catástrofes naturales, o bien al 50% del coste de las primas de seguro pagadas por los productores en concepto de seguro contra: *a)* las pérdidas a causa de catástrofes naturales, fenómenos meteorológicos adversos, enfermedades o infestaciones parasitarias, y otras pérdidas ocasionadas por fenómenos meteorológicos adversos, y *b)* las pérdidas provocadas por animales, enfermedades de las plantas o infestaciones parasitarias.²⁵³

Es necesario señalar que el apoyo al seguro de cosecha únicamente se concederá si los importes que abonen los seguros a los productores no suponen una compensación superior al 100% de la pérdida de renta sufrida, teniendo en consideración todas las compensaciones que puedan haber recibido los productores de otros regímenes de ayuda vinculados al riesgo asegurado.²⁵⁴

Asimismo, se puede conceder apoyo a inversiones tangibles o intangibles en las instalaciones de tratamiento, la infraestructura vinícola y la comercialización del vino que mejoren el rendimiento global de la empresa y se refieran a al menos uno de los siguientes aspectos: *a)* la producción o comercialización de los productos señalados dentro del anexo IV²⁵⁵ del Reglamento (CE) 479/2008, y *b)* el desarrollo de nuevos productos, procedimientos y tecnologías relacionados con los productos citados en el referido anexo IV.²⁵⁶

El tipo máximo de apoyo se limitará a las microempresas y a las pequeñas y medianas empresas, según se definen en la Recomendación 2003/361/CE de la Comisión, de 6 de mayo de 2003.²⁵⁷ Para los territorios de las Azores, Madeira, las islas Canarias, las islas menores del Egeo —según se definen en el Reglamento (CE) 1405/2006 del Consejo, de 18 de septiembre de 2006—²⁵⁸ y los territorios franceses de ultramar no se aplicarán límites de tamaño para el tipo máximo.

²⁵³ *Ibidem*, artículo 14.

²⁵⁴ *Idem*.

²⁵⁵ Más adelante, nos referiremos al anexo IV del Reglamento (CE) 479/2008.

²⁵⁶ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 15.

²⁵⁷ Recomendación 2003/361/CE de la Comisión, de 6 de mayo de 2003, sobre la definición de microempresas, pequeñas y medianas empresas.

²⁵⁸ Reglamento (CE) 1405/2006 del Consejo, de 18 de septiembre de 2006, por el que se establecen medidas específicas en el sector agrícola en favor de las islas menores del mar Egeo.

c. Destilación de subproductos, de alcohol para usos de boca y destilación de crisis

Conforme al artículo 16 del Reglamento (CE) 479/2008, fue posible conceder apoyo para la destilación voluntaria u obligatoria de subproductos de la viticultura que se realizó de acuerdo con las condiciones que se fijan en el punto D del anexo VI del propio Reglamento. El importe de la ayuda se determinó en porcentaje volumétrico y por hectolitro de alcohol producido. No se pudo pagar ninguna ayuda para el volumen de alcohol contenido en los subproductos que se destilaron superior a un 10% en relación con el volumen de alcohol contenido en el vino producido. Los niveles de ayuda máximos aplicables debieron atender a los costes de recogida y tratamiento, y el alcohol que resultó de la destilación a la que se le concedió la ayuda se tuvo que utilizar exclusivamente con fines industriales o energéticos para evitar distorsiones en la libre competencia.

El artículo 17 del Reglamento (CE) 479/2008 se refiere a la destilación de alcohol para usos de boca y establece que hasta el 31 de julio de 2012 se pudo conceder ayuda a los productores para el vino que se destiló en alcohol para usos de boca en forma de ayuda por hectárea.

Esa misma cuestión ocurrió para el caso de la destilación de crisis, respecto a la cual hasta el 31 de julio de 2012 se permitió la concesión de ayudas para la destilación voluntaria u obligatoria de los excedentes de vino decidida por los Estados miembros en casos justificados de crisis, de forma que se redujeran o eliminaran dichos excedentes y, al mismo tiempo, se garantizara la continuidad de suministro de una cosecha a la siguiente.²⁵⁹ De esta manera, el alcohol resultado de la destilación a la que se le concedió la ayuda se tuvo que usar exclusivamente con fines industriales o energéticos para evitar distorsiones en la libre competencia.

d. Utilización de mosto de uva concentrado

Hasta el 31 de julio de 2012 pudieron otorgarse ayudas a los viticultores que utilizaron mosto de uva concentrado, incluido el mosto de uva concentrado rectificado para incrementar la riqueza alcohólica natural de los productos, de acuerdo con las condiciones que se fijan en el anexo V del Reglamento (CE) 479/2008. El importe de la ayuda se fijó en porcentaje volumétrico de la riqueza alcohólica potencial y por hectolitro del mosto utilizado para el enriquecimiento.²⁶⁰

²⁵⁹ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 18.

²⁶⁰ *Ibidem*, artículo 19.

Además, cada año y por primera vez a más tardar el 1o. de marzo de 2010, los Estados miembros deben presentar a la Comisión un informe sobre la aplicación de las medidas previstas en sus programas de apoyo durante el ejercicio anterior. En los informes se deben enumerar y describir las medidas que hayan recibido financiación comunitaria en virtud de los programas de apoyo y ofrecer detalles sobre la aplicación de las medidas de promoción.²⁶¹

C. *Clasificación de las variedades de uva de vinificación, su producción y su comercialización*

El título III se refiere a las medidas reglamentarias y a la clasificación de las variedades de uva de vinificación. Una de las obligaciones de los Estados miembros es clasificar las variedades de uva de vinificación que se podrán plantar, replantar o injertar dentro de sus territorios para la producción de vino.²⁶² Debemos destacar que únicamente podrán incluir en la clasificación las variedades de uva de vinificación que cumplan con las siguientes condiciones:²⁶³

- 1) Que la variedad en cuestión pertenezca a la especie *vitis vinifera* o proceda de un cruce entre la especie *vitis vinifera* y otras especies del género *vitis*. Si una variedad de uva de vinificación se suprime de esta clasificación, se procederá a su arranque en un plazo de quince años a partir de dicha supresión.
- 2) Que la variedad no sea Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton y Herbemont.²⁶⁴

Se autoriza, asimismo, la plantación, la replantación o el injerto de las variedades de uva de vinificación que no estén clasificadas para experimentación y otros fines de carácter científico. Cabe destacar que las superficies plantadas con variedades de uva de vinificación para la producción de vino

²⁶¹ *Ibidem*, artículo 21.

²⁶² No obstante, los Estados miembros cuya producción vinícola no supere los 50,000 hectolitros de vino por año, calculada a partir de la producción media de las últimas cinco campañas vitícolas, no se encuentran obligados a efectuar tal clasificación.

²⁶³ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 24.

²⁶⁴ Su uso se prohibió en Francia mediante un decreto de 1935 y “la razón era una superproducción de vino en el sur del país y en la colonia de Argelia”. Véase Gulín Iglesias, Luis, “Clinton: la uva prohibida en Europa”, *Vinos y Caminos*, 22 de diciembre de 2016, disponible en: <http://www.vinosycaminos.com/texto-diario/mostrar/555218/clinton-uva-prohibida-europa>.

que contravengan lo anterior deberán arrancarse, excepto cuando la producción se destine de forma exclusiva al autoconsumo.

Respecto a la producción y comercialización, los productos enumerados en el anexo IV y producidos en la Comunidad deberán elaborarse con variedades de uva de vinificación que sean clasificables conforme al Reglamento (CE) 479/2008, aunque los Estados miembros podrán autorizar la utilización del término “vino” si está acompañado de un nombre de fruta en forma de denominaciones compuestas, para la comercialización de productos obtenidos a partir de la fermentación de frutas distintas de la uva, o se encuentra incluido en una denominación compuesta.²⁶⁵

D. *Prácticas enológicas y restricciones*

El Reglamento (CE) 479/2008 trata también de las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y comercialización de los productos regulados por este mismo, así como el procedimiento de toma de decisiones sobre esas prácticas y restricciones.²⁶⁶

Con respecto a la producción y conservación en la Comunidad de los productos regulados por el Reglamento (CE) 479/2008, únicamente podrán utilizarse las prácticas enológicas autorizadas por la normativa comunitaria, de acuerdo con lo establecido en el anexo V, salvo que se trate de jugo de uva y jugo de uva concentrado o mosto de uva y mosto de uva concentrado destinados a la elaboración de jugo de uva, o conforme a lo que se decida con arreglo a los artículos 28 y 29 del mismo Reglamento.²⁶⁷

En este sentido, las prácticas enológicas autorizadas sólo serán usadas para garantizar una buena vinificación, una buena conservación o una crianza adecuada del producto, y los productos regulados por el Reglamento deberán producirse en la Comunidad con arreglo a las restricciones pertinentes señaladas en el anexo VI.²⁶⁸

Una cuestión que se necesita aclarar es que los productos regulados por el Reglamento que se hayan sometido a prácticas enológicas comunitarias no autorizadas o a prácticas enológicas nacionales no autorizadas o que infrinjan las restricciones establecidas en el anexo VI no podrán comercializarse dentro de la Comunidad.²⁶⁹ Los Estados miembros podrán limitar o excluir

²⁶⁵ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 25.

²⁶⁶ *Ibidem*, artículo 26.

²⁶⁷ *Ibidem*, artículo 27.

²⁶⁸ *Idem*.

²⁶⁹ *Idem*.

la utilización de determinadas prácticas enológicas, además de que podrán determinar restricciones más severas para los vinos autorizados por la normativa comunitaria producidos en su territorio, con el fin de asegurar el mantenimiento de las características esenciales de los vinos con DOP o IGP, de los vinos espumosos y de los vinos de licor.²⁷⁰

De acuerdo con el artículo 30 del Reglamento (CE) 479/2008, en la autorización de prácticas enológicas, la Comisión realizará las siguientes funciones:

- a) se basará en las prácticas enológicas recomendadas y publicadas por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y en los resultados del uso experimental de prácticas enológicas todavía no autorizadas;
- b) tendrá en cuenta la protección de la salud humana;
- c) tendrá presentes los posibles riesgos de inducir a error al consumidor debido a las expectativas y percepciones que se haya creado, teniendo en cuenta la disponibilidad y viabilidad de los medios de información que permitan excluir esos riesgos;
- d) permitirá la preservación de las características naturales y fundamentales del vino sin que se produzca una modificación importante en la composición del producto de que se trate;
- e) garantizará un nivel mínimo aceptable de protección medioambiental;
- f) respetará las normas generales sobre prácticas enológicas y restricciones establecidas en los anexos V y VI, respectivamente.

E. *Denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales. Su protección*

El Reglamento (CE) 479/2008 establece diversas definiciones relativas a las DO, las IG y los términos tradicionales. Así, se entiende por:

- a) “denominación de origen”: el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto referido en el artículo 33, apartado 1, que cumple los requisitos siguientes:
 - i) su calidad y sus características se deben básica o exclusivamente a un entorno geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él,
 - ii) las uvas utilizadas en su elaboración proceden exclusivamente de esa zona geográfica,
 - iii) la elaboración tiene lugar en esa zona geográfica,
 - iv) se obtiene de variedades de vid de la especie *Vitis vinifera*;

²⁷⁰ *Ibidem*, artículo 28.

b) “indicación geográfica”: una indicación que se refiere a una región, a un lugar determinado o, en casos excepcionales, a un país, que sirve para designar un producto referido en el artículo 33, apartado 1, que cumple los requisitos siguientes:

- i) posee una calidad, una reputación u otras características específicas atribuibles a su origen geográfico,
- ii) al menos el 85% de la uva utilizada en su elaboración procede exclusivamente de esa zona geográfica,
- iii) la elaboración tiene lugar en esa zona geográfica,
- iv) se obtiene de variedades de vid de la especie *Vitis vinifera* o de un cruce entre esta especie y otras especies del género *Vitis*.²⁷¹

Asimismo, se establece que ciertos nombres usados tradicionalmente constituyen una DO cuando:

- a) Designen un vino.
- b) Se refieran a un nombre geográfico.
- c) Reúnan los requisitos mencionados para una DO.
- d) Se sometan al procedimiento por el que se concede una protección a las DO e IG que se establece en el título III, capítulo III, del Reglamento (CE) 479/2008.²⁷²

Las solicitudes donde se pida la protección de ciertos nombres a través de su inclusión en la categoría de DO o IG deben ir acompañadas de un expediente técnico que facilite los siguientes datos:

- 1) Nombre que se debe proteger.
- 2) El nombre, los apellidos y la dirección del solicitante.
- 3) El pliego de condiciones del producto.
- 4) Un documento único en el que se resuma el pliego de condiciones del producto.²⁷³

Un aspecto que debemos resaltar es que el pliego de condiciones debe permitir a las partes interesadas comprobar las condiciones pertinentes de

²⁷¹ El referido artículo 33, apartado 1, del Reglamento (CE) 479/2008 señala lo siguiente: “Artículo 33 (Ámbito de aplicación). 1. Las normas relativas a las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas y a los términos tradicionales fijadas en los capítulos IV y V se aplicarán a los productos a que se refieren los puntos 1, 3 a 6, 8, 9, 11, 15 y 16 del anexo IV”.

²⁷² Se debe señalar que las DO y las IG, incluidas las referentes a zonas geográficas de terceros países, gozarán de protección en la Comunidad con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 479/2008.

²⁷³ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 35.

producción de la DO o la IG. En este sentido, tal pliego debe contener los siguientes elementos:²⁷⁴

- a) el nombre que se debe proteger;
- b) la descripción del vino o vinos:
 - i) para los vinos con denominación de origen, sus principales características analíticas y organolépticas,
 - ii) para los vinos con indicación geográfica, sus principales características analíticas así como una evaluación o indicación de sus características organolépticas;
- c) en su caso, prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración;
- d) demarcación de la zona geográfica de que se trate;
- e) rendimiento máximo por hectárea;
- f) variedad o variedades de uva de las que proceden el vino o vinos;
- g) explicación detallada que confirme el vínculo a que se refiere el artículo 34, apartado 1, letra a), inciso i),²⁷⁵ o, en su caso, el artículo 34, apartado 1, letra b), inciso i);²⁷⁶
- h) requisitos aplicables establecidos en disposiciones comunitarias o nacionales o, cuando así lo prevean los Estados miembros, por un organismo que gestione la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida, teniendo en cuenta que dichos requisitos deberán ser objetivos y no discriminatorios y compatibles con la normativa comunitaria;
 - i) nombre y dirección de las autoridades u organismos encargados de comprobar el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones y sus tareas específicas.

Cuando la solicitud de protección haga alusión a una zona geográfica de un tercer país, deberá aportarse, además, la prueba de que el nombre en cuestión se encuentra protegido en su país de origen.²⁷⁷

Podrá solicitar la protección de una DO o una IG todo grupo de productores interesado o, en casos excepcionales, un solo productor. En la solicitud podrán intervenir otras partes interesadas. Los productores sólo podrán presentar solicitudes de protección para los vinos que produzcan.

En el caso de un nombre que designe una zona geográfica transfronteriza o de un nombre tradicional vinculado a una zona geográfica transfronteriza, podrá presentarse una solicitud conjunta.²⁷⁸

²⁷⁴ *Idem.*

²⁷⁵ Se refiere al entorno geográfico particular tratándose de las DO.

²⁷⁶ Hace alusión al origen geográfico en el caso de una IG.

²⁷⁷ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 36.

²⁷⁸ *Ibidem*, artículo 37.

Las solicitudes de protección de las DO o las IG de los vinos originarios de la Comunidad se someterán a un procedimiento nacional preliminar en el Estado miembro de cuyo territorio se derive la DO o la IG, con la finalidad de que sea examinada para comprobar si cumple las condiciones señaladas en el Reglamento (CE) 479/2008. El Estado miembro incoará un procedimiento nacional que garantice una publicación adecuada de la solicitud y en el que se fije un plazo mínimo de dos meses desde la fecha de publicación, durante el que cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y esté establecida o resida en su territorio podrá impugnar la protección propuesta al presentar una declaración debidamente motivada en el Estado miembro.²⁷⁹

La solicitud podrá rechazarse si el Estado miembro estima que la DO o la IG no cumple con los requisitos necesarios, incluida la posibilidad de que sea incompatible con la normativa comunitaria en general. De cumplirse los requisitos pertinentes, el Estado miembro tendrá la obligación de publicar, al menos en Internet, el documento único y el pliego de condiciones del producto,²⁸⁰ y enviará a la Comisión una solicitud de protección, la cual debe incluir la siguiente información:

- 1) El nombre, los apellidos y la dirección del respectivo solicitante.
- 2) El documento único en el que se resume el pliego de condiciones del producto.
- 3) Una declaración del Estado miembro en la que conste que la solicitud presentada por el interesado cumple todas las condiciones del Reglamento (CE) 479/2008.
- 4) La referencia de la publicación del documento único y el pliego de condiciones del producto.²⁸¹

Si la Comisión considera que se cumplen las condiciones necesarias, deberá hacer la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* del documento único y de la referencia de la publicación del pliego de condiciones del producto. En caso contrario, se decidirá rechazar la solicitud con arreglo al procedimiento contemplado en el Reglamento (CE) 479/2008.²⁸² En

²⁷⁹ *Ibidem*, artículo 38.

²⁸⁰ Respecto al pliego de condiciones, se debe tener presente lo establecido en los artículos 48 y 49 del Reglamento (CE) 479/2008, relativos a la comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones, los costes de este tipo de comprobación y la posible modificación del pliego de condiciones del producto.

²⁸¹ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 38.

²⁸² *Ibidem*, artículo 39.

el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación, cualquier Estado miembro o tercer país, o cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y esté establecida o resida en un Estado miembro distinto de aquel que solicita la protección o en un tercer país, podrá impugnar la protección propuesta presentando una declaración debidamente motivada con respecto a las condiciones de admisibilidad señaladas en el presente capítulo a la Comisión.²⁸³

Con base en la información que posea la Comisión, y con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 113, apartado 2, del Reglamento (CE) 479/2008, deberá decidirse si se protege a las DO o las IG que cumplan las condiciones señaladas en el mismo Reglamento y sean compatibles con la normativa comunitaria, o si se rechazan las solicitudes cuando no se cumplan esas condiciones. No obstante, las denominaciones que hayan pasado a ser genéricas no podrán protegerse como DO o IG. Se trata de la denominación de un vino que, si bien se refiere al lugar o la región en que este producto se elaboraba o comercializaba originalmente, se ha convertido en la denominación común de un vino en la Comunidad.²⁸⁴

Cabe destacar que la protección de las DO e IG para los productos vitivinícolas no afectará a las IGP utilizadas para bebidas espirituosas, con arreglo al Reglamento (CE) 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008,²⁸⁵ ni viceversa.

Respecto a su utilización, las DOP y las IGP podrán ser usadas por cualquier agente económico que comercialice vino elaborado de conformidad con el pliego de condiciones del producto correspondiente. Las DOP y las IGP, así como los vinos que utilicen esos nombres protegidos con arreglo al pliego de condiciones del producto, se protegerán de:

- a) todo uso comercial directo o indirecto de un nombre protegido:
 - i) por parte de productos comparables que no se ajusten al pliego de condiciones del nombre protegido, o
 - ii) en la medida en que ese uso aproveche la reputación de una denominación de origen o una indicación geográfica;
- b) toda usurpación, imitación o evocación, aunque se indique el origen verdadero del producto o el servicio o si el nombre protegido se traduce o va acompañado de los términos “estilo”, “tipo”, “método”, “producido como”, “imitación”, “sabor”, “parecido” u otros análogos;

²⁸³ *Ibidem*, artículo 40.

²⁸⁴ *Ibidem*, artículo 43.

²⁸⁵ Reglamento (CE) 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas.

c) cualquier otro tipo de indicación falsa o engañosa en cuanto a la procedencia, el origen, la naturaleza o las características esenciales del producto, en el envase o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos al producto vinícola de que se trate, así como la utilización de envases que por sus características puedan crear una impresión errónea acerca de su origen;

d) cualquier otra práctica que pueda inducir a error al consumidor acerca del verdadero origen del producto.

Se aclara que las DOP y las IGP no podrán pasar a ser genéricas en la Comunidad. Además, la Comisión se encuentra obligada a crear y llevar un registro electrónico de las DOP y las IGP de los vinos, que deberá ser accesible a todo el público.

Debemos destacar que, a partir del 1o. de abril de 2019, un nuevo registro electrónico (eAmbrosia, registro de indicaciones geográficas de la Unión Europea) proporciona acceso a la información sobre las DOP e IGP de vinos, en particular sobre la situación de la solicitud (presentada, publicada o registrada), el pliego de condiciones y la referencia a la base jurídica.²⁸⁶

a. Las denominaciones de vinos protegidas existentes

De acuerdo con el artículo 51 del Reglamento (CE) 479/2008, las denominaciones de vinos que estén protegidas de conformidad con los artículos 51 y 54 del Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999,²⁸⁷

²⁸⁶ El registro electrónico eAmbrosia se encuentra disponible en: <https://ec.europa.eu/geographical-indications-register>. Asimismo, existe la base de datos “e-Bacchus”, que recoge: 1) el registro de las DOP e IGP en virtud del Reglamento (UE) 1308/2013; 2) una lista de las IG y DO de países no pertenecientes a la Unión Europea protegidas en virtud de acuerdos bilaterales de comercio de vino entre la Unión Europea y dichos países, y 3) una lista de los términos tradicionales protegidos en la Unión Europea en virtud del Reglamento (UE) 1308/2013.

²⁸⁷ Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola. El artículo 51 establece lo siguiente: “1. A efectos de la aplicación del presente título, se entenderá por «nombre de una unidad geográfica menor que el Estado miembro», el nombre:

- de un lugar o de una unidad que agrupe los lugares,
- de un municipio o parte de municipio,
- de una subregión o parte de subregión vitícola,
- de una región que no sea una región determinada.

2. La utilización de una indicación geográfica para designar vinos de mesa resultantes de una mezcla de vinos procedentes de uvas cosechadas en áreas de producción diferentes estará admitida si el 85% como mínimo del vino de mesa procedente de la mezcla proceden del área de producción de la que lleva el nombre. No obstante, la utilización, para designar vinos de mesa blancos, de una indicación geográfica correspondiente a un área de producción situada

y con el artículo 28 del Reglamento (CE) 753/2002 de la Comisión, de 29 de abril de 2002,²⁸⁸ quedarán protegidas automáticamente y deberá realizarse su incorporación al registro correspondiente por la propia Comisión.

dentro de la zona vitícola A o de la zona vitícola B únicamente se admitirá si los productos que componen la mezcla proceden de la zona vitícola de que se trate o si el vino en cuestión resulta de una mezcla entre vinos de mesa de la zona vitícola A y de vinos de mesa de la zona vitícola B.

3. Los Estados miembros podrán supeditar la utilización de una indicación geográfica para designar a un vino de mesa siempre que, en particular, sea obtenido íntegramente a partir de determinadas variedades designadas expresamente y que proceda exclusivamente del territorio, delimitado de forma precisa, del que lleve el nombre”.

Por su parte, el artículo 54 señala: “1. Se entenderá por «vinos de calidad producidos en regiones determinadas» o «vcprd» los vinos que cumplan las disposiciones del presente título y las disposiciones comunitarias y nacionales adoptadas al respecto.

2. Los vcprd comprenden las categorías siguientes:

a) los vinos de licor de calidad producidos en regiones determinadas, en adelante denominados «vlcprd», que se ajusten a la definición de vino de licor;

b) los vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas, en adelante denominados «vecprd», que se ajusten a la definición de vino espumoso, incluidos los vecprd de tipo aromático;

c) los vinos de aguja de calidad producidos en regiones determinadas, en adelante denominados «vacprd», que se ajusten a la definición de vino de aguja;

d) los vcprd distintos de los indicados en las letras a), b) y c).

3. Los productos aptos para dar un vcprd son los siguientes:

a) las uvas frescas;

b) los mostos de uva;

c) los mostos de uva parcialmente fermentados;

d) los vinos nuevos aún en fermentación;

e) los vinos.

4. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión la lista de vcprd que hayan reconocido y facilitarán información acerca de las disposiciones nacionales relativas a la producción y elaboración de cada uno de los vcprd.

5. La Comisión publicará dicha lista en la serie C del *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*⁷.

²⁸⁸ Reglamento (CE) 753/2002 de la Comisión, de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas, *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*, núm. L 118, 4 de mayo de 2002, p. 1. El artículo 28 se refiere a la utilización de las IG y dispone lo siguiente: “Por lo que respecta a los vinos de mesa designados como:

— «Landwein» en el caso de los vinos de mesa originarios de Alemania, de Austria, y de la provincia italiana de Bolzano,

— «vin de pays» en el caso de los vinos de mesa originarios de Francia, Luxemburgo, y de la provincia italiana de Valle de Aosta,

— «indicazione geografica tipica» en el caso de los vinos de mesa originarios de Italia,

— «vino de la tierra» en el caso de los vinos de mesa originarios de España,

— «νομοσμία κατά παράδοση» (appellation traditionnelle) o «τοπικός οίνος» (vin du pays) para los vinos de mesa originarios de Grecia,

Para ello, los Estados miembros debieron facilitar a la Comisión a más tardar el 31 de diciembre de 2011 los elementos siguientes con respecto a las denominaciones de vinos protegidas existentes:

- a) Los expedientes técnicos previstos en el artículo 35, apartado 1, del Reglamento (CE) 479/2008.
- b) Las decisiones nacionales de aprobación.

-
- «vinho regional» en el caso de los vinos de mesa originarios de Portugal,
 - «regional wine» en el caso de los vinos de mesa originarios del Reino Unido,
 - «landwijn» en el caso de los vinos de mesa originarios de los Países Bajos,
 - «zemské víno» en el caso de los vinos de mesa originarios de la República Checa,
 - «τοπικός οίνος» o «(vino de la tierra)» en el caso de los vinos de mesa originarios de Chipre,
 - «tájbor» en el caso de los vinos de mesa originarios de Hungría,
 - «Inbid ta' lokalita tradizzjonali ('I.L.T.')» en el caso de los vinos de mesa originarios de Malta, y
 - «deželno vino s priznano geografsko oznako» o «deželno vino PGO» en el caso de los vinos de mesa originarios de Eslovenia,
 - «регионално вино» en el caso de los vinos de mesa originarios de Bulgaria,
 - «Vin cu indicație geografică» en el caso de los vinos de mesa originarios de Rumanía,
 - «regional vin» en el caso de los vinos de mesa originarios de Dinamarca.

Cada Estado miembro productor comunicará a la Comisión, de conformidad con lo dispuesto en el tercer guión de la letra b) del punto 2 del apartado A del anexo VII del Reglamento (CE) 1493/1999:

a) la lista de los nombres de las unidades geográficas menores que el Estado miembro contempladas en el apartado 1 del artículo 51 del Reglamento (CE) 1493/1999, que pueden utilizarse, así como las disposiciones que regulan el empleo de las menciones y de los nombres antes citados;

b) las modificaciones incluidas posteriormente en la lista y en las disposiciones contempladas en la letra a).

Las normas nacionales de utilización de las menciones incluidas en el primer párrafo deberán establecer que dichas menciones estén vinculadas a la utilización de una indicación geográfica menor que el Estado miembro determinada y reservada a los vinos de mesa que respondan a determinadas condiciones de producción, en particular, en lo que respecta a las variedades de vid, al grado alcohólico volumétrico natural mínimo y una apreciación o una indicación de las características organolépticas.

Sin embargo, las normas de utilización contempladas en el párrafo segundo podrán permitir que la mención «ονομασία κατά παράδοση» (appellation traditionnelle), cuando complete la mención «Ρετσίνα» «retsina», no esté obligatoriamente vinculada a la utilización de una indicación geográfica determinada.

Los Estados miembros productores podrán adoptar normas más restrictivas en materia de utilización de las menciones en relación con los vinos producidos en su territorio.

La Comisión garantizará la publicación en la serie C del *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* de los nombres de las unidades geográficas que le hayan sido comunicadas en virtud del primer párrafo”.

Así, las denominaciones de vinos respecto de las cuales no se presentó la información en tiempo perdieron la protección correspondiente y a la Comisión le tocó la tarea de suprimir oficialmente esas denominaciones.

b. Los términos tradicionales

El concepto “término tradicional” se entiende como aquella expresión tradicionalmente empleada en los Estados miembros para los productos que se mencionan en el artículo 33, apartado 1, del Reglamento (CE) 479/2008 (es decir, los productos a que se refieren los puntos 1, 3-6, 8, 9, 11, 15 y 16 del anexo IV) para indicar lo siguiente:

- 1) Que el producto se encuentra acogido a una DOP o a una IGP conforme a la legislación de la Comunidad o del Estado miembro.
- 2) El método de elaboración o de envejecimiento o la calidad, el color, el tipo de lugar, o un acontecimiento concreto vinculado a la historia del producto acogido a una DOP o a una IGP.²⁸⁹

Los términos tradicionales protegidos únicamente podrán emplearse en productos que hayan sido elaborados con arreglo a la definición a que se refiere el propio Reglamento (CE) 479/2008 y quedan protegidos contra el uso ilícito. Se hace la precisión en el sentido de que los términos tradicionales no podrán ser genéricos en la Comunidad.²⁹⁰

F. Etiquetado y presentación

El artículo 57 del Reglamento (CE) 479/2008 define “etiquetado” como “toda palabra, indicación, marca registrada, marca comercial, motivo ilustrado o símbolo colocados en cualquier envase, documento, aviso, etiqueta, anillo o collar que acompañe o haga referencia a un producto dado”. Por su parte, la “presentación” se entiende como “la información transmitida a los consumidores sobre el producto de que se trate, incluida la forma y el tipo de las botellas”.²⁹¹

El etiquetado y la presentación de los productos a los que hacen referencia los puntos 1-11, 13, 15 y 16 del anexo IV de este Reglamento, comercia-

²⁸⁹ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 54.

²⁹⁰ *Ibidem*, artículo 55.

²⁹¹ Sobre los diferentes tipos de botellas utilizadas para contener vino, véase el interesante texto de Millard, Jean-Baptiste, *op. cit.*, pp. 619 y ss.

lizados en la Comunidad o destinados a la exportación, tendrán que ofrecer obligatoriamente las siguientes indicaciones:²⁹²

- a) categoría del producto vitícola de conformidad con el anexo IV;
- b) tratándose de vinos con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida:
 - i) la expresión “denominación de origen protegida” o “indicación geográfica protegida”, y
 - ii) el nombre de la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida;
- c) el grado alcohólico volumétrico adquirido;
- d) la procedencia;
- e) el embotellador o, en caso del vino espumoso, el vino espumoso gasificado, el vino espumoso de calidad o el vino espumoso aromático de calidad, el nombre del productor o del vendedor;
- f) el importador, en el caso de los vinos importados;
- g) para el vino espumoso, el vino espumoso gasificado, el vino espumoso de calidad o el vino espumoso aromático de calidad, indicación del contenido de azúcar.

Cabe destacar que la referencia a la categoría de producto vitivinícola podrá omitirse cuando se trate de vinos en cuya etiqueta figure el nombre protegido de una DO o una IG. Asimismo, la referencia a las expresiones “DOP” o “IGP” podrá omitirse en los siguientes casos:

- 1) Cuando en la etiqueta aparezca un término tradicional.
- 2) Cuando, en circunstancias excepcionales, el nombre de la DOP o la IGP aparezca en la etiqueta.²⁹³

Asimismo, el etiquetado y la presentación de los productos a los que hacen alusión los puntos 1-11, 13, 15 y 16 del anexo IV podrán ofrecer, entre otras fijadas por el Reglamento (CE) 479/2008, las siguientes indicaciones facultativas:

- 1) El año de la cosecha.
- 2) El nombre de una o más variedades de uva de vinificación.
- 3) El símbolo comunitario de DOP o IGP.
- 4) Los términos que se refieran a determinados métodos de producción.

²⁹² Reglamento (CE) 479/2008, artículo 59.

²⁹³ *Idem.*

- 5) En el caso de los vinos acogidos a una DOP o una IGP, el nombre de otra unidad geográfica menor o más amplia que la zona abarcada por la DO o la IG.²⁹⁴

En cuanto a los vinos sin una DOP ni una IGP, los Estados miembros tendrán que expedir las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas para velar que los procedimientos de certificación, aprobación y control se realicen de tal modo que se garantice la veracidad de la información de que se trate. Para ello, podrán, basándose en criterios objetivos y no discriminatorios y velando por una competencia leal, elaborar, para los vinos producidos a partir de variedades de uva de vinificación en su territorio, listas de variedades de uva de vinificación excluidas, en particular si hay un riesgo de confusión para los consumidores sobre el auténtico origen del vino, ya que la variedad de uva de vinificación es parte integrante de una DOP o IGP existente, y si los correspondientes controles no fueran económicamente viables al representar la variedad de uva de vinificación en cuestión una muy pequeña parte de los viñedos del Estado miembro.²⁹⁵

G. Organizaciones de productores e interprofesionales

Conforme al artículo 64 del Reglamento (CE) 479/2008, los Estados miembros podrán reconocer a las organizaciones de productores cuando:²⁹⁶

- a) estén constituidas por productores de los productos regulados por el presente Reglamento;
- b) se hayan creado a iniciativa de los productores;
- c) persigan un objetivo específico, relacionado en particular con uno o más de los siguientes:
 - i) adaptar la producción conjuntamente a las exigencias del mercado y mejorar los productos,
 - ii) fomentar la concentración de la oferta y la comercialización de los productos producidos por sus miembros,
 - iii) fomentar la racionalización y mejora de la producción y la transformación,
 - iv) reducir los costes de producción y de gestión del mercado y estabilizar los precios de producción,

²⁹⁴ *Ibidem*, artículo 60.

²⁹⁵ *Idem*.

²⁹⁶ Cabe señalar que serán reconocidas como organizaciones de productores aquellas que estén constituidas de conformidad con el Reglamento (CE) 1493/1999.

v) promover la ayuda técnica y prestar este tipo de ayuda para la utilización de prácticas de cultivo y técnicas de producción respetuosas con el medio ambiente,

vi) fomentar iniciativas para la gestión de los subproductos de la vinificación y de los residuos, en particular con el fin de proteger la calidad del agua, el suelo y los entornos naturales; preservar y fomentar la biodiversidad,

vii) realizar estudios sobre los métodos de producción sostenible y la evolución del mercado,

viii) contribuir a la realización de los programas de apoyo a que se refiere el capítulo I del título II;

d) apliquen unos estatutos que obliguen a sus miembros, en particular, a lo siguiente:

i) aplicar las normas adoptadas por la organización de productores en materia de notificación de la producción, producción, comercialización y protección del medio ambiente,

ii) facilitar la información solicitada por la organización de productores con fines estadísticos, en concreto sobre las superficies cultivadas y la evolución del mercado,

iii) pagar las sanciones pertinentes por el incumplimiento de las obligaciones previstas en los estatutos;

e) hayan presentado una solicitud de reconocimiento como organización de productores en el Estado miembro de que se trate, en la que aporte pruebas de que:

i) cumple los requisitos establecidos en las letras a) a d),

ii) cuenta con un número mínimo de miembros que habrá de fijar el Estado miembro interesado,

iii) abarca un volumen mínimo de producción comercializable en su zona de actuación, que habrá de fijar el Estado miembro interesado,

iv) puede realizar sus actividades correctamente, tanto desde el punto de visto temporal como del de la eficacia y concentración de la oferta,

v) permite efectivamente a sus miembros la obtención de ayuda técnica para la utilización de prácticas de cultivo respetuosas con el medio ambiente.

Respecto a las organizaciones interprofesionales, el artículo 65 del Reglamento (CE) 479/2008 señala que los Estados miembros podrán reconocer a las organizaciones interprofesionales cuando:

a) estén integradas por representantes de actividades económicas en la producción, el comercio o la transformación de los productos regulados por el presente Reglamento;

b) se hayan creado a iniciativa de la totalidad o de una parte de los representantes a que se refiere la letra a);

c) realicen una o varias de las medidas siguientes en una o varias regiones comunitarias, teniendo en cuenta la salud pública y los intereses de los consumidores:

i) mejorar el conocimiento y la transparencia de la producción y el mercado,

ii) ayudar a coordinar mejor la comercialización de los productos, en especial mediante trabajos de investigación y estudios de mercado,

iii) elaborar contratos tipo compatibles con la normativa comunitaria,

iv) explotar más plenamente el potencial productivo,

v) facilitar la información y realizar la investigación necesaria para adaptar la producción a productos que respondan en mayor medida a los requisitos del mercado y a las preferencias y expectativas del consumidor, en particular en lo referente a la calidad de los productos y la protección del medio ambiente,

vi) facilitar información sobre características especiales de los vinos con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida,

vii) buscar métodos que permitan limitar el uso de productos fitosanitarios y otros insumos y velar por la calidad de los productos y la conservación de los suelos y las aguas,

viii) fomentar la producción integrada u otros métodos de producción que respeten el medio ambiente,

ix) estimular un consumo moderado y responsable del vino e informar de los problemas asociados con sus patrones de consumo peligrosos,

x) realizar campañas de promoción del vino, especialmente en terceros países,

xi) poner a punto métodos e instrumentos para mejorar la calidad de los productos en todas las fases de la producción, vinificación y comercialización,

xii) utilizar, proteger y promover el potencial de la agricultura ecológica,

xiii) utilizar, proteger y promover las etiquetas de calidad, las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas;

d) hayan presentado una solicitud de reconocimiento en el Estado miembro de que se trate, en la que aporte pruebas de que:

i) cumple los requisitos establecidos en las letras a) a c),

ii) realiza sus actividades en una o varias regiones del territorio de que se trate,

iii) representa una parte importante de la producción o el comercio de los productos regulados por el presente Reglamento,

iv) no se dedica a la producción, transformación ni comercialización de los productos regulados por el presente Reglamento.

H. Comercio con terceros países

El Reglamento (CE) 479/2008 confirma el régimen de libre comercio y los derechos del arancel aduanero común para los productos vitivinícolas en

él regulados. Se establece que en los intercambios comerciales con terceros países estará prohibido:

- 1) La percepción de cualquier gravamen de efecto equivalente a un derecho de aduana.
- 2) La aplicación de cualquier restricción cuantitativa o medida de efecto equivalente.

Conforme al artículo 78, la Comisión podrá adoptar medidas de salvaguarda frente a las importaciones en la Comunidad, con arreglo al Reglamento (CE) 519/94 del Consejo, de 7 de marzo de 1994,²⁹⁷ y el Reglamento (CE) 3285/94 del Consejo, de 22 de diciembre de 1994.²⁹⁸ Asimismo, la Comisión tendrá la posibilidad de imponer las medidas de salvaguarda a petición de un Estado miembro o por propia iniciativa. Si la Comisión recibe una solicitud de un Estado miembro, deberá adoptar una decisión al respecto en el plazo de cinco días hábiles desde la recepción de aquélla. Una vez adoptadas las medidas, éstas tendrán que ser notificadas a los Estados miembros y su aplicación será inmediata.

Cuando la Comisión estime que alguna medida de salvaguarda adoptada deba derogarse o modificarse, deberá proceder del siguiente modo:

- 1) Si la medida ha sido aprobada por el Consejo, la Comisión presentará a éste una propuesta de derogación o modificación; el Consejo se pronunciará por mayoría cualificada.
- 2) En los demás casos, las medidas comunitarias de salvaguardia serán derogadas o modificadas por la Comisión.²⁹⁹

Se podrá aplicar un derecho de importación adicional a las importaciones de zumo de uva y mosto de uva marcados con una indicación de cláusula especial de salvaguardia en el Acuerdo sobre la Agricultura, celebrado en el marco de las negociaciones comerciales multilaterales de la Ronda Uruguay,

²⁹⁷ Reglamento (CE) 519/94 del Consejo, de 7 de marzo de 1994, relativo al régimen común aplicable a las importaciones de determinados países terceros y por el que se derogan los reglamentos (CEE) 1765/82, 1766/82 y 3420/83, *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*, núm. L 67, 10 de marzo de 1994, p. 89. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) 427/2003.

²⁹⁸ Reglamento (CE) 3285/94 del Consejo, de 22 de diciembre de 1994, sobre el régimen común aplicable a las importaciones y por el que se deroga el Reglamento (CE) 518/94, *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*, núm. L 349, 31 de diciembre de 1994, p. 53. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) 2200/2004.

²⁹⁹ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 78.

con el objeto de evitar o contrarrestar los efectos perjudiciales que puedan tener en el mercado comunitario esas importaciones, cuando:

- 1) Se efectúen a un precio inferior al notificado por la Comunidad a la Organización Mundial del Comercio (OMC). Los precios de importación serán determinados sobre la base de los precios de importación CIF de la remesa considerada. De igual forma, los precios de importación CIF serán cotejados con los precios representativos del producto de que se trate en el mercado mundial o en el mercado de importación comunitario de dicho producto.
- 2) El volumen de las importaciones en un año dado supere un determinado nivel basado en las posibilidades de acceso al mercado definidas, en su caso, como las importaciones en porcentaje del consumo interior correspondiente durante los tres años anteriores.³⁰⁰

Cabe destacar que no se podrán aplicar derechos de importación adicionales cuando existan pocas posibilidades de que las importaciones vayan a perturbar el mercado comunitario o cuando los efectos sean desproporcionados al objetivo perseguido.³⁰¹

I. *Potencial productivo*

Los productores están obligados a arrancar a expensas suyas las parcelas plantadas de vid sin disponer de los correspondientes derechos de plantación, en su caso, después del 31 de agosto de 1998. Hasta en tanto se efectúen dichos arranques, las uvas y los productos elaborados a partir de uvas de dichas parcelas sólo podrán destinarse a la destilación, corriendo el productor con todos los gastos que se generen. Los productos resultantes de la destilación no podrán emplearse para la elaboración de alcohol con un grado alcohólico volumétrico adquirido igual o inferior al 80%. Sin perjuicio de las sanciones impuestas con anterioridad por los Estados miembros, a partir del 31 de diciembre de 2008, los Estados miembros debieron imponer sanciones a los productores que no cumplieron la obligación de arranque, proporcionales a la gravedad, al alcance y a la duración de la infracción.³⁰²

Los productores debieron regularizar, a través del pago de una tasa y no más tarde del 31 de diciembre de 2009, las parcelas plantadas de vid sin

³⁰⁰ *Ibidem*, artículo 79.

³⁰¹ *Idem*.

³⁰² *Ibidem*, artículo 85.

disponer del correspondiente derecho de plantación, cuando proceda, antes del 1o. de septiembre de 1998. El importe de la tasa, fijado por los Estados miembros, debió ser equivalente como mínimo al doble del valor medio de los correspondientes derechos de plantación en la región de que se trate. Hasta que la regularización no se haya efectuado, las uvas y los productos elaborados a partir de uvas de dichas parcelas sólo podrán ser destinados a la destilación, siendo el productor quien deba cargar con todos los gastos. De esta manera, los productos resultantes de la destilación no podrán emplearse para la elaboración de alcohol con un grado alcohólico volumétrico adquirido igual o inferior al 80%.³⁰³

También es necesario establecer que los productores debieron arrancar a expensas suyas las parcelas ilegales que no hubieren sido regularizadas a más tardar el 31 de diciembre de 2009.

En el artículo 90 del Reglamento (CE) 479/2008 se estableció una prohibición transitoria de plantar vides de las variedades de uva de vinificación clasificables hasta el 31 de diciembre de 2015. Esta misma prohibición se aplicó a lo relacionado a sobreinjertar en variedades de uva que no fueren las de vinificación.

En este sentido, únicamente se podrían autorizar las plantaciones y los sobreinjertos cuando se realizaran al amparo de:

- 1) Un derecho de nueva plantación concedido.
- 2) Un derecho de replantación concedido.
- 3) Un derecho de plantación concedido procedente de una reserva.³⁰⁴

Cabe destacar que los Estados miembros podían decidir mantener la prohibición establecida dentro de sus respectivos territorios o en parte de ellos hasta el 31 de diciembre de 2018, como plazo máximo, aplicando en tanto las normas que regulaban el régimen transitorio de derechos de plantación.

a. Derechos de nueva plantación

Conforme al artículo 91 del Reglamento (CE) 479/2008, los Estados miembros podrán otorgar a los productores derechos de nueva plantación en superficies:

- a) destinadas a nuevas plantaciones en el marco de medidas de concentración parcelaria o de medidas de expropiación por causa de utilidad pública adoptadas en aplicación de la legislación nacional;

³⁰³ *Ibidem*, artículo 86.

³⁰⁴ *Ibidem*, artículo 90.

- b) destinadas a fines experimentales;
- c) destinadas al cultivo de viñas madres de injertos, o
- d) cuyo vino o cuyos productos vitivinícolas estén destinados exclusivamente al autoconsumo.

Los derechos de nueva plantación tendrán que ser usados:

- Por el productor al cual le hayan sido otorgados.
- Antes de que culmine la segunda campaña vitícola siguiente a aquella en la que se hayan concedido.
- Para los fines para los que se hayan conferido.³⁰⁵

Los Estados miembros pueden otorgar derechos de replantación a los productores que hayan procedido al arranque en una superficie plantada de vid. No obstante, las superficies arrancadas respecto de las cuales se conceda una “prima de arranque”, conforme al capítulo III del Reglamento (CE) 479/2008, no generarán derechos de replantación.³⁰⁶

Los Estados miembros podrán conferir derechos de replantación a los productores que se comprometan a proceder al arranque en una superficie plantada de vid. En tales casos, el arranque deberá realizarse a más tardar al término de la tercera campaña siguiente a la plantación de las nuevas vides para las que se hayan concedido los derechos de replantación. Los derechos de replantación se otorgarán para una superficie equivalente en cultivo puro a la superficie arrancada y se tendrán que ejercer dentro de la explotación para la que se concedan. Incluso, los Estados miembros podrán prever que tales derechos únicamente se ejerzan en la superficie en la que se haya procedido al arranque.³⁰⁷

Sin embargo, los Estados miembros podrán permitir, conforme al artículo 92 del Reglamento (CE) 479/2008, que los derechos de replantación sean transferidos de forma total o parcial a otra explotación dentro del mismo Estado miembro en los siguientes casos:

- a) cuando parte de la explotación se transfiera a esa otra explotación;
- b) cuando se destinen parcelas de esa otra explotación a:
 - i) la producción de vinos acogidos a una denominación de origen protegida o a una indicación geográfica protegida, o
 - ii) el cultivo de viñas madres de injertos.

³⁰⁵ *Ibidem*, artículo 91.

³⁰⁶ *Ibidem*, artículo 92.

³⁰⁷ *Idem*.

b. Reserva nacional y regional de derechos de plantación

Con el objeto de mejorar la gestión del potencial productivo, los Estados miembros deberán crear una reserva nacional, o reservas regionales, de derechos de plantación.³⁰⁸ En aquellos casos en los que los Estados miembros hubieren creado reservas nacionales o regionales de derechos de plantación en virtud del anterior Reglamento (CE) 1493/1999,³⁰⁹ podrán mantenerlas siempre que apliquen el régimen de transitorio de derechos de plantación conforme al Reglamento (CE) 479/2008.

Se deberán asignar a las reservas nacionales o regionales los siguientes derechos de plantación que no hubieren sido utilizados en los plazos señalados:

- Derechos de nueva plantación.
- Derechos de replantación.
- Derechos de plantación procedentes de la reserva.³¹⁰

Se permite que los productores transfieran derechos de replantación a las reservas nacionales o regionales, debiendo los Estados miembros establecer las condiciones de esa transferencia, que, en caso necesario, se efectuará a cambio de una contrapartida financiera con fondos nacionales, teniendo en cuenta los intereses legítimos de las partes.³¹¹

Los Estados miembros optarán por la no aplicación del sistema de reservas siempre que puedan demostrar que tienen en todo su territorio un sistema alternativo eficaz de gestión de los derechos de plantación. Este sistema podrá determinar excepciones, si ha lugar, a las disposiciones pertinentes del Reglamento (CE) 479/2008 en el tema.

Con relación a la concesión de derechos de plantación procedentes de la reserva, los Estados miembros podrán otorgar derechos de la reserva:

- 1) Sin contrapartida financiera, a los productores de menos de cuarenta años que ostenten una capacidad profesional suficiente y se establezcan por primera vez en calidad de jefe de explotación.
- 2) A cambio de una contrapartida financiera pagada a la hacienda pública nacional o, en su caso, regional, a los productores que vayan a

³⁰⁸ *Ibidem*, artículo 93.

³⁰⁹ Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

³¹⁰ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 93.

³¹¹ *Idem*.

usar los derechos para plantar viñedos cuya producción tenga una salida garantizada. El importe de la contrapartida podrá variar según el producto final de los viñedos y del periodo transitorio residual durante el que se aplique la prohibición de nuevas plantaciones.³¹²

En aquellos casos en los que se empleen derechos de plantación procedentes de una reserva, los Estados miembros deben velar por que el lugar, las variedades y las técnicas de cultivo utilizadas garanticen que la consiguiente producción va a ser adecuada a la demanda del mercado, y el rendimiento sea representativo de la media de la región donde se utilicen, en especial cuando los derechos de plantación procedan de superficies de secano y se utilicen en superficies de regadío.³¹³

Se establece que los derechos de plantación procedentes de una reserva que no se utilicen antes del final de la segunda campaña vitícola siguiente a aquella en que se hayan concedido deberán ser retirados y asignados de nuevo a la reserva. Asimismo, los derechos de plantación de una reserva que no se hayan concedido antes del final de la quinta campaña vitícola siguiente a aquella en que se hayan asignado a la reserva quedarán extinguidos.³¹⁴

Cuando un Estado miembro conforme reservas regionales, tendrá la posibilidad de establecer normas que permitan la transferencia de derechos de plantación entre ellas. Si coexisten reservas regionales y nacionales en un Estado miembro, éste podrá autorizar transferencias entre ambas. De igual manera, podrá aplicarse un coeficiente de reducción a las transferencias.

Se aclara que los Estados miembros tienen la facultad para adoptar disposiciones nacionales más restrictivas en materia de concesión de derechos de nueva plantación o de replantación. Aquéllos podrán establecer que las solicitudes y la información que deben contener se completen con otras indicaciones necesarias para el seguimiento de la evolución del potencial productivo.³¹⁵

c. La prima por arranque de viñas
o “prima por arranque”

Se estableció un régimen de arranque de viñas en el artículo 100, que se aplicó hasta el término de la campaña vitícola 2010/11, de acuerdo con el

³¹² *Ibidem*, artículo 94.

³¹³ *Idem*.

³¹⁴ *Idem*.

³¹⁵ *Ibidem*, artículo 96.

Reglamento (CE) 479/2008. La prima por arranque se podía conceder sólo cuando la superficie se ajustaba a los siguientes requisitos:

- a) no haya recibido ayudas comunitarias ni nacionales para medidas de reestructuración y reconversión en las diez campañas vitícolas anteriores a la solicitud de arranque;
- b) no haya recibido ayuda comunitaria alguna en virtud de cualquier otra organización común de mercado en las cinco campañas vitícolas anteriores a la solicitud de arranque;
- c) esté cuidada;
- d) no tenga una superficie inferior a 0,1 hectáreas; no obstante, cuando un Estado miembro así lo decidía, esta superficie mínima podía ser de 0,3 hectáreas en determinadas regiones administrativas de dicho Estado miembro en las que, por término medio, la superficie plantada de vid en una explotación vitícola sea superior a una hectárea;
- e) no se haya plantado infringiendo alguna disposición comunitaria o nacional;
- f) esté plantada con una variedad de uva de vinificación que sea clasificable conforme a lo dispuesto en el artículo 24, apartado 1.

Cabe señalar que los baremos para la cuantía de la prima por arranque se establecerían con arreglo al procedimiento contemplado en el artículo 113, apartado 1, del Reglamento (CE) 479/2008, y los Estados miembros fijarían la cuantía específica de la prima por arranque a partir de los baremos determinados y de los rendimientos históricos de la explotación.³¹⁶

Cuando se constataba que un agricultor, en cualquier momento a lo largo de los tres años siguientes al pago de la prima por arranque, no había respetado en su explotación los requisitos legales de gestión y las buenas condiciones agrarias y medioambientales a que se refieren los artículos 3o.-7o. del Reglamento (CE) 1782/2003 del Consejo, de 29 de septiembre de 2003,³¹⁷ el importe de la prima, en caso de que el incumplimiento se deba a una acción u omisión atribuible directamente al agricultor, se reducía o cancelaba, ya sea parcial o totalmente, dependiendo de la gravedad, el alcance, la persistencia y la repetición del incumplimiento, y el agricultor debía reintegrarla, en caso de que procediera.³¹⁸

³¹⁶ *Ibidem*, artículo 101.

³¹⁷ Reglamento (CE) 1782/2003 del Consejo, de 29 de septiembre de 2003, por el que se establecen disposiciones comunes aplicables a los regímenes de ayuda directa en el marco de la política agrícola común y se instauran determinados regímenes de ayuda a los agricultores y por el que se modifican los reglamentos (CEE) 2019/93, (CE) 1452/2001, (CE) 1453/2001, (CE) 1454/2001, (CE) 1868/94, (CE) 1251/1999, (CE) 1254/1999, (CE) 1673/2000, (CEE) 2358/71 y (CE) 2529/2001.

³¹⁸ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 20.

En un momento dado, los Estados miembros estuvieron facultados para otorgar una ayuda nacional complementaria no superior al 75% de la prima por arranque aplicable, que se sumaría a esta última.

d. Registro vitícola e inventario

Los Estados miembros tenían la obligación, al menos hasta el 1o. de enero de 2016 (fecha en que podrían dejar de hacerlo), de llevar un registro vitícola con información actualizada acerca del potencial productivo, salvo aquellos Estados miembros en los que la superficie total plantada con vides de las variedades de uva de vinificación que sean clasificables fuera inferior a quinientas hectáreas.³¹⁹ De igual manera, los Estados miembros que previeran la medida “reestructuración y conversión de viñedos” en sus programas de apoyo debían enviar anualmente a la Comisión, a más tardar el 1o. de marzo y por primera vez el 1o. de marzo de 2009, un inventario actualizado de su potencial productivo basado en los datos del registro vitícola.³²⁰

Una obligación que les corresponde a los productores de uvas de vinificación, mosto y vino es el declarar cada año a las autoridades nacionales competentes las cantidades producidas en la última cosecha. Además, los Estados miembros podrán exigirles a los comerciantes de uvas de vinificación que declaren cada año las cantidades de la última cosecha comercializadas. Por su parte, los productores de mosto o vino y los comerciantes que no sean minoristas declararán cada año a las autoridades nacionales competentes las existencias de mosto y de vino que posean, tanto si proceden de la cosecha del año en curso como de cosechas anteriores. Por otro lado, el mosto y el vino importados de terceros países serán consignados aparte.

J. Ayuda nacional para la destilación en caso de crisis

Los Estados miembros tienen la facultad de conceder ayudas nacionales a los productores de vino para la destilación voluntaria u obligatoria de vino en casos justificados de crisis, mismas que deberán ser proporcionadas y permitir hacer frente a la citada crisis. Un aspecto que se debe considerar es el importe total de la ayuda disponible en un Estado miembro para un año determinado en concepto de dicha ayuda, que no puede ser superior al

³¹⁹ *Ibidem*, artículo 108.

³²⁰ *Ibidem*, artículo 69.

15% de los fondos totales disponibles por Estado miembro establecidos en el anexo II del Reglamento (CE) 479/2008 para ese año.³²¹

En efecto, los Estados miembros que deseen recurrir a la ayuda deben presentar a la Comisión una notificación debidamente justificada. Así, el alcohol resultante de dicha destilación se utilizará de manera exclusiva para fines industriales o energéticos, con el objeto de evitar distorsiones de la libre competencia.

Para la Unión Europea se expidió el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/600 de la Comisión, de 30 de abril de 2020, por el que se establecen excepciones al Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892, al Reglamento de Ejecución (UE) 2016/1150, al Reglamento (UE) 2015/1368 y al Reglamento de Ejecución (UE) 2017/39, en lo que respecta a determinadas medidas para hacer frente a la crisis causada por la pandemia de COVID-19.

Así, en el caso de España se publicó el Real Decreto 557/2020, de 9 de junio, por el que se adoptan medidas extraordinarias en el sector del vino para hacer frente a la crisis causada por la pandemia de COVID-19, y por el que se fija una norma de comercialización en el sector del vino y se modifica la regulación sobre declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola y el programa de apoyo al sector del vino en junio de 2020, y, a consecuencia de la pandemia por la COVID-19, el Consejo de Ministros aprobó, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, un paquete de medidas extraordinarias para el sector del vino, por un valor de 90.5 millones de euros, que recoge destilación de crisis, ayudas al almacenamiento privado y cosecha en verde.³²²

La destilación de crisis es para dos millones de hectolitros, con cupos separados para vinos con DO y resto de vinos. La medida está dotada con 65.5 millones de euros, con importes de ayuda de cuarenta euros por hectólitro en el primer caso y de treinta euros por hectólitro en el segundo.

K. *El anexo IV*

El anexo IV se refiere a las categorías de productos vitícolas, que son las de vino, vino nuevo en proceso de fermentación, vino de licor, vino espumoso, vino espumoso de calidad, vino espumoso aromático de calidad, vino espumoso gasificado, vino de aguja, vino de aguja gasificado, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado, mosto de uva parcialmente fermentado.

³²¹ *Ibidem*, artículo 119.

³²² “Ayudas por valor de 90 millones para paliar la crisis del Covid-19 en el sector del vino”, *Agrónoma*, disponible en: <https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/cultivos/uva/ayudas-vino-covid/> (fecha de consulta: 26 de agosto de 2020).

tado procedente de uva pasificada, mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado, vino de uvas pasificadas, vino de uvas sobremaduradas y vinagre de vino.

a. Vino

Se trata del producto obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva. Además, el vino deberá tener:³²³

a) ...un grado alcohólico adquirido no inferior al 8,5% vol., cuando proceda exclusivamente de uva cosechada en las zonas vitícolas A³²⁴ y B³²⁵ a que se refiere el anexo IX, y no inferior al 9% vol. en las restantes zonas vitícolas;³²⁶

b) no obstante el grado alcohólico adquirido mínimo aplicable en general, un grado alcohólico adquirido no inferior al 4,5% vol., si está acogido a una denominación de origen protegida o a una indicación geográfica protegida...³²⁷

³²³ Reglamento (CE) 479/2008, anexo IV.

³²⁴ La zona vitícola A comprende a las siguientes regiones: a) en Alemania, las superficies plantadas de vid no incluidas en la zona vitícola B; b) en Luxemburgo, la región vitícola luxemburguesa; c) en Bélgica, Dinamarca, Irlanda, los Países Bajos, Polonia, Suecia y el Reino Unido, las superficies vitícolas de estos países, y d) en la República Checa, la región vitícola de Čechy (*ibidem*, anexo IX).

³²⁵ La zona vitícola B estará conformada por: a) en Alemania, las superficies plantadas de vid en la región determinada de Baden; b) en Francia, las superficies plantadas de vid en los departamentos no indicados en el presente anexo, así como en los departamentos siguientes: 1) en Alsacia: Bas-Rhin y Haut-Rhin; 2) en Lorena: Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle y Vosges; 3) en Champaña: Aisne, Aube, Marne, Haut-Marne y Seine-et-Marne; 3) en Jura: Ain, Doubs, Jura y Haute-Saône; 4) en Saboya: Savoie, Haute-Savoie e Isère (municipio de Chapareillan), y 5) en el Val de Loire: Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée, Vienne y las superficies plantadas de vid del distrito de Cosne-sur-Loire, en el departamento de Nièvre; c) en Austria, la superficie vitícola austriaca; d) en la República Checa, la región vitícola de Morava y las superficies plantadas de vid que no están incluidas en la zona A; e) en Eslovaquia, las superficies plantadas de vid de las regiones siguientes: Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, Nitrianska vinohradnícka oblasť, Stredoslovenská vinohradnícka oblasť, Východoslovenská vinohradnícka oblasť y las superficies vitícolas no incluidas en el punto 3, letra f); f) en Eslovenia, las superficies plantadas de vid de las regiones siguientes: 1) en la región de Podravje: Štajerska Slovenija y Prekmurje, y 2) en la región de Posavje: Bizeľjsko Sremič, Dolenjska y Bela krajina, y las superficies plantadas de vid en las regiones no incluidas en el punto 4, letra d), y g) en Rumanía, la zona de Podişul Transilvaniei (*ibidem*, anexo IX).

³²⁶ Cabe destacar que el anexo IX establece las zonas vitícolas A, B, C, C I, C II, C III.a) y C III.b).

³²⁷ Como una excepción, “Tokaji eszencia” y “Tokajská esencia” serán considerados vinos.

c) Un grado alcohólico total no superior al 15% vol.; a título excepcional:
— el límite máximo del grado alcohólico total podrá llegar al 20% vol. para los vinos de determinadas zonas vitícolas de la Comunidad, a determinar con arreglo al procedimiento contemplado en el artículo 113, apartado 2, que se produzcan sin aumento artificial del grado alcohólico,

— el límite máximo del grado alcohólico total podrá superar el 15% vol. para vinos con denominación de origen protegida que se produzcan sin aumento artificial del grado alcohólico.

d) una acidez total, expresada en ácido tartárico, no inferior a 3,5 gramos por litro o a 46,6 miliequivalentes por litro, salvo las excepciones que se puedan adoptar con arreglo al procedimiento contemplado en el artículo 113, apartado 2.

El vino “retsina” es el producido exclusivamente en el territorio geográfico de Grecia a partir de mosto de uva tratado con resina de *Pinus halepensis*. La utilización de resina de *Pinus halepensis* solo se permite para obtener vino “retsina” en las condiciones definidas por la legislación griega en vigor.

b. Vino nuevo en proceso de fermentación

Se considera a aquel producto cuya fermentación alcohólica aún no ha concluido y que aún no ha sido separado de las lías.

c. Vino de licor

Se trata del producto:

a) con un grado alcohólico adquirido no inferior al 15% vol. ni superior al 22% vol.;

b) con un grado alcohólico total no inferior al 17,5% vol., con la excepción de determinados vinos de licor con una denominación de origen o una indicación geográfica que figuren en la lista que se adopte con arreglo al procedimiento contemplado en el artículo 113, apartado 2;³²⁸

c) obtenido a partir de:

— mosto de uva parcialmente fermentado,

— vino,

³²⁸ “Artículo 113 (Procedimiento de comité). 1. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, será de aplicación el artículo 195, apartado 2, del Reglamento (CE) 1234/2007. 2. En los casos en que se haga referencia al presente apartado: a) la Comisión estará asistida por un Comité de reglamentación; b) serán de aplicación los artículos 5 y 7 de la Decisión 1999/468/CE; c) el plazo contemplado en el artículo 5, apartado 6, de la Decisión 1999/468/CE queda fijado en tres meses”.

— una mezcla de esos dos productos, o
— mosto de uva o una mezcla de este producto con vino, en el caso de los vinos de licor con una denominación de origen protegida o una indicación geográfica protegida que figuren en la lista que se adopte con arreglo al procedimiento contemplado en el artículo 113, apartado 2;

d) que tenga un grado alcohólico natural inicial no inferior al 12% vol., con la excepción de determinados vinos de licor con una denominación de origen o una indicación geográfica protegida que figuren en la lista que se adopte con arreglo al procedimiento contemplado en el artículo 113, apartado 2;

e) al que se hayan añadido:

i) solos o mezclados:

— alcohol neutro de origen vínico, incluido el alcohol producido por destilación de pasas, con un grado alcohólico adquirido no inferior al 96% vol.,
— destilado de vino o de pasas, con un grado alcohólico adquirido no inferior al 52% vol. ni superior al 86% vol.,

ii) así como, en su caso, uno o varios de los productos siguientes:

— mosto de uva concentrado,
— una mezcla de uno de los productos señalados en la letra e), inciso i), con uno de los mostos de uva señalados en el primer y cuarto guiones de la letra c);

f) en el caso de determinados vinos de licor con una denominación de origen protegida o una indicación geográfica protegida que figuren en la lista que se adopte con arreglo al procedimiento del artículo 113, apartado 2, al cual se hayan añadido, no obstante lo dispuesto en la letra e):

i) bien productos enunciados en la letra e), inciso i), solos o mezclados, o

ii) uno o varios de los productos siguientes:

— alcohol de vino o alcohol de pasas con un grado alcohólico adquirido que no sea inferior al 95% vol. ni superior al 96% vol.,
— aguardiente de vino o de orujo de uva con un grado alcohólico adquirido que no sea inferior al 52% vol. ni superior al 86% vol.,
— aguardiente de pasas con un grado alcohólico adquirido que no sea inferior al 52% vol. e inferior al 94,5% vol.,

iii) y, en su caso, uno o varios de los productos siguientes:

— mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada,
— mosto de uva concentrado obtenido por aplicación directa de calor que se ajuste, exceptuando por esta operación, a la definición de mosto de uva concentrado,

— mosto de uva concentrado,

— una mezcla de uno de los productos señalados en la letra f), inciso ii), con uno de los mostos de uva señalados en el primer y cuarto guiones de la letra c).

d. Vino espumoso

Es aquel producto:

- a) obtenido mediante primera o segunda fermentación alcohólica:
 - de uvas frescas,
 - de mosto de uva,
 - de vino;
- b) que, al descorchar el envase, desprende dióxido de carbono procedente exclusivamente de la fermentación;
- c) que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3 bares;
- d) en el que el grado alcohólico volumétrico total del vino base destinado a su elaboración es de 8,5% vol. como mínimo.

e. Vino espumoso de calidad

Es catalogado como este tipo de vino a aquel producto:

- a) obtenido mediante primera o segunda fermentación alcohólica:
 - de uvas frescas,
 - de mosto de uva,
 - de vino;
- b) que, al descorchar el envase, desprende dióxido de carbono procedente exclusivamente de la fermentación;
- c) que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3,5 bares.
- d) en el que el grado alcohólico volumétrico total del vino base destinado a la elaboración de vino espumoso de calidad es de 9 % vol. como mínimo.

f. Vino espumoso aromático de calidad

Se entiende por “vino espumoso aromático de calidad” a aquel vino espumoso de calidad:

- a) obtenido, recurriendo, cuando constituya el vino base, únicamente a partir de mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado procedentes de determinadas variedades de uva de vinificación que figure en una lista que se elaborará con arreglo al procedimiento contemplado en el artículo 113, apartado 2. Los vinos espumosos aromáticos de calidad tradicionalmente produci-

dos utilizando vinos al constituirse el vino base, se determinarán con arreglo al procedimiento contemplado en el artículo 113, apartado 2;

b) con un exceso de presión debido al dióxido de carbono en solución no inferior a 3 bares si se mantiene a una temperatura de 20 °C en contenedores cerrados;

c) cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido no puede ser inferior a 6% vol.;

d) cuyo grado alcohólico volumétrico total no puede ser inferior a 10% vol.

g. Vino espumoso gasificado

Se trata de aquel producto:

a) obtenido a partir de vino sin denominación de origen protegida ni indicación geográfica protegida;

b) que, al descorchar el envase, desprende dióxido de carbono procedente total o parcialmente de una adición de este gas;

c) que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3 bares.

h. Vino de aguja

Este tipo de vino lo constituye aquel producto:

a) obtenido a partir de vino que tenga un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 9% vol.;

b) con un grado alcohólico adquirido no inferior al 7% vol.;

c) que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono endógeno disuelto no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bares;

d) que se presente en recipientes de 60 litros o menos.

i. Vino de aguja gasificado

Es aquel producto:

a) obtenido a partir de vino;

b) con un grado alcohólico adquirido no inferior al 7% vol. y un grado alcohólico total no inferior al 9% vol.;

- c) que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto, añadido total o parcialmente, no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bares;
- d) que se presente en recipientes de 60 litros o menos.

j. Mosto de uva

El mosto de uva es el producto líquido obtenido de uva fresca de manera natural o a través de procedimientos físicos. Además, se admite un grado alcohólico adquirido que no exceda del 1% vol.³²⁹

k. Mosto de uva parcialmente fermentado

Este tipo de mosto lo constituye aquel producto procedente de la fermentación de mosto de uva, con un grado alcohólico adquirido superior al 1% vol. e inferior a las tres quintas partes de su grado alcohólico volumétrico total.³³⁰

l. Mosto de uva parcialmente fermentado
procedente de uva pasificada

Se trata de aquel producto procedente de la fermentación parcial de mosto de uva obtenido a partir de uvas pasificadas, con un contenido total de azúcar antes de la fermentación de 272 gramos/litro como mínimo y con un grado alcohólico natural y adquirido no inferior al 8% vol. Sin embargo, no serán considerados como mostos de uva parcialmente fermentados procedentes de uva pasificada determinados vinos que tienen esas características que se especificarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 113, apartado 2, del presente Reglamento.³³¹

m. Mosto de uva concentrado

Es aquel mosto de uva sin caramelizar obtenido por la deshidratación parcial de mosto de uva, efectuada por cualquier método autorizado, salvo el fuego directo, de modo que el valor numérico indicado por el refractómetro, utilizado según un método que se determinará con arreglo al artículo

³²⁹ Reglamento (CE) 479/2008, anexo IV.

³³⁰ *Idem.*

³³¹ *Idem.*

31 del presente Reglamento (referido a los métodos de análisis), a la temperatura de 20 °C no sea inferior al 50.9%. Se permite un grado alcohólico adquirido que no exceda del 1% vol.³³²

n. Mosto de uva concentrado rectificado

Se trata del producto líquido sin caramelizar:

a) obtenido por deshidratación parcial de mosto de uva, efectuada por cualquier método autorizado, excepto el fuego directo, de modo que el valor numérico indicado por el refractómetro, utilizado según un método que se determinará con arreglo al artículo 31, a la temperatura de 20 °C no sea inferior al 61,7%;

b) que haya sido sometido a un tratamiento autorizado de desacidificación y de eliminación de componentes distintos del azúcar;

c) que tenga las siguientes características:

— pH no superior a 5 a 25 °Brix,

— densidad óptica, a 425 nanómetros bajo un espesor de 1 cm, no superior a 0,100 en mosto de uva concentrado a 25 °Brix,

— contenido en sacarosa no detectable por el método de análisis que se determine,

— índice Folin-Ciocalteau no superior a 6,00 a 25 °Brix,

— acidez titulable no superior a 15 miliequivalentes por kilogramo de azúcares totales,

— contenido en anhídrido sulfuroso no superior a 25 miligramos por kilogramo de azúcares totales,

— contenido en cationes totales no superior a 8 miliequivalentes por kilogramo de azúcares totales,

— conductividad a 25 °Brix y a 20 °C no superior a 120 microsiemens por centímetro,

— contenido en hidroximetilfurfural no superior a 25 miligramos por kilogramo de azúcares totales,

— presencia de mesoinositol.

Se admite un grado alcohólico adquirido que no exceda del 1% vol.

ñ. Vino de uvas pasificadas

Este tipo de vino lo constituye aquel producto:

a) elaborado sin aumento artificial del grado alcohólico natural, a partir de uvas secadas al sol o a la sombra para su deshidratación parcial;

³³² *Idem.*

b) con un grado alcohólico total de al menos 16% vol. y un grado alcohólico adquirido de al menos 9% vol.

c) con un grado alcohólico natural de al menos 16% vol. (o un contenido de azúcar de 272 gramos/litro).

a. Vino de uvas sobremaduras

Es aquel producto:

a) elaborado sin aumento artificial del grado alcohólico natural;

b) con un grado alcohólico natural superior al 15% vol.;

c) con un grado alcohólico total no inferior al 15% vol. y un grado alcohólico adquirido no inferior al 12% vol.

Los Estados miembros pueden estipular un período de envejecimiento para este producto.

p. Vinagre de vino

Se trata del vinagre: “a) obtenido exclusivamente por fermentación acética de vino; b) con una acidez total, expresada en ácido acético, no inferior a 60 gramos por litro”.

L. *El anexo VI*

En el anexo VI se determinan una serie de restricciones en la producción de vinos. Así, se establecen diversos tipos, que son los siguientes:

A. Consideraciones Generales

1. Todas las prácticas enológicas autorizadas excluirán la adición de agua, excepto por necesidades técnicas específicas.

2. Todas las prácticas enológicas autorizadas excluirán la adición de alcohol, excepto cuando estén dirigidas a la obtención de mosto de uva fresca “apagado” con alcohol, vinos de licor, vinos espumosos, vinos alcoholizados y vinos de aguja.

3. El vino alcoholizado solo podrá utilizarse para destilación.

B. Uva fresca, mosto de uva y zumo de uva

1. El mosto de uva fresca “apagado” con alcohol únicamente podrá utilizarse en la fase de elaboración de productos no incluidos en los códigos NC 2204 10, 2204 21 y 2204 29. Esta disposición se entiende sin perjuicio de cualesquiera otras disposiciones que puedan aplicar los Estados miembros a la elaboración en su territorio de productos no incluidos en los códigos NC 2204 10, 2204 21 y 2204 29.

2. El zumo de uva y el zumo de uva concentrado no podrán destinarse a vinificación ni añadirse a vino. Tampoco podrán someterse a fermentación alcohólica en el territorio de la Comunidad.

3. Las disposiciones de los puntos 1 y 2 no se aplicarán a los productos destinados a la elaboración, en el Reino Unido, Irlanda y Polonia, de productos del código NC 2206 00 para los cuales los Estados miembros puedan admitir la utilización de una denominación compuesta que incluya la palabra “vino”.

4. El mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada solo podrá ser comercializado para la elaboración de vinos de licor, únicamente en las regiones vitícolas donde fuese tradicional este uso en la fecha del 1 de enero de 1985, y de vinos elaborados a partir de uvas sobremaduras.

5. Salvo decisión en contrario adoptada por el Consejo en virtud de las obligaciones internacionales de la Comunidad, se prohíben en el territorio de la Comunidad la transformación en cualquiera de los productos a que se refiere el anexo IV o la adición a dichos productos de uvas frescas, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado, mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado, mosto de uva “apagado” con alcohol, zumo de uva, zumo de uva concentrado y vino o mezclas de estos productos, originarios de terceros países.

C. Mezcla de vinos

Salvo decisión en contrario adoptada por el Consejo en virtud de las obligaciones internacionales de la Comunidad, se prohíben en el territorio de la Comunidad tanto la mezcla de un vino originario de un tercer país con un vino de la Comunidad como la mezcla de vinos originarios de terceros países.

D. Subproductos

1. Se prohíbe el sobreprensado de uvas. Los Estados miembros decidirán, en función de las condiciones locales y de las condiciones técnicas, la cantidad mínima de alcohol que deberán tener el orujo de uva y las lías después del prensado de las uvas.

Los Estados miembros decidirán la cantidad de alcohol que han de tener estos subproductos en un nivel, como mínimo, igual al 5% en relación con el volumen de alcohol del vino producido.

2. Exceptuando el alcohol, el aguardiente o la piqueta, con las lías de vino y el orujo de uva no podrá elaborarse vino ni ninguna otra bebida destinada al consumo humano directo. El vertido de vino en las lías, el orujo de uvas o la pulpa prensada de aszú se autorizará, en las condiciones que se determinen con arreglo al procedimiento contemplado en el artículo 113, apartado 2, cuando se trate de una práctica tradicional para la producción de “Tokaji fordítás” y “Tokaji mászlás” en Hungría, y de “Tokajský fordítás” y “Tokajský mászlás” en Eslovaquia.

3. Se prohíben el prensado de las lías de vino y la reanudación de la fermentación del orujo de uva con fines distintos de la destilación o la producción de piqueta. La filtración y la centrifugación de lías de vino no se considerarán

prensado cuando los productos obtenidos sean de calidad sana, cabal y comercial.

La piqueta, siempre que su elaboración esté autorizada por el Estado miembro interesado, solo podrá utilizarse para la destilación o para el autoconsumo. Sin perjuicio de la posibilidad de que los Estados decidan exigir la eliminación de estos subproductos mediante la destilación, cualquier persona física o jurídica o agrupaciones de personas que posean subproductos deberán eliminarlos en las condiciones que se determinen con arreglo al procedimiento contemplado en el artículo 113, apartado 2.

2. *El Reglamento (CE) 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009*³³³

Con la finalidad de simplificar el entorno normativo de la PAC, el Reglamento (CE) 1234/2007³³⁴ (en adelante, Reglamento único para las OCM) derogó y sustituyó todos los reglamentos que el Consejo había adoptado desde el establecimiento de la PAC en el marco de la creación de las OCM para los productos o grupos de productos agrícolas. La simplificación no significó poner en tela de juicio las decisiones políticas adoptadas a lo largo de los años con respecto a la PAC y, por lo tanto, no planteaba el establecimiento de nuevos instrumentos o medidas. El Reglamento único para las OCM refleja las decisiones políticas adoptadas hasta el momento en que la Comisión propuso el texto de dicho Reglamento.

De forma paralela a las negociaciones y la adopción del Reglamento único para las OCM, el Consejo comenzó a negociar también una reforma normativa en el sector vitivinícola, que acabó con la adopción del Reglamento (CE) 479/2008, por el que se establece la OCM vitivinícola. En el Reglamento único para las OCM se señala que sólo se incorporaron inicialmente en dicho Reglamento las disposiciones del sector vitivinícola que no eran objeto de ninguna reforma normativa y que las que eran objeto de modificaciones normativas debían incorporarse en ese Reglamento después de que hubieran sido aprobadas. Una vez lograda dicha aprobación, se in-

³³³ Reglamento (CE) 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009, (que modifica el Reglamento (CE) 1234/2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

³³⁴ Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), *Diario Oficial de la Unión Europea*, núm. L 299, 16 de noviembre de 2007, p. 1.

corporaron las disposiciones del sector vitivinícola en el Reglamento único para las OCM, introduciendo en él las decisiones normativas adoptadas en el Reglamento (CE) 479/2008.

El Reglamento único para las OCM incorpora las disposiciones referentes a la aplicabilidad de las normas sobre competencia del Tratado con respecto a los sectores regulados por dicho Reglamento. Anteriormente, dichas disposiciones se recogían en el Reglamento (CE) 1184/2006 del Consejo, de 24 de julio de 2006, sobre aplicación de determinadas normas sobre la competencia a la producción y al comercio de determinados productos agrícolas.³³⁵ Así pues, el artículo 200 del Reglamento único para las OCM adapta el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) 1184/2006. Teniendo en cuenta que el sector vitivinícola se ha incorporado plenamente en el Reglamento único para las OCM y que las normas sobre competencia establecidas en él se hacen extensivas a dicho sector, se procedió a excluir al sector vitivinícola del ámbito de aplicación del Reglamento (CE) 1184/2006.

En el capítulo III del título I de la parte II, después de la sección IV del Reglamento (CE) 1184/2006 se añadió la sección IV bis “Potencial productivo en el sector vitivinícola”, subsección “Plantaciones ilegales”. En ella se regula el tema de las plantaciones ilegales posteriores al 31 de agosto de 1998, en el sentido de que los productores arrancarán a expensas suyas las parcelas plantadas de vid sin disponer de los correspondientes derechos de plantación, en su caso, después del 31 de agosto de 1998. Hasta en tanto se efectúen los arranques señalados, las uvas y los productos elaborados a partir de uvas de las parcelas únicamente podrán destinarse a la destilación, corriendo el productor con todos los gastos. Se aclara que los productos resultantes de la destilación no podrán utilizarse para la elaboración de alcohol con un grado alcohólico volumétrico adquirido igual o inferior al 80%.³³⁶

Sin perjuicio, en su caso, de las sanciones impuestas con anterioridad por los Estados miembros, éstos debieron imponer a los productores que no cumplieron la obligación de arranque sanciones proporcionales a la gravedad, alcance y duración de la infracción.³³⁷ Asimismo, los productores debieron regularizar a más tardar el 31 de diciembre de 2009, mediante el pago de una tasa, las parcelas plantadas de vid sin disponer del correspondiente derecho de plantación antes del 1o. de septiembre de 1998.

³³⁵ Reglamento (CE) 1184/2006 del Consejo, de 24 de julio de 2006, sobre aplicación de determinadas normas sobre la competencia a la producción y al comercio de determinados productos agrícolas, *Diario Oficial de la Unión Europea*, núm. L 214, 4 de agosto de 2006, p. 7.

³³⁶ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 85.

³³⁷ *Idem*.

A. Régimen transitorio de derechos de plantación

Se estableció un régimen transitorio de derechos de plantación aplicable hasta el 31 de diciembre de 2015. De acuerdo con éste, se prohibió plantar vides de las variedades de uva de vinificación, así como sobreinjertar las variedades de uva de vinificación clasificables conforme a lo dispuesto en el artículo 120 bis, apartados 1 y 2, en variedades de uva que no sean las de vinificación contempladas en el citado artículo.³³⁸

No obstante, conforme al artículo 85 octies, se autorizarían las plantaciones y sobreinjertos cuando se realizaran al amparo de:

- a) Un derecho de nueva plantación concedido en virtud del artículo 85 nonies.
- b) Un derecho de replantación concedido en virtud del artículo 85 decies.
- c) Un derecho de plantación procedente de una reserva concedido en virtud de lo dispuesto en los artículos 85 undecies y 85 duodecies.³³⁹

a. Derechos de nueva plantación

Los Estados miembros pudieron mantener la prohibición en sus respectivos territorios o en parte de ellos hasta el 31 de diciembre de 2018. Asimismo, ellos pudieron conceder a los productores derechos de nueva plantación en superficies, conforme al artículo 85 nonies:

- a) Destinadas a nuevas plantaciones en el marco de medidas de concentración parcelaria o de medidas de expropiación por causa de utilidad pública adoptadas en aplicación de la legislación nacional.
- b) Destinadas a fines experimentales.
- c) Destinadas al cultivo de viñas madres de injertos.
- d) Cuyo vino o cuyos productos vitivinícolas estuvieren destinados exclusivamente al autoconsumo.³⁴⁰

Los derechos de nueva plantación debieron ser utilizados:

- a) Por el productor al que le hayan sido concedidos.

³³⁸ *Ibidem*, artículo 90.

³³⁹ *Idem*.

³⁴⁰ *Ibidem*, artículo 91.

- b) Antes de que finalice la segunda campaña vitícola siguiente a aquella en la que se hayan concedido.
- c) Para los fines respecto a los cuales se hayan concedido.³⁴¹

b. Derechos de replantación

Los Estados miembros pudieron conceder derechos de replantación, conforme al artículo 85 decies, por una superficie equivalente en cultivo puro a la superficie arrancada, a los productores que procedieron al arranque en una superficie plantada de vid y a los productores que se comprometieran a proceder al arranque en una superficie plantada de vid. En tales casos, el arranque debió llevarse a cabo como muy tarde al término de la tercera campaña siguiente a la plantación de las nuevas vides para las que se hayan concedido los derechos de replantación.³⁴² Así, los derechos de replantación se tuvieron que ejercer, salvo autorización en contrario, dentro de la explotación para la que fueron concedidos. La autorización en contrario pudo darse en los siguientes casos:

- a) Cuando parte de la explotación sea transferida a esa otra explotación.
- b) Cuando se destinen parcelas de esa otra explotación a: *i*) la producción de vinos acogidos a una DOP o a una IGP, o *ii*) el cultivo de viñas madres de injertos.³⁴³

Los Estados miembros velarían por que la aplicación de las excepciones establecidas no acarreará un aumento global del potencial productivo en su territorio, en particular cuando la transferencia sea de tierras de secano a tierras de regadío.³⁴⁴

c. Reserva nacional y regional de derechos de plantación

Los Estados miembros tuvieron la obligación de crear una reserva nacional o reservas regionales de derechos de plantación, con el fin de mejorar la gestión del potencial productivo. Aquellos Estados miembros que las hubieren creado en virtud del Reglamento (CE) 1493/1999 podrían mantenerlas

³⁴¹ *Idem.*

³⁴² *Ibidem*, artículo 92.

³⁴³ *Idem.*

³⁴⁴ *Idem.*

siempre que aplicaran el régimen transitorio de derechos de plantación. En este sentido, se asignarían a las reservas nacionales o regionales los siguientes derechos de plantación que no hubieren sido utilizados en los plazos establecidos:

- a) Derechos de nueva plantación.
- b) Derechos de replantación.
- c) Derechos de plantación procedentes de la reserva.³⁴⁵

De igual manera, se determinó que los productores podrían transferir derechos de replantación a las reservas nacionales o regionales. Por su parte, los Estados miembros determinarían las condiciones de transferencia, la cual, en caso necesario, se efectuaría a cambio de una contrapartida financiera con fondos nacionales, teniendo en cuenta los intereses legítimos de las partes.³⁴⁶

Sin perjuicio de lo anterior, los Estados miembros podrían optar por no aplicar el sistema de reservas siempre que demostraran tener en todo su territorio un sistema alternativo eficaz de gestión de los derechos de plantación.

d. Concesión de derechos de plantación procedentes de reservas

De acuerdo con el artículo 85 duodecies, los Estados miembros pueden conceder derechos de una reserva:

- a) Sin contrapartida financiera, a los productores de menos de 40 años que posean una capacidad profesional suficiente y se establezcan por primera vez en calidad de jefe de explotación.
- b) A cambio de una contrapartida financiera pagada a la hacienda pública nacional o, en su caso, regional, a los productores que vayan a utilizar los derechos para plantar viñedos cuya producción tenga una salida garantizada. Para ello, los Estados miembros establecerían los criterios para determinar el importe de la contrapartida financiera, que puede variar según el producto final de los viñedos y del periodo transitorio residual durante el cual se aplique la prohibición de nuevas plantaciones.³⁴⁷

³⁴⁵ *Ibidem*, artículo 93.

³⁴⁶ *Idem*.

³⁴⁷ *Ibidem*, artículo 94.

En caso de ser utilizados los derechos de plantación procedentes de una reserva, los Estados miembros deberán velar a fin de que:

- a) El lugar, las variedades y las técnicas de cultivo utilizadas garanticen que la consiguiente producción se adecue a la demanda del mercado.
- b) El rendimiento sea representativo de la media de la región, en particular cuando los derechos de plantación procedan de superficies de secano y se utilicen en superficies de regadío.³⁴⁸

Cuando un Estado miembro cree reservas regionales, podrá establecer normas que permitan la transferencia de derechos de plantación entre ellas. Si coexisten reservas regionales y nacionales en un Estado miembro, éste podrá autorizar transferencias entre ellas.³⁴⁹

e. Disposiciones nacionales más restrictivas

Los Estados miembros podrán adoptar disposiciones nacionales más restrictivas en materia de concesión de derechos de nueva plantación o de replantación. También podrán disponer que las solicitudes y la información que deben contener se completen con otras indicaciones necesarias para el seguimiento de la evolución del potencial productivo.³⁵⁰

B. Régimen de arranque

Se establecieron condiciones en las que los viticultores podrían recibir una prima por arranque de viñas, mismas que se aplicarían hasta el término de la campaña vitícola 2010/11.

C. Programas de apoyo en el sector vitivinícola

Se introdujo una nueva sección (sección IV ter) al Reglamento relativa a las normas que regulan la atribución de fondos comunitarios a los Estados miembros y su utilización por éstos a través de programas nacionales de apoyo (en adelante, “programas de apoyo”) para financiar medidas de apoyo específicas destinadas al sector vitivinícola.³⁵¹

³⁴⁸ *Idem.*

³⁴⁹ *Idem.*

³⁵⁰ *Ibidem*, artículo 96.

³⁵¹ *Ibidem*, artículo 3o.

Se señala en el artículo 103 undecies que los programas de apoyo tendrán que ser compatibles con la normativa comunitaria y coherentes con las actividades, políticas y prioridades de la Comunidad. Los Estados miembros se deberán ocupar de los programas de apoyo y se cerciorarán de que tengan coherencia interna y de que se elaboren y apliquen de manera objetiva, teniendo en cuenta la situación económica de los productores interesados y la necesidad de evitar un trato desigual injustificado entre los productores.³⁵²

Los Estados miembros se encargarán de prever y aplicar los controles y sanciones necesarios en caso de incumplimiento de los programas de apoyo. Cabe destacar que no se concederá apoyo:³⁵³

- a) A los proyectos de investigación y a las medidas de sostenimiento de los proyectos de investigación.
- b) A las medidas recogidas en los programas de desarrollo rural al amparo del Reglamento (CE) 1698/2005.³⁵⁴

a. Contenido de los programas de apoyo

De acuerdo con el artículo 103 terdecies, los programas de apoyo deben contener los siguientes aspectos:

- a) Una descripción pormenorizada de las medidas propuestas y de los objetivos cuantificados.
- b) Los resultados de las consultas celebradas.
- c) Una evaluación donde se presenten las repercusiones técnicas, económicas, medioambientales y sociales previstas.
- d) El calendario de aplicación de las medidas.
- e) Un cuadro general de financiación en el que figuren los recursos que se vayan a utilizar y su distribución indicativa entre las medidas, con arreglo a los límites previstos en el anexo X ter.³⁵⁵

³⁵² *Ibidem*, artículo 4o.

³⁵³ *Idem*.

³⁵⁴ Se trata del Reglamento (CE) 1698/2005 del Consejo, de 20 de septiembre de 2005, relativo a la ayuda al desarrollo rural a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader) (*Diario Oficial de la Unión Europea*, núm. L 277, 21 de octubre de 2005, p. 1), mismo que fue derogado por el Reglamento (UE) 1305/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, relativo a la ayuda al desarrollo rural a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader) y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1698/2005 del Consejo.

³⁵⁵ El texto del anexo X ter se puede consultar en la página 35 del Reglamento (CE) 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009.

- f) Los criterios e indicadores cuantitativos que vayan a utilizarse para el seguimiento y la evaluación, al igual que las medidas adoptadas para garantizar una aplicación apropiada y eficaz de los programas de apoyo.
- g) Las autoridades y organismos competentes designados para aplicar el programa de apoyo.³⁵⁶

Asimismo, deberá incluirse lo siguiente:

- a) Apoyo al régimen de pago único.
- b) Promoción.
- c) Reestructuración y reconversión de viñedos.
- d) Cosecha en verde conforme.
- e) Mutualidades.
- f) Seguros de cosechas.
- g) Inversiones.
- h) Destilación de subproductos.
- i) Destilación de alcohol para usos de boca.
- j) Destilación de crisis.
- k) Utilización de mosto de uva concentrado.³⁵⁷

b. Normas generales aplicables
a los programas de apoyo

En el anexo X ter citado figuran la distribución de los fondos comunitarios disponibles, así como los límites presupuestarios aplicables. Se aclara que los Estados miembros no podrán contribuir a los costes de las medidas financiadas por la Comunidad incluidas en los programas de apoyo.³⁵⁸

Cabe señalar que a la financiación pública global, incluidos los fondos comunitarios y nacionales, se le aplicará el importe máximo de la ayuda que fijan las normas comunitarias pertinentes sobre ayudas estatales.³⁵⁹

c. Promoción en los mercados
de terceros países

Según el artículo 103 septdecies, la promoción en los mercados de terceros países consiste en medidas de información o promoción de los vinos

³⁵⁶ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 6o.

³⁵⁷ *Ibidem*, artículo 7o.

³⁵⁸ *Ibidem*, artículo 8o.

³⁵⁹ *Idem*.

comunitarios en terceros países, tendientes a mejorar su competitividad en estos últimos.³⁶⁰ Tendrán por objeto vinos con DOP o IGP o vinos en los que se indique la variedad de uva de vinificación, y sólo podrán consistir en lo siguiente:

- a) Relaciones públicas y medidas de promoción y publicidad que destaquen, en particular, las ventajas de los productos comunitarios en términos de calidad, seguridad alimentaria y respeto del medio ambiente.
- b) Participación en manifestaciones, ferias y exposiciones de importancia internacional.
- c) Campañas de información, en particular sobre los sistemas comunitarios de DO, IG y producción ecológica.
- d) Estudios de nuevos mercados, necesarios para la búsqueda de nuevas salidas comerciales.
- e) Estudios para evaluar los resultados de las medidas de promoción e información.³⁶¹

d. Reestructuración y reconversión de viñedos

Las medidas de reestructuración y reconversión de viñedos tienen como finalidad aumentar la competitividad de los productores vitivinícolas.³⁶² El apoyo para la reestructuración y reconversión de viñedos se podrá prestar únicamente si los Estados miembros presentan un inventario de su potencial productivo anualmente a la Comisión, a más tardar el 1o. de marzo, basado en los datos del registro vitícola.³⁶³ Además, el apoyo sólo se podrá conceder para reconversión varietal, incluso mediante sobreinjertos.

e. Régimen de pago único y apoyo a los viticultores

Se establece que los Estados miembros podrán proporcionar ayuda a los viticultores concediéndoles derechos de ayuda, con arreglo al capítulo 3 del

³⁶⁰ *Ibidem*, artículo 10.

³⁶¹ *Idem*.

³⁶² *Ibidem*, artículo 11.

³⁶³ Esto es en términos del artículo 185 bis, apartado 3, del Reglamento (CE) 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009.

título III del ya citado Reglamento (CE) 1782/2003. Los Estados miembros interesados preverán dicho apoyo en sus programas, incluso, en lo que respecta a las subsiguientes transferencias de fondos al régimen de pago único, mediante modificaciones de dichos programas.³⁶⁴

En este sentido, el apoyo deberá:

- a) Permanecer en el régimen de pago único y no seguir estando disponible, o volver a estarlo, para aquellas medidas que figuren de los artículos 103 septdecies al 103 sexvicies del Reglamento en los años posteriores de funcionamiento de los programas de apoyo.
- b) Reimplantación de viñedos.
- c) Mejoras de las técnicas de gestión de viñedos.

No obstante, se aclara que no se prestará apoyo para la reposición normal de los viñedos que hayan llegado al término de su ciclo natural.

El apoyo para la reestructuración y reconversión de viñedos sólo podrá adoptar las formas siguientes:

- a) Compensación a los productores por la pérdida de ingresos derivada de la aplicación de la medida.
- b) Contribución a los costes de reestructuración y reconversión.³⁶⁵

f. Cosecha en verde

Se entiende por “cosecha en verde” la destrucción o eliminación total de los racimos de uvas cuando todavía están inmaduros, reduciendo así a cero el rendimiento de la zona en cuestión. El apoyo a la cosecha en verde deberá contribuir a recobrar el equilibrio de la oferta y la demanda en el mercado vitivinícola comunitario con el fin de evitar las crisis de mercado,³⁶⁶ y podrá consistir en una compensación en forma de prima³⁶⁷ a tanto alzado por hectárea, cuyo importe será determinado por el Estado miembro interesado.

³⁶⁴ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 9o.

³⁶⁵ *Ibidem*, artículo 11.

³⁶⁶ *Ibidem*, artículo 12.

³⁶⁷ Cabe establecer que la prima no podrá superar el 50% de la suma de los costes directos de destrucción o eliminación de los racimos de uvas más la pérdida de ingresos vinculada a dicha destrucción o eliminación. Por otro lado, los Estados miembros interesados deberán crear un sistema basado en criterios objetivos que les posibilite garantizar que la compensación que reciben los productores vitivinícolas por la cosecha en verde no supera los límites señalados (*idem*).

g. Mutualidades y seguro de cosecha

En los artículos 103 vicies y unvicies se establece que el apoyo para el establecimiento de mutualidades se traducirá en la prestación de ayudas a los productores que deseen asegurarse contra las fluctuaciones del mercado. El apoyo podrá consistir en ayudas temporales y decrecientes destinadas a sufragar los costes administrativos correspondientes.³⁶⁸

Por su parte, el apoyo al seguro de cosecha contribuirá a salvaguardar las rentas de los productores que se vean afectadas por catástrofes naturales, fenómenos meteorológicos adversos, enfermedades o infestaciones parasitarias, y consistirá en una contribución financiera comunitaria por un importe no superior:

- a) Al 80% del coste de las primas de seguro pagadas por los productores en concepto de seguro contra las pérdidas debidas a fenómenos meteorológicos adversos asimilables a catástrofes naturales.
- b) Al 50% del coste de las primas de seguro pagadas por los productores en concepto de seguro contra: *i*) las pérdidas mencionadas en el inciso anterior y otras pérdidas causadas por fenómenos meteorológicos adversos, y *ii*) las pérdidas causadas por animales, por enfermedades de las plantas o por infestaciones parasitarias.³⁶⁹

El apoyo al seguro de cosecha únicamente se concederá si los importes que abonan los seguros a los productores no suponen una compensación superior al 100% de la pérdida de renta sufrida, teniendo en cuenta todas las compensaciones que puedan haber recibido los productores de otros regímenes de ayuda vinculados al riesgo asegurado.³⁷⁰

h. Inversiones

Se establece en el artículo 103 duovicies que se puede conceder apoyo a inversiones tangibles o intangibles en instalaciones de transformación, infraestructura vinícola y comercialización de vino que mejoren el rendimiento global de la empresa y se refieran al menos a uno de los aspectos siguientes:³⁷¹

³⁶⁸ *Ibidem*, artículo 13.

³⁶⁹ *Ibidem*, artículo 14.

³⁷⁰ *Idem*.

³⁷¹ *Ibidem*, artículo 15.

- a) Producción o comercialización de los productos mencionados en el anexo XI ter.³⁷²
- b) Desarrollo de nuevos productos, procedimientos y tecnologías relacionados con los productos mencionados en el anexo XI ter.

D. *El anexo XI ter*³⁷³

El anexo XI ter contempla las categorías de productos vitícolas y sus características,³⁷⁴ que a continuación se abordan.

a. *Vino*

Es el producto obtenido exclusivamente por la fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva. El vino debe tener:

- a) ...un grado alcohólico adquirido no inferior al 8,5% vol., cuando proceda exclusivamente de uva cosechada en las zonas vitícolas A y B a que se refiere el apéndice del anexo X ter,³⁷⁵ y no inferior al 9% vol. en las restantes zonas vitícolas.
- b) no obstante el grado alcohólico adquirido mínimo aplicable en general, un grado alcohólico adquirido no inferior al 4,5% vol., si está acogido a una denominación de origen protegida o a una indicación geográfica protegida, tanto si se han efectuado las operaciones señaladas en la letra B del anexo XV bis [referido al aumento artificial del grado alcohólico natural, acidificación y desacidificación en determinadas zonas vitícolas] como si no.
- c) un grado alcohólico total no superior al 15% vol.; sin embargo, a título excepcional:

³⁷² Dicho anexo será revisado a continuación.

³⁷³ Todo lo contemplado en este apartado se corresponde con el anexo IV del Reglamento (CE) 479/2008.

³⁷⁴ Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02009R0491-20090624&from=EN>.

³⁷⁵ A este apéndice haremos referencia más adelante. Para el tema del grado alcohólico, debe tenerse presente el Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de éstos, y la publicación de las fichas de la OIV, *Diario Oficial de la Unión Europea*, núm. L 149, 7 de junio de 2019, disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02019R0934-20220208&from=EN>.

— el límite máximo del grado alcohólico total podrá llegar al 20% vol. para los vinos de determinadas zonas vitícolas de la Comunidad... que se produzcan sin aumento artificial del grado alcohólico.³⁷⁶

— el límite máximo del grado alcohólico total podrá superar el 15% vol. para vinos con denominación de origen protegida que se produzcan sin aumento artificial del grado alcohólico.

d) una acidez total, expresada en ácido tartárico, no inferior a 3,5 gramos por litro o a 46,6 miliequivalentes por litro, salvo las excepciones que pueda adoptar la Comisión.

Asimismo, el vino *retsina* es el producido exclusivamente en el territorio geográfico de Grecia a partir de mosto de uva tratado con resina de *Pinus halepensis*. La utilización de resina de *Pinus halepensis* únicamente se permite para obtener vino *retsina* en las condiciones definidas por las disposiciones de Grecia en vigor.

Cabe señalar que, y como una excepción a lo dispuesto en la letra b), *Tokaji eszencia* y *Tokajská eszencia* se consideran vinos.

b. Vino nuevo en proceso de fermentación

Se trata de aquel producto cuya fermentación alcohólica aún no ha concluido y que todavía no ha sido separado de las lías.

c. Vino de licor

El vino de licor es el producto:

a) con un grado alcohólico adquirido no inferior al 15% vol. ni superior al 22% vol.;

b) con un grado alcohólico total no inferior al 17,5% vol., con la excepción de determinados vinos de licor con una denominación de origen o una indicación geográfica que figuren en la lista que adopte la Comisión...

c) obtenido a partir de:

— mosto de uva parcialmente fermentado,

— vino,

— una mezcla de esos dos productos, o

— mosto de uva o una mezcla de este producto con vino, en el caso de los vinos de licor con una denominación de origen protegida o una indicación geográfica protegida que figuren en la lista que adopte la Comisión...

³⁷⁶ Esta cuestión se determina por la Comisión con arreglo al procedimiento contemplado en el artículo 195, apartado 4, del Reglamento.

d) que tenga un grado alcohólico natural inicial no inferior al 12% vol., con la excepción de determinados vinos de licor con una denominación de origen protegida o una indicación geográfica protegida que figuren en la lista que adopte la Comisión con arreglo al procedimiento contemplado en el artículo 195, apartado 4;

e) al que se haya añadido lo siguiente:

i) solos o mezclados:

— alcohol neutro de origen vínico, incluido el alcohol producido por destilación de pasas, con un grado alcohólico adquirido no inferior al 96% vol.,

— destilado de vino o de pasas, con un grado alcohólico adquirido no inferior al 52% vol. ni superior al 86% vol.,

ii) así como, en su caso, uno o varios de los productos siguientes:

— mosto de uva concentrado,

— una mezcla de uno de los productos señalados en la letra e), inciso i), con uno de los mostos de uva señalados en el primer y cuarto guiones de la letra c);

f) en el caso de determinados vinos de licor con una denominación de origen protegida o una indicación geográfica protegida que figuren en la lista que adopte la Comisión con arreglo al procedimiento del artículo 195, apartado 4, al cual se hayan añadido, no obstante lo dispuesto en la letra e):

i) bien productos enunciados en la letra e), inciso i), solos o mezclados, o

ii) uno o varios de los productos siguientes:

— alcohol de vino o alcohol de pasas con un grado alcohólico adquirido que no sea inferior al 95% vol. ni superior al 96% vol.,

— aguardiente de vino o de orujo de uva con un grado alcohólico adquirido que no sea inferior al 52% vol. ni superior al 86% vol.,

— aguardiente de pasas con un grado alcohólico adquirido que no sea inferior al 52% vol. e inferior al 94,5% vol., y

iii) en su caso, uno o varios de los productos siguientes:

— mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada,

— mosto de uva concentrado obtenido por aplicación directa de calor que se ajuste, exceptuando por esta operación, a la definición de mosto de uva concentrado,

— mosto de uva concentrado,

— una mezcla de uno de los productos señalados en la letra f), inciso ii), con uno de los mostos de uva señalados en el primer y cuarto guiones de la letra c).

d. Vino espumoso

El vino espumoso es el producto:

a) obtenido mediante primera o segunda fermentación alcohólica:

— de uvas frescas,

- de mosto de uva, o
- de vino;
- b) que, al descorchar el envase, desprende dióxido de carbono procedente exclusivamente de la fermentación;
- c) que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3 bares, y
- d) en el que el grado alcohólico volumétrico total del vino base destinado a su elaboración es de 8,5% vol. como mínimo.

e. Vino espumoso de calidad

El vino espumoso de calidad es el producto:

- a) obtenido mediante primera o segunda fermentación alcohólica:
 - de uvas frescas,
 - de mosto de uva, o
 - de vino;
- b) que, al descorchar el envase, desprende dióxido de carbono procedente exclusivamente de la fermentación;
- c) que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3,5 bares, y
- d) en el que el grado alcohólico volumétrico total del vino base destinado a la elaboración de vino espumoso de calidad es de 9% vol. como mínimo.

f. Vino espumoso aromático de calidad

El vino espumoso aromático de calidad es aquel vino espumoso de calidad:

- a) obtenido, recurriendo, cuando constituya el vino base, únicamente a partir de mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado procedentes de determinadas variedades de uva de vinificación que figure en una lista que elaborará la Comisión... Los vinos espumosos aromáticos de calidad tradicionalmente producidos utilizando vinos al constituirse el vino base, los determinará la Comisión...
- b) con un exceso de presión debido al dióxido de carbono en solución no inferior a 3 bares si se mantiene a una temperatura de 20 °C en contenedores cerrados;
- c) cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido no puede ser inferior a 6% vol., y
- d) cuyo grado alcohólico volumétrico total no puede ser inferior a 10% vol.

g Vino espumoso gasificado

El vino espumoso gasificado es el producto:

- a) obtenido a partir de vino sin denominación de origen protegida ni indicación geográfica protegida;
- b) que, al descorchar el envase, desprende dióxido de carbono procedente total o parcialmente de una adición de este gas, y
- c) que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3 bares.

h. Vino de aguja

El vino de aguja es el producto:

- a) obtenido a partir de vino que tenga un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 9% vol.;
- b) con un grado alcohólico adquirido no inferior al 7% vol.;
- c) que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono endógeno disuelto no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bares, y
- d) que se presente en recipientes de 60 litros o menos.

i. Vino de aguja gasificado

El vino de aguja gasificado es el producto:

- a) obtenido a partir de vino;
- b) con un grado alcohólico adquirido no inferior al 7% vol. y un grado alcohólico total no inferior al 9% vol.;
- c) que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto, añadido total o parcialmente, no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bares, y
- d) que se presente en recipientes de 60 litros o menos.

j. Mosto de uva

Se trata del producto líquido obtenido de uva fresca de manera natural o mediante procedimientos físicos. Asimismo, se admite un grado alcohólico adquirido que no exceda del 1% vol.

k. Mosto de uva parcialmente fermentado

Es el producto procedente de la fermentación de mosto de uva, que tiene un grado alcohólico adquirido superior al 1% vol. e inferior a las tres quintas partes de su grado alcohólico volumétrico total.

l. Mosto de uva parcialmente fermentado
procedente de uva pasificada

Se trata de aquel producto procedente de la fermentación parcial de mosto de uva obtenido a partir de uvas pasificadas, con un contenido total de azúcar antes de la fermentación de 272 gramos/litro como mínimo y con un grado alcohólico natural y adquirido no inferior al 8% vol. Sin embargo, no se considerarán mostos de uva parcialmente fermentados procedentes de uva pasificada determinados vinos que tienen esas características que especificará la Comisión.

m. Mosto de uva concentrado

Es el mosto de uva sin caramelizar que es obtenido por la deshidratación parcial de mosto de uva, efectuada por cualquier método autorizado, excepto el fuego directo, de modo que el valor numérico indicado por el refractómetro, utilizado conforme a un método que se determinará con arreglo al artículo 120 octies, a la temperatura de 20 °C no sea inferior al 50.9%. Además, se admite un grado alcohólico adquirido que no exceda del 1% vol.

n. Mosto de uva concentrado rectificado

Se trata del producto líquido sin caramelizar:

a) obtenido por deshidratación parcial de mosto de uva, efectuada por cualquier método autorizado, excepto el fuego directo, de modo que el valor numérico indicado por el refractómetro, utilizado según un método que se determinará con arreglo al artículo 120 octies, a la temperatura de 20 °C no sea inferior al 61,7%;

b) que haya sido sometido a un tratamiento autorizado de desacidificación y de eliminación de componentes distintos del azúcar;

c) que tenga las siguientes características:

— pH no superior a 5 a 25 Brix,

— densidad óptica, a 425 nanómetros bajo un espesor de 1 cm, no superior a 0,100 en mosto de uva concentrado a 25 Brix,

- contenido en sacarosa no detectable por el método de análisis que se determine,
 - índice Folin-Ciocalteu³⁷⁷ no superior a 6,00 a 25 Brix,
 - acidez titulable no superior a 15 miliequivalentes por kilogramo de azúcares totales,
 - contenido en anhídrido sulfuroso no superior a 25 miligramos por kilogramo de azúcares totales,
 - contenido en cationes totales no superior a 8 miliequivalentes por kilogramo de azúcares totales,
 - conductividad a 25 Brix y 20 °C no superior a 120 microsiemens por centímetro,
 - contenido en hidroximetilfurfural no superior a 25 miligramos por kilogramo de azúcares totales,
 - presencia de mesoinositol.
- Se admite un grado alcohólico adquirido que no exceda del 1% vol.

ñ. Vino de uvas pasificadas

El vino de uvas pasificadas es aquel producto:

- a) elaborado sin aumento artificial del grado alcohólico natural, a partir de uvas secadas al sol o a la sombra para su deshidratación parcial;
- b) con un grado alcohólico total de al menos 16% vol. y un grado alcohólico adquirido de al menos 9% vol., y
- c) con un grado alcohólico natural de al menos 16% vol. (o un contenido de azúcar de 272 gramos/litro).

o. Vino de uvas sobremaduras

El vino de uvas sobremaduras es el producto:

- a) elaborado sin aumento artificial del grado alcohólico natural;
- b) con un grado alcohólico natural superior al 15% vol., y
- c) con un grado alcohólico total no inferior al 15% vol. y un grado alcohólico adquirido no inferior al 12% vol.

Los Estados miembros pueden estipular un período de envejecimiento para este producto.

³⁷⁷ Se trata de un método espectrofotométrico analítico utilizado para la detección y análisis de polifenoles en el vino. Véase Lluva Llord, María, *Métodos analíticos para la determinación de antioxidantes en el vino*, Madrid, Universidad Complutense, Facultad de Farmacia, 2019, p. 4.

p. Vinagre de vino

El vinagre de vino es aquel vinagre: *a*) obtenido de forma exclusiva por la fermentación acética de vino, y *b*) tiene una acidez total, expresada en ácido acético, no inferior a 60 gramos/litro.

q. Apéndice

El apéndice del anexo XI ter se refiere a las zonas vitícolas, que serán las siguientes:³⁷⁸

1. La zona vitícola A comprende:

- a) en Alemania: las superficies plantadas de vid no incluidas en el apartado 2, letra a);
- b) en Luxemburgo: la región vitícola luxemburguesa;
- c) en Bélgica, Dinamarca, Irlanda, los Países Bajos, Polonia, Suecia y el Reino Unido: las superficies vitícolas de estos países;
- d) en la República Checa: la región vitícola de Čechy.

2. La zona vitícola B comprende:

- a) en Alemania, las superficies plantadas de vid en la región determinada de Baden;
- b) en Francia, las superficies plantadas de vid en los departamentos no indicados en el anexo, así como en los departamentos siguientes:
 - en Alsacia: Bas-Rhin, Haut-Rhin,
 - en Lorena: Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges,
 - en Champaña: Aisne, Aube, Marne, Haut-Marne, Seine-et-Marne,
 - en Jura: Ain, Doubs, Juras, Haute-Saône,
 - en Saboya: Savoie, Haute-Savoie, Isère (municipio de Chapareillan),
 - en el Val de Loire: Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée, Vienne, y las superficies plantadas de vid del distrito de Cosne-sur-Loire, en el departamento de Nièvre;
- c) en Austria, la superficie vitícola austriaca;
- d) en la República Checa, la región vitícola de Morava y las superficies plantadas de vid que no están incluidas en el punto 1, letra d);
- e) en Eslovaquia, las superficies plantadas de vid de las regiones siguientes: Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Južnoslovenská vinohradnícka oblasť,

³⁷⁸ La delimitación de los territorios de las unidades administrativas mencionadas en el anexo será la que resulte de las disposiciones nacionales vigentes el 15 de diciembre de 1981; en el caso de España, de las vigentes el 1o. de marzo de 1986, y en el de Portugal, de las vigentes el 1o. de marzo de 1998.

Nitrianska vinohradnícka oblasť, Stredoslovenská vinohradnícka oblasť, Východoslovenská vinohradnícka oblasť y las superficies vitícolas no incluidas en el punto 3, letra f);

f) en Eslovenia, las superficies plantadas de vid de las regiones siguientes:

— en la región de Podravje: Štajerska Slovenija, Prekmurje,

— en la región de Posavje: Bizeljsko Sremič, Dolenjska y Bela krajina, y las superficies plantadas de vid en las regiones no incluidas en el punto 4, letra d);

g) en Rumanía, la zona de Podişul Transilvaniei.

3. *La zona vitícola C I comprende:*

a) en Francia, las superficies plantadas de vid en:

— en los departamentos siguientes: Allier, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Côte-d'Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Isère (excepto el municipio de Chapareillan), Landes, Loire, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Nièvre (excepto el distrito de Cosne-sur-Loire), Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Vienne, Yonne,

— en los distritos de Valence y Die del departamento de Drôme (excepto los cantones de Dieulefit, Loriol, Marsanne y Montélimar),

— en el distrito de Tournon, en los cantones de Antraigues, Burzet, Coucouron, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Saint-Etienne de Lugdarès, Saint-Pierre-Valgeorge y la Voultre-sur-Rhône del departamento de Ardèche;

b) en Italia, las superficies plantadas de vid en la región del Valle de Aosta y en las provincias de Sondrio, Bolzano, Trento y Belluno;

c) en España, las superficies plantadas de vid en las provincias de A Coruña, Asturias, Cantabria, Guipúzcoa y Vizcaya;

d) en Portugal, las superficies plantadas de vid en la parte de la región del Norte que corresponde al área vitícola determinada de “Vinho Verde” y los “Concelhos de Bombarral, Lourinhã, Mafra e Torres Vedras” (excepto “Freguesias da Carvoeira e Dois Portos”), pertenecientes a la “Região vitícola da Extremadura”;

e) en Hungría, todas las superficies plantadas de vid;

f) en Eslovaquia, las superficies plantadas de vid en Tokajská vinohradnícka oblasť;

g) en Rumanía, las superficies plantadas de vid no incluidas en el punto 2, letra g), ni en el punto 4, letra f).

4. *La zona vitícola C II comprende:*

a) en Francia, las superficies plantadas de vid en:

— los departamentos siguientes: Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales (excepto los cantones de Olette y Arles-sur-Tech), Vaucluse,

— la parte del departamento de Var que linda al sur con el límite norte de los municipios de Evenos, Le Beausset, Solliès-Toucas, Cuers, Puget-Ville, Collobrières, La Garde-Freinet, Plan-de-la-Tour y Sainte-Maxime,

— el distrito de Nyons y el cantón de Loriol-sur-Drôme, en el departamento de Drôme,

— las zonas del departamento de Ardèche no incluidas en el punto 3, letra a);

b) en Italia, las superficies plantadas de vid en las regiones siguientes: Abruzzo, Campania, Emilia-Romaña, Friul-Venecia Julia, Lacio, Liguria, Lombardía (excepto la provincia de Sondrio), Las Marcas, Molise, Piamonte, Toscana, Umbría, Véneto (excepto la provincia de Belluno), incluidas las islas pertenecientes a dichas regiones, como la isla de Elba y las restantes islas del archipiélago toscano, las islas Pontinas y las de Capri e Ischia;

c) en España, las superficies plantadas de vid en las provincias siguientes:

— Lugo, Orense, Pontevedra,

— Ávila (excepto los municipios que corresponden a la comarca vitícola determinada de Cebreros), Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid, Zamora,

— La Rioja,

— Álava,

— Navarra,

— Huesca,

— Barcelona, Girona, Lleida,

— la parte de la provincia de Zaragoza situada al norte del río Ebro,

— los municipios de la provincia de Tarragona incluidos en la denominación de origen Penedés,

— la parte de la provincia de Tarragona que corresponde a la comarca vitícola determinada de Conca de Barberá;

d) en Eslovenia, las superficies plantadas de vid en las regiones siguientes: Brda o Goriška Brda, Vipavska dolina o Vipava, Kras y Slovenska Istra;

e) en Bulgaria, las superficies plantadas de vid en las regiones siguientes: Dunavska Ravnina (Дунавска равнина), Chernomorski Rayon (Черноморски район), Rozova Dolina (Розова долина);

f) en Rumanía, las superficies plantadas de vid en las regiones siguientes: Dealurile Buzăului, Dealu Mare, Severinului y Plaiurile Drâncei, Colinele Dobrogei, Terasele Dunării, la región vinícola del sur del país, incluidos los arenales y otras regiones favorables.

5. *La zona vitícola C III.a) comprende:*

a) en Grecia, las superficies plantadas de vid en los departamentos (nomos) siguientes: Florida, Imathia, Kilkis, Grevena, Larissa, Ioannina, Lefcada, Achaia, Messinia, Arcadia, Corinthia, Heraclion, Chania, Rethymno, Samos, Lassithi, así como de la isla de Santorini;

b) en Chipre, las superficies plantadas de vid situadas en cotas que superen los 600 metros de altitud;

c) en Bulgaria, las superficies plantadas de vid no incluidas en el punto 4, letra e).

6. *La zona vitícola C III.b) comprende:*

- a) en Francia, las superficies plantadas de vid en:
 - los departamentos de Córcega,
 - la parte del departamento de Var situada entre el mar y una línea delimitada por los municipios de Evenos, Le Beausset, Solliès-Toucas, Cuers, Puget-Ville, Collobrières, La Garde-Freinet, Plan-de-la-Tour y Sainte-Maxime, que también están incluidos,
 - los cantones de Olette y Arles-sur-Tech del departamento de Pirineos Orientales;
- b) en Italia, las superficies plantadas de vid en las regiones siguientes: Calabria, Basilicata, Apulia, Cerdeña y Sicilia, incluidas las islas pertenecientes a dichas regiones, como Pantelaria, las islas Lípari, Égadas y Pelagias;
- c) en Grecia, las superficies plantadas de vid no comprendidas en el punto 5, letra a);
- d) en España, las superficies plantadas de vid no incluidas en el punto 3, letra c), ni en el punto 4, letra c);
- e) en Portugal, las superficies plantadas de vid en las regiones no incluidas en el punto 3, letra d);
- f) en Chipre, las superficies plantadas de vid situadas en cotas que no superen los 600 m de altitud;
- g) en Malta, las superficies plantadas de vid.

E. *Destilación de subproductos*

Podrá concederse apoyo para la destilación voluntaria u obligatoria de subproductos de la viticultura que se haya realizado de acuerdo con las condiciones que se fijan en el punto D del anexo XV ter.³⁷⁹

El importe de la ayuda se determinará en porcentaje volumétrico y por hectolitro de alcohol producido. No se pagará ninguna ayuda para el volumen de alcohol contenido en los subproductos que se vayan a destilar superior a un 10% en relación con el volumen de alcohol contenido en el vino producido.³⁸⁰

Además, el alcohol que resulte de la destilación a la que se haya concedido ayuda se utilizará exclusivamente con fines industriales o energéticos, con el objetivo de evitar distorsiones de la libre competencia.

Un aspecto que no debemos dejar de mencionar es que hasta el 31 de julio de 2012 fue posible conceder ayuda a los productores para el vino que se destilara en alcohol para usos de boca y para la destilación voluntaria u

³⁷⁹ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 16.

³⁸⁰ *Idem.*

obligatoria de los excedentes de vino decidida por los Estados miembros en casos justificados de crisis.³⁸¹

F. Disposiciones aplicables a la comercialización y la producción

Con el fin de mejorar y estabilizar el funcionamiento del mercado común de los vinos, incluidas las uvas, los mostos y los vinos de los que procedan, los Estados miembros productores podrán establecer normas de comercialización para regular la oferta, acordes con el objetivo que se persiga, y no podrán:

- a) Tener por objeto ninguna transacción posterior a la primera comercialización del producto de que se trate.
- b) Disponer la fijación de precios, incluyendo aquellos fijados con carácter indicativo o de recomendación.
- c) Bloquear un porcentaje excesivo de la cosecha anual normalmente disponible.
- d) Dar pie para negar la expedición de los certificados nacionales o comunitarios necesarios para la circulación y la comercialización de los vinos.³⁸²

Disposiciones especiales para la comercialización de vino

Se establece que los Estados miembros podrán autorizar la utilización del término “vino” si:

- a) Se encuentra acompañada de un nombre de fruta en forma de denominaciones compuestas, para la comercialización de productos obtenidos a partir de la fermentación de frutas distintas de la uva.
- b) Está incluida en una denominación compuesta.³⁸³

No obstante, se evitará toda posible confusión con los productos correspondientes a las categorías de vino contenidas en el anexo XI ter.

³⁸¹ *Ibidem*, artículos 17 y 18.

³⁸² *Ibidem*, artículo 67.

³⁸³ *Ibidem*, artículo 25.

G. *Solicitudes de protección*

Las solicitudes en las que se pida la protección de ciertos nombres mediante su inclusión en la categoría de DO o IG deberán ir acompañadas de un expediente técnico que facilite los siguientes datos:

- a) Nombre que se desee proteger.
- b) Nombre, apellidos y dirección del solicitante.
- c) El pliego de condiciones del producto.
- d) Un documento único en el que se resuma el pliego de condiciones del producto.³⁸⁴

El pliego de condiciones también tendrá que permitir a las partes interesadas comprobar las condiciones pertinentes de producción de la DO o la IG. Como mínimo, este pliego constará de lo siguiente:

- a) Nombre que se desee proteger.
- b) Descripción del vino o de los vinos (para los vinos con DO, sus principales características analíticas y organolépticas; para los vinos con IG, sus principales características analíticas, así como una evaluación o indicación de sus características organolépticas).³⁸⁵

H. *Denominaciones geográficas de origen e indicaciones geográficas*

El artículo 118 ter contiene las siguientes definiciones:

- a) “denominación de origen”: el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto referido en el artículo 118 bis, apartado 1 [del Reglamento (CE) 491/2009], que cumple los requisitos siguientes:
 - i) su calidad y sus características se deben básica o exclusivamente a un entorno geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él,
 - ii) las uvas utilizadas en su elaboración proceden exclusivamente de esa zona geográfica,
 - iii) la elaboración tiene lugar en esa zona geográfica, y
 - iv) se obtiene de variedades de vid de la especie *Vitis vinifera*;

³⁸⁴ *Ibidem*, artículo 35.

³⁸⁵ *Idem*.

b) “indicación geográfica”: una indicación que se refiere a una región, a un lugar determinado o, en casos excepcionales, a un país, que sirve para designar un producto referido en el artículo 118 *bis*, apartado 1 [del Reglamento (CE) 491/2009], que cumple los requisitos siguientes:

- i) posee una calidad, una reputación u otras características específicas atribuibles a su origen geográfico,
- ii) al menos el 85% de la uva utilizada en su elaboración procede exclusivamente de esa zona geográfica,
- iii) la elaboración tiene lugar en esa zona geográfica, y
- iv) se obtiene de variedades de vid de la especie *Vitis vinifera* o de un cruce entre esta especie y otras especies del género *Vitis*.

Se establece que ciertos nombres usados tradicionalmente constituirán una DO cuando:

- a) Designen un vino.
- b) Se refieran a un nombre geográfico.
- c) Reúnan los requisitos mencionados para una DO.
- d) Se sometan al procedimiento de protección de las DO e IG que se establece en el Reglamento (CE) 491/2009.³⁸⁶

Las DO y las IG, incluidas las referentes a zonas geográficas de terceros países, podrán gozar de protección en la Comunidad Europea con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 491/2009.³⁸⁷

Conforme al artículo 118 quáter, las solicitudes en las que se pida la protección de ciertos nombres mediante su inclusión en la categoría de DO o IG deberán ir acompañadas de un expediente técnico que facilite los siguientes datos:

- a) Nombre que se desee proteger.
- b) Nombre, apellidos y dirección del solicitante.
- c) Pliego de condiciones del producto.
- d) Un documento único en el que se resuma el pliego de condiciones del producto.³⁸⁸

Además, el pliego de condiciones deberá permitir a las partes interesadas comprobar las condiciones pertinentes de producción de la DO o la IG y constará, por lo menos, de lo siguiente:

³⁸⁶ *Ibidem*, artículo 34.

³⁸⁷ *Idem*.

³⁸⁸ *Ibidem*, artículo 35.

- a) Nombre que se desee proteger.
- b) Descripción del vino o vinos: *i)* en el caso de los vinos con DO, señalar sus principales características analíticas y organolépticas, y *ii)* para los vinos con IG, mencionar sus principales características analíticas, así como una evaluación o indicación de sus características organolépticas.
- c) En su caso, las prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración.
- d) Demarcación de la zona geográfica de que se trate.
- e) Rendimiento máximo por hectárea.
- f) Variedad o variedades de uva de las que proceden el vino o vinos.
- g) Explicación detallada que confirme el vínculo con el entorno geográfico particular y con los factores naturales y humanos inherentes a él, tratándose de una DO, o, en su caso, que posee una calidad, una reputación u otras características específicas atribuibles a su origen geográfico, tratándose de una IG.
- h) Requisitos aplicables establecidos en las legislaciones comunitarias o nacionales o, cuando así lo prevean los Estados miembros, por un organismo que gestione la DOP o la IGP, teniendo en cuenta que dichos requisitos deberán ser objetivos y no discriminatorios, además de ser compatibles con la normativa comunitaria.
- i) Nombre y dirección de las autoridades u organismos encargados de comprobar el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones y sus tareas específicas.³⁸⁹

De esta manera, todo grupo de productores interesado o, en casos excepcionales, un solo productor podrá solicitar la protección de una DO o de una IG. En efecto, en la solicitud podrán participar otras partes que estén interesadas.³⁹⁰

Cabe destacar que los productores podrán presentar solicitudes de protección únicamente para los vinos que produzcan. En el caso de un nombre que designe una zona geográfica transfronteriza o de un nombre tradicional vinculado a una zona geográfica transfronteriza, se podrá presentar una solicitud conjunta.³⁹¹

³⁸⁹ *Idem.*

³⁹⁰ *Ibidem*, artículo 37.

³⁹¹ *Idem.*

a. Solicitud de protección relativa a una zona geográfica de un tercer país

En aquellos casos en que la solicitud de protección se refiera a una zona geográfica de un tercer país, además de los elementos ya señalados, se deberá aportar la prueba de que el nombre en cuestión se encuentra protegido en su país de origen.³⁹²

La solicitud será enviada a la Comisión, ya sea directamente por el solicitante, o bien por mediación de las autoridades de ese tercer país. La solicitud de protección tiene que presentarse en una de las lenguas oficiales de la Comunidad o, en su caso, ir acompañada de una traducción certificada en una de esas lenguas.³⁹³

b. Procedimiento nacional preliminar

Las solicitudes de protección de las DO o las IG de los vinos conformes con el artículo 118 ter originarios de la Comunidad deberán someterse a un procedimiento nacional preliminar; de esta manera, la solicitud de protección se presentará en el Estado miembro de cuyo territorio se derive la DO o la IG.³⁹⁴

El Estado miembro deberá examinar la solicitud de protección para verificar si cumple con las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) 491/2009 e incoará un procedimiento nacional que garantice una publicación adecuada de la solicitud y en el que se fije un plazo mínimo de dos meses desde la fecha de publicación, durante el cual cualquier persona física o jurídica que ostente un interés legítimo y resida o esté establecida en su territorio podrá impugnar la protección propuesta presentando una declaración debidamente motivada en el Estado miembro.³⁹⁵

Si el Estado miembro estima que la DO o la IG no cumple los requisitos pertinentes o es incompatible con la normativa comunitaria en general, deberá rechazar la solicitud.

En caso de que considere que se cumplen los requisitos pertinentes, el Estado miembro realizará lo siguiente:

- a) Publicará, al menos en Internet, el documento único y el pliego de condiciones del producto.

³⁹² *Ibidem*, artículo 36.

³⁹³ *Idem*.

³⁹⁴ *Ibidem*, artículo 38.

³⁹⁵ *Idem*.

- b) Enviará a la Comisión una solicitud de protección, que incluirá la siguiente información: *i*) el nombre, los apellidos y la dirección del solicitante; *ii*) el documento único en el que se resume el pliego de condiciones del producto; *iii*) una declaración del Estado miembro en la que conste que la solicitud presentada por el interesado cumple las condiciones exigidas, y *iv*) la referencia de la publicación a que se refiere el inciso *a*.³⁹⁶

Esta información se debe presentar en una de las lenguas oficiales de la Comunidad o, en su caso, ir acompañada de una traducción certificada en una de esas lenguas.

Cabe destacar que los Estados miembros debieron poner en vigor las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo señalado a más tardar el 1o. de agosto de 2009.

En caso de que un Estado miembro carezca de legislación nacional sobre protección de las DO e IG, podrá, y sólo de manera transitoria, conceder la protección al nombre a nivel nacional conforme a los términos del Reglamento (CE) 491/2009, con efectos a partir del día de la presentación de la solicitud a la Comisión. Esta protección nacional transitoria cesará en la fecha en que se haya adoptado una decisión de registro o de denegación.³⁹⁷

De igual manera, la Comisión debe hacer pública la fecha de presentación de la solicitud de protección de la DO o de la IG y tendrá que comprobar si las solicitudes de protección cumplen las condiciones establecidas.

En caso de que la Comisión considere que sí se cumplen las condiciones establecidas, deberá publicar en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el documento único en el que se resume el pliego de condiciones del producto y la referencia de la publicación del pliego de condiciones del producto. En caso contrario, la Comisión decidirá rechazar la solicitud con arreglo al procedimiento contemplado en el artículo 195, apartado 4, del Reglamento (CE) 491/2009.

c. Procedimiento de oposición

En el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación, cualquier Estado miembro o tercer país, o cualquier persona física o jurídica que ostente un interés legítimo y esté establecida o resida en un Estado miembro distinto de aquel que solicita la protección o en un tercer país, podrá im-

³⁹⁶ *Idem.*

³⁹⁷ *Idem.*

pugnar la protección propuesta presentando a la Comisión una declaración debidamente motivada en relación con las condiciones de admisibilidad. En el caso de personas físicas o jurídicas establecidas o que residan en un tercer país, esa declaración se presentará, bien directamente o por mediación de las autoridades de ese tercer país, en el plazo de dos meses señalado.³⁹⁸

Con respecto a la base de la información que posea, la Comisión deberá decidir bien proteger las DO o las IG que cumplan las condiciones establecidas y sean compatibles con la normativa comunitaria, bien rechazar las solicitudes cuando no cumplan esas condiciones.

d. Motivos de denegación de la protección

Las denominaciones que hayan pasado a ser genéricas no podrán protegerse como DO o IG. En este sentido, se entenderá por “denominación que ha pasado a ser genérica” la denominación de un vino que, si bien se refiere al lugar o la región en que este producto se elaboraba o comercializaba originalmente, se ha convertido en la denominación común de un vino en la Comunidad.³⁹⁹

Para determinar si una denominación ha pasado a ser genérica, se deberán tener en cuenta todos los factores pertinentes y en especial:

- a) La situación existente en la Comunidad, principalmente en las zonas de consumo.
- b) Las disposiciones legales nacionales o comunitarias pertinentes.⁴⁰⁰

Asimismo, se aclara de manera destacada que una denominación no podrá protegerse como DO o IG cuando, habida cuenta de la reputación y notoriedad de una marca registrada, su protección pueda inducir a error al consumidor con respecto a la verdadera identidad del vino.

Cuando se proceda a registrar una denominación para la que se haya presentado una solicitud que sea homónima o parcialmente homónima de una denominación ya registrada, se tendrán debidamente en cuenta los usos locales y tradicionales y los riesgos de confusión. En este sentido, no se podrá registrar una denominación homónima que induzca al consumidor a creer erróneamente que los productos son originarios de otro territorio, aunque

³⁹⁸ *Ibidem*, artículo 40.

³⁹⁹ *Ibidem*, artículo 43.

⁴⁰⁰ *Idem*.

sea exacta por lo que se refiere al territorio, la región o la localidad de la que son originarios los productos de que se trate.⁴⁰¹

El uso de una denominación homónima registrada sólo se autorizará cuando las condiciones prácticas garanticen que la denominación homónima registrada anteriormente se diferencia de forma suficiente de la ya registrada, habida cuenta de la necesidad de garantizar un trato equitativo a los productores interesados y de no inducir a error al consumidor.⁴⁰²

Salvo disposición en contrario de las normas de desarrollo de la Comisión, cuando una variedad de uva de vinificación contenga o consista en una DOP o una IGP, el nombre de esa variedad de uva de vinificación no podrá utilizarse para el etiquetado de los productos regulados por el Reglamento (CE) 491/2009.⁴⁰³

La protección de las DO e IG no afectará a las IGP utilizadas para bebidas espirituosas con arreglo al Reglamento (CE) 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas, ni viceversa.⁴⁰⁴

e. Protección

Las DOP y las IGP podrán ser utilizadas por cualquier agente económico que comercialice vino elaborado de conformidad con el pliego de condiciones del producto correspondiente. En una disposición normativa compleja (artículo 118 quaterdecies), cuyo origen se encuentra —según sostiene Ángel Martínez Gutiérrez— en el artículo 13.1 del Reglamento (CE) 2081/1992 y en su versión contenida en el artículo 13.1 del Reglamento (CE) 510/2006,⁴⁰⁵ se establece que las DOP y las IGP, así como los vinos que utilicen esos nombres protegidos con arreglo al pliego de condiciones del producto, estarán protegidas de:

- a) todo uso comercial directo o indirecto de un nombre protegido:
 - i) por parte de productos comparables que no se ajusten al pliego de condiciones del nombre protegido, o
 - ii) en la medida en que ese uso aproveche la reputación de una denominación de origen o una indicación geográfica;

⁴⁰¹ *Ibidem*, artículo 42.

⁴⁰² *Idem*.

⁴⁰³ *Idem*.

⁴⁰⁴ *Idem*.

⁴⁰⁵ Martínez Gutiérrez, Ángel, *Nuevos títulos de protección de carácter comunitario para los vinos de calidad*, Navarra, Aranzadi, 2011, pp. 66 y ss.

b) toda usurpación, imitación o evocación, aunque se indique el origen verdadero del producto o el servicio o si el nombre protegido se traduce o va acompañado de los términos “estilo”, “tipo”, “método”, “producido como”, “imitación”, “sabor”, “parecido” u otros análogos;

c) cualquier otro tipo de indicación falsa o engañosa en cuanto a la procedencia, el origen, la naturaleza o las características esenciales del producto, en el envase o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos al producto vinícola de que se trate, así como la utilización de envases que por sus características puedan crear una impresión errónea acerca de su origen;

d) cualquier otra práctica que pueda inducir a error al consumidor acerca del verdadero origen del producto.

Así, sostiene Jean-Marc Bahans que, en realidad, es el Reglamento (CE) 2081/1992, de 14 de julio de 1992, el que constituye el texto europeo fundador relativo a la protección de las IG y de las DO de productos agrícolas.⁴⁰⁶ Las DOP y las IGP no podrán pasar a ser genéricas en la Comunidad conforme al Reglamento (CE) 491/2009, y los Estados miembros deberán adoptar las medidas necesarias para frenar la utilización ilegal de las DOP y las IGP.⁴⁰⁷

El profesor Ángel Martínez Gutiérrez formula una crítica al régimen de protección señalado, en el sentido de que manifiesta

...desde una estricta perspectiva técnico-jurídica, un carácter desafortunado, pues pretendiendo dotar a las denominaciones geográficas protegidas de un amplio *ius prohibendi*, no solo suministra una descripción confusa y reiterativa de los comportamientos lesivos, sino también omite el obligado tributo a los conceptos jurídicos desarrollados en el campo de los signos distintivos.⁴⁰⁸

La Comisión creó y lleva un registro electrónico de las DOP y las IGP; se trata de “eAmbrosia – Registro de indicaciones geográficas de la UE”.⁴⁰⁹

f. Comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones

La comprobación anual del cumplimiento del pliego de condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino como en el momento del envasado o después de esta operación, deberá ser garantizada:

⁴⁰⁶ Bahans, Jean-Marc, “La nouvelle classification et l’étiquetage des vins”, en CAHD y CERDAC (eds.), *Histoire et actualités du droit viticole. La robe et le vin*, Burdeos, Féret, 2010, p. 93.

⁴⁰⁷ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 45.

⁴⁰⁸ Martínez Gutiérrez, Ángel, *op. cit.*, p. 69.

⁴⁰⁹ Disponible en: <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/#>.

- a) Por la autoridad o autoridades competentes.
- b) Por uno o varios de los organismos de control definidos en el artículo 2o., párrafo segundo, punto 5, del Reglamento (CE) 882/2004 que actúen como órganos de certificación de productos, de conformidad con los criterios establecidos en el artículo 5o. de dicho Reglamento.⁴¹⁰

Conforme al Reglamento citado, se entiende por “organismo de control” “un tercero independiente en el que la autoridad competente ha delegado determinadas tareas de control”. Por su parte, el artículo 5o. citado se refiere a la delegación de tareas específicas relacionadas con los controles oficiales.

Con relación a las DOP y las IGP relativas a una zona geográfica de un tercer país, la comprobación anual del cumplimiento del pliego de condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino como en el momento del envasado o después de esta operación, deberá ser garantizada:

- a) Por una o varias de las autoridades públicas designadas por el tercer país.
- b) Por uno o varios organismos de certificación.⁴¹¹

Los organismos de certificación deben cumplir la norma europea EN 45011 —que ya no está vigente y que fue sustituida por la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012—⁴¹² o la Guía ISO/IEC 65 (“Criterios generales relativos a los organismos de certificación de productos”) —que tampoco está vigente y que fue sustituida por la norma ISO/IEC 17065—⁴¹³ y, a partir del 1o. de mayo de 2010, tendrán que estar acreditados de acuerdo con ellas.

g. Modificación del pliego de condiciones del producto

Los interesados podrán solicitar autorización para modificar el pliego de condiciones de una DOP o una IGP, en particular para tener en cuenta la evolución de los conocimientos científicos y técnicos o para efectuar una nueva demarcación de la zona geográfica de que se trate. En las solicitudes

⁴¹⁰ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 48.

⁴¹¹ *Idem*.

⁴¹² Disponible en: <https://www.une.org/encuentra-tu-norma/busca-tu-norma/norma/?Tipo=N&c=N0050466>.

⁴¹³ Véase Norma Internacional, “Evaluación de la conformidad – Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios”, disponible en: http://www.normservis.cz/download/view/iec/info_isoiec17065%7Bed1.0%7Ds.pdf.

se deberán describir las modificaciones propuestas y se expondrán los motivos alegados.⁴¹⁴

En el caso de que la modificación propuesta no suponga ningún cambio del documento único, se aplicarán las siguientes normas:

- a) Cuando la zona geográfica se halle en un Estado miembro dado, este último manifestará su opinión sobre la modificación y, en caso de ser favorable, publicará el pliego de condiciones modificado, informando a la Comisión de las modificaciones aprobadas y los motivos en que se ha basado para ello.
- b) Cuando la zona geográfica se encuentre en un tercer país, la Comisión determinará si aprueba la modificación propuesta.⁴¹⁵

h. Cancelación de una denominación de origen o una indicación geográfica

La Comisión podrá cancelar la protección de una DO o una IG por propia iniciativa o mediante solicitud debidamente justificada de un Estado miembro, de un tercer país o de una persona física o jurídica que ostente un interés legítimo, cuando ya no pueda garantizarse el cumplimiento del correspondiente pliego de condiciones del producto.⁴¹⁶

I. Términos tradicionales

Se establece que la Comisión reconocerá, definirá y protegerá los términos tradicionales, que son aquellas expresiones tradicionalmente empleadas en los Estados miembros para los productos que se mencionan en el artículo 118 bis, apartado 1, del Reglamento (CE) 491/2009,⁴¹⁷ para indicar:

- a) Que el producto está acogido a una DOP o a una IGP conforme a la legislación comunitaria o nacional.
- b) El método de elaboración o de envejecimiento o la calidad, el color, el tipo de lugar, o un acontecimiento concreto vinculado a la historia del producto acogido a una DOP o a una IGP.⁴¹⁸

⁴¹⁴ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 49.

⁴¹⁵ *Idem.*

⁴¹⁶ *Ibidem*, artículo 50.

⁴¹⁷ Son a los que se refieren los puntos 1, 3-6, 8, 9, 11, 15 y 16 del anexo XI ter del Reglamento.

⁴¹⁸ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 54.

Se aclara que los términos tradicionales estarán protegidos contra el uso ilícito, y los Estados miembros deberán tomar las medidas necesarias para poner fin al uso ilícito de los mismos.⁴¹⁹

J. *Etiquetado y vitivinícola presentación en el sector*

Respecto al “etiquetado”, se mantiene la definición del artículo 57 del Reglamento (CE) 479/2008. Por su parte, la “presentación” consiste en la información transmitida a los consumidores sobre el producto de que se trate, incluida la forma y el tipo de las botellas.⁴²⁰

Conforme al artículo 118 sexvicies del Reglamento (CE) 491/2009, el etiquetado y la presentación de los productos a que se refieren los puntos 1-11, 13, 15 y 16 del anexo XI ter, comercializados en la Comunidad o destinados a la exportación, deberán contener obligatoriamente las siguientes indicaciones:⁴²¹

- a) categoría del producto vitícola de conformidad con el anexo XI ter;⁴²²
- b) en los vinos con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida:
 - i) la expresión “denominación de origen protegida” o “indicación geográfica protegida”, y
 - ii) el nombre de la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida;⁴²³
- c) el grado alcohólico volumétrico adquirido;
- d) la procedencia;
- e) el embotellador o, en el caso del vino espumoso, el vino espumoso gasificado, el vino espumoso de calidad o el vino espumoso aromático de calidad, el nombre del productor o del vendedor;
- f) el importador, en el caso de los vinos importados;
- g) para el vino espumoso, el vino espumoso gasificado, el vino espumoso de calidad o el vino espumoso aromático de calidad, indicación del contenido de azúcar.

⁴¹⁹ *Ibidem*, artículo 55.

⁴²⁰ *Ibidem*, artículo 57.

⁴²¹ *Ibidem*, artículo 59.

⁴²² No obstante, se aclara que la referencia a la categoría de producto vitivinícola podrá omitirse en los vinos en cuya etiqueta figure el nombre de una DOP o una IGP.

⁴²³ Se aclara que la referencia a las expresiones “denominación de origen protegida” o “indicación geográfica protegida” podrá omitirse cuando en la etiqueta aparezca un término tradicional.

El etiquetado y la presentación podrá contener, en particular, las indicaciones facultativas siguientes:

- a) el año de la cosecha;
- b) el nombre de una o más variedades de uva de vinificación;
- c) para los vinos distintos de los referidos en el artículo 118 sexvicies, apartado 1, letra g),⁴²⁴ términos que indiquen el contenido de azúcar;
- d) cuando se trate de vinos con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida, términos tradicionales conforme al artículo 118 duovicies, apartado 1, letra b);
- e) el símbolo comunitario de denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida;
- f) términos que se refieran a determinados métodos de producción;
- g) en el caso de los vinos acogidos a una denominación de origen protegida o una indicación geográfica protegida, el nombre de otra unidad geográfica menor o más amplia que la zona abarcada por la denominación de origen o la indicación geográfica.

Para los vinos sin una DOP ni una IGP, los Estados miembros introducirán disposiciones legales, reglamentarias o administrativas para velar por que los procedimientos de certificación, aprobación y control se lleven a cabo de modo que se garantice la veracidad de la información de que se trate.⁴²⁵

En el caso de los vinos producidos en su territorio a partir de variedades de uva de vinificación, los Estados miembros podrán elaborar listas de variedades de uva de vinificación excluidas, basándose en criterios objetivos y no discriminatorios y velando debidamente por la competencia leal, en particular: *i*) si existe riesgo de confusión para los consumidores sobre el auténtico origen del vino, debido a que la variedad de uva de vinificación es parte integrante de una DOP o IGP existente, y *ii*) si los correspondientes controles no fueran económicamente viables al representar la variedad de uva de vinificación en cuestión una muy pequeña parte de los viñedos del Estado miembro.⁴²⁶

Por otro lado, las mezclas de variedades de distintos Estados miembros no darán lugar al etiquetado de la variedad o variedades de uva de vinificación, a menos que los Estados miembros de que se trate acuerden lo contrario y garanticen la viabilidad de los procedimientos de certificación, aprobación y control pertinentes.⁴²⁷

⁴²⁴ Se trata del vino espumoso, el vino espumoso gasificado, el vino espumoso de calidad o el vino espumoso aromático de calidad.

⁴²⁵ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 60.

⁴²⁶ *Idem.*

⁴²⁷ *Idem.*

Se establece que el nombre de una DOP, de una IGP o de un término tradicional deberá figurar en la etiqueta en la lengua o lenguas a las que se aplica la protección.

En el caso de las DOP, de las IGP o de las denominaciones específicas nacionales que no estén escritas en alfabeto latino, el nombre también podrá figurar en una o más lenguas oficiales de la Comunidad.⁴²⁸

K. *Normas de producción en el sector vitivinícola: las variedades de uva de vinificación*

El Reglamento (CE) 491/2009 establece que los productos enumerados en el anexo XI ter y producidos en la Comunidad tendrán que elaborarse con variedades de uva de vinificación que sean clasificables, señalando que los Estados miembros sólo podrán incluir dentro de la clasificación las variedades de uva de vinificación que cumplan las siguientes condiciones:

- a) La variedad en cuestión pertenece a la especie *vitis vinifera* o procede de un cruce entre la especie *vitis vinifera* y otras especies del género *vitis*.
- b) La variedad no es una de las siguientes: Noah, Othello, Isabelle, Jacques, Clinton y Herbemont.⁴²⁹

En caso de que una variedad de uva de vinificación se suprima de la clasificación señalada, se deberá proceder a su arranque en el plazo de quince años a partir de su supresión.⁴³⁰

Los Estados miembros cuya producción vinícola no supere los 50,000 hectolitros de vino por año, calculada en función de la producción media de las últimas cinco campañas vitícolas, no estarán obligados a efectuar esta clasificación.⁴³¹

L. *Prácticas enológicas y restricciones*

Para la producción y conservación en la Comunidad de productos del sector vitivinícola, únicamente se podrán utilizar las prácticas enológicas au-

⁴²⁸ *Ibidem*, artículo 61.

⁴²⁹ *Ibidem*, artículo 24.

⁴³⁰ *Idem*.

⁴³¹ *Idem*.

torizadas por la normativa comunitaria.⁴³² En efecto, las prácticas enológicas autorizadas sólo se utilizarán para garantizar una buena vinificación, una buena conservación o una crianza adecuada del producto.⁴³³

Los Estados miembros podrán limitar o excluir la utilización de determinadas prácticas enológicas y, en su defecto, establecer restricciones más severas para los vinos autorizados por la normativa comunitaria producidos en su territorio, con el fin de asegurar el mantenimiento de las características esenciales de los vinos con DOP o IGP, de los vinos espumosos y de los vinos de licor.⁴³⁴

Salvo las prácticas enológicas relativas al aumento artificial del grado alcohólico natural, la acidificación y la desacidificación, la autorización de las prácticas enológicas y las restricciones referentes a la producción y conservación de los productos del sector vitivinícola las decidirá la Comisión.⁴³⁵

En el caso de que autorice prácticas enológicas, la Comisión:

a) se basará en las prácticas enológicas recomendadas y publicadas por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y en los resultados del uso experimental de prácticas enológicas todavía no autorizadas;

b) tendrá en cuenta la protección de la salud humana;

c) tendrá presentes los posibles riesgos de inducir a error al consumidor debido a las expectativas y percepciones que se haya creado, teniendo en cuenta la disponibilidad y viabilidad de los medios de información que permitan excluir esos riesgos;

d) permitirá la preservación de las características naturales y fundamentales del vino sin que se produzca una modificación importante en la composición del producto de que se trate;

e) garantizará un nivel mínimo aceptable de protección medioambiental;

f) respetará las normas generales sobre prácticas enológicas y restricciones establecidas en los anexos XV bis y XV ter, respectivamente.

Los métodos de análisis para determinar la composición de los productos del sector vitivinícola y las normas que permitan demostrar si esos productos se han sometido a procesos contrarios a las prácticas enológicas autorizadas serán los recomendados y publicados por la OIV.⁴³⁶

⁴³² Lo anterior no se aplicará: a) al zumo de uva y al zumo de uva concentrado, y b) al mosto de uva y al mosto de uva concentrado destinados a la elaboración de zumo de uva.

⁴³³ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 27.

⁴³⁴ *Ibidem*, artículo 28.

⁴³⁵ *Ibidem*, artículo 29.

⁴³⁶ *Ibidem*, artículo 31.

M. Normas aplicables a las organizaciones de productores e interprofesionales en el sector vitivinícola

Los Estados miembros podrán reconocer a las organizaciones de productores e interprofesionales que hayan presentado una solicitud de reconocimiento en el Estado miembro de que se trate, en la que se aporten pruebas de que:

1) La organización de productores cumple con los requisitos establecidos, que son los siguientes:⁴³⁷

a) estén constituidas por productores de los productos regulados por el presente Reglamento;

b) se hayan creado a iniciativa de los productores;

c) persigan un objetivo específico, relacionado en particular con uno o más de los siguientes:

i) adaptar la producción conjuntamente a las exigencias del mercado y mejorar los productos,

ii) fomentar la concentración de la oferta y la comercialización de los productos producidos por sus miembros,

iii) fomentar la racionalización y mejora de la producción y la transformación,

iv) reducir los costes de producción y de gestión del mercado y estabilizar los precios de producción,

v) promover la ayuda técnica y prestar este tipo de ayuda para la utilización de prácticas de cultivo y técnicas de producción respetuosas con el medio ambiente,

vi) fomentar iniciativas para la gestión de los subproductos de la vinificación y de los residuos, en particular con el fin de proteger la calidad del agua, el suelo y los entornos naturales; preservar y fomentar la biodiversidad,

vii) realizar estudios sobre los métodos de producción sostenible y la evolución del mercado,

viii) contribuir a la realización de los programas de apoyo a que se refiere el capítulo I del título II;

d) apliquen unos estatutos que obliguen a sus miembros, en particular, a lo siguiente:

i) aplicar las normas adoptadas por la organización de productores en materia de notificación de la producción, producción, comercialización y protección del medio ambiente,

ii) facilitar la información solicitada por la organización de productores con fines estadísticos, en concreto sobre las superficies cultivadas y la evolución del mercado,

⁴³⁷ *Ibidem*, artículo 64.

iii) pagar las sanciones pertinentes por el incumplimiento de las obligaciones previstas en los estatutos;

e) hayan presentado una solicitud de reconocimiento como organización de productores en el Estado miembro de que se trate, en la que aporte pruebas de que:

i) cumple los requisitos establecidos en las letras a) a d),

ii) cuenta con un número mínimo de miembros que habrá de fijar el Estado miembro interesado,

iii) abarca un volumen mínimo de producción comercializable en su zona de actuación, que habrá de fijar el Estado miembro interesado,

iv) puede realizar sus actividades correctamente, tanto desde el punto de vista temporal como del de la eficacia y concentración de la oferta,

v) permite efectivamente a sus miembros la obtención de ayuda técnica para la utilización de prácticas de cultivo respetuosas con el medio ambiente.

2) La organización interprofesional cumple con los requisitos establecidos, que son los siguientes:⁴³⁸

a) estén integradas por representantes de actividades económicas en la producción, el comercio o la transformación de los productos regulados por el presente Reglamento;

b) se hayan creado a iniciativa de la totalidad o de una parte de los representantes a que se refiere la letra a);

c) realicen una o varias de las medidas siguientes en una o varias regiones comunitarias, teniendo en cuenta la salud pública y los intereses de los consumidores:

i) mejorar el conocimiento y la transparencia de la producción y el mercado,

ii) ayudar a coordinar mejor la comercialización de los productos, en especial mediante trabajos de investigación y estudios de mercado,

iii) elaborar contratos tipo compatibles con la normativa comunitaria,

iv) explotar más plenamente el potencial productivo,

v) facilitar la información y realizar la investigación necesaria para adaptar la producción a productos que respondan en mayor medida a los requisitos del mercado y a las preferencias y expectativas del consumidor, en particular en lo referente a la calidad de los productos y la protección del medio ambiente,

vi) facilitar información sobre características especiales de los vinos con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida,

vii) buscar métodos que permitan limitar el uso de productos fitosanitarios y otros insumos y velar por la calidad de los productos y la conservación de los suelos y las aguas,

viii) fomentar la producción integrada u otros métodos de producción que respeten el medio ambiente,

⁴³⁸ *Ibidem*, artículo 65.

- ix) estimular un consumo moderado y responsable del vino e informar de los problemas asociados con sus patrones de consumo peligrosos,
- x) realizar campañas de promoción del vino, especialmente en terceros países,
- xi) poner a punto métodos e instrumentos para mejorar la calidad de los productos en todas las fases de la producción, vinificación y comercialización,
- xii) utilizar, proteger y promover el potencial de la agricultura ecológica,
- xiii) utilizar, proteger y promover las etiquetas de calidad, las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas.

Además de los requisitos señalados, la organización interprofesional deberá acreditar que: *a)* realiza sus actividades en una o varias regiones del territorio de que se trate; *b)* representa una parte importante de la producción o el comercio de los productos regulados por el Reglamento (CE) 491/2009, y *c)* no se dedica a la producción, transformación ni comercialización de productos del sector vitivinícola.

Cabe señalar que las organizaciones de productores reconocidas de conformidad con el Reglamento (CE) 1493/1999 se considerarán organizaciones de productores reconocidas al amparo del Reglamento (CE) 491/2009.

N. Disposiciones especiales para la importación de vino

El artículo 158 bis se refiere a los requisitos especiales para la importación de vino. Salvo disposición en contrario, en particular en acuerdos celebrados en virtud del artículo 300 del Tratado Constitutivo de la Comunidad Europea (referido a la celebración de acuerdos entre la Comunidad y uno o más Estados u organizaciones internacionales), las disposiciones sobre las DO, las IG y el etiquetado establecidas en el Reglamento (CE) 491/2009 se aplicarán a los productos de los códigos NC 2009 61, 2009 69 y 2204 que se importen en la Comunidad.⁴³⁹

Salvo disposición en contrario de acuerdos celebrados en virtud del artículo 300 del Tratado Constitutivo de la Comunidad Europea, los productos señalados se producirán de acuerdo con las prácticas enológicas recomendadas y publicadas por la OIV o autorizadas por la Comunidad.⁴⁴⁰

⁴³⁹ El capítulo 2009 se refiere a “jugos de frutas u otros frutos (incluido el mosto de uva) o hortalizas, sin fermentar y sin adición de alcohol, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante”. Véase Comisión Europea, “Notas explicativas de la nomenclatura combinada de la Unión Europea (2011/C 137/01)”, *Diario Oficial de la Unión Europea*, núm. C 137, 6 de mayo de 2011, disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:137:0001:0397:es:PDF>.

⁴⁴⁰ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 82.

Asimismo, la importación de los productos estará supeditada a la presentación de:

- a) Un certificado que acredite el cumplimiento de las disposiciones ya indicadas, expedido por un organismo competente del país de procedencia del producto que habrá de estar incluido en una lista que hará pública la Comisión.
- b) Si el producto se destina al consumo humano directo, un informe de análisis elaborado por un organismo o servicio designado por el país de procedencia del producto.⁴⁴¹

Ñ. *Ayuda nacional para la destilación de vino en caso de crisis*

A partir del 1o. de agosto de 2012, los Estados miembros podrán conceder ayudas nacionales a los productores de vino para la destilación voluntaria u obligatoria de vino en casos justificados de crisis. Las ayudas serán proporcionadas y permitirán hacer frente a la citada crisis. A su vez, se establece que el importe total de la ayuda disponible en un Estado miembro para un año dado en concepto de dicha ayuda no podrá ser superior al 15% de los fondos totales disponibles por Estado miembro establecidos en el anexo X ter del Reglamento (CE) 491/2009 para ese año.⁴⁴²

Cabe señalar que el alcohol resultante de la destilación se utilizará exclusivamente para fines industriales o energéticos, con el fin de evitar distorsiones de la libre competencia.

O. *Registro vitícola e inventario*

El artículo 185 bis establece la obligación para los Estados miembros⁴⁴³ de llevar un registro vitícola con información actualizada del potencial productivo. Por otro lado, los Estados miembros que prevean la medida de reestructuración y reconversión de viñedos en sus programas de apoyo deberán enviar anualmente a la Comisión, a más tardar el 1o. de marzo, un inventario actualizado de su potencial productivo basado en los datos del registro vitícola.

⁴⁴¹ *Idem.*

⁴⁴² *Ibidem*, artículo 119.

⁴⁴³ Salvo en los que la superficie total plantada con vides de las variedades de uva de vinificación clasificables sea inferior a 500 hectáreas.

*P. Declaraciones obligatorias en el sector
vitivinícola*

Los productores de uvas de vinificación, mosto y vino están obligados a declarar cada año a las autoridades nacionales competentes las cantidades producidas en la última cosecha, y los Estados miembros podrán exigir a los comerciantes de uvas de vinificación que declaren cada año las cantidades de la última cosecha comercializadas.⁴⁴⁴

Asimismo, los productores de mosto o vino y los comerciantes que no sean minoristas deberán declarar cada año a las autoridades nacionales competentes las existencias de mosto y de vino que posean, tanto si proceden de la cosecha del año en curso como de cosechas anteriores. El mosto y el vino importados de terceros países se consignarán de forma separada.⁴⁴⁵

Se establece que los productos del sector vitivinícola sólo podrán circular en la Comunidad si van acompañados de un documento oficial. Las personas físicas o jurídicas o las agrupaciones de personas que manejen los productos del sector vitivinícola en el ejercicio de su profesión, en particular los productores, los embotelladores y los transformadores, así como los comerciantes que determine la Comisión, tendrán la obligación de llevar registros en los que consignen las entradas y las salidas de los citados productos.⁴⁴⁶

*Q. El anexo XV bis: aumento artificial del grado
alcohólico natural, acidificación y desacidificación
en determinadas zonas vitícolas*

El anexo XV bis determina los límites del aumento artificial del grado alcohólico natural. Cuando las condiciones climáticas lo requieran en algunas de las zonas vitícolas comunitarias a que se refiere el apéndice del anexo XI ter, los Estados miembros podrán autorizar el aumento del grado alcohólico volumétrico natural de la uva fresca, del mosto de uva, del mosto de uva parcialmente fermentado, del vino nuevo en proceso de fermentación y del vino obtenido a partir de variedades de uva de vinificación que sean clasificables conforme al Reglamento (CE) 491/2009.⁴⁴⁷

⁴⁴⁴ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 111.

⁴⁴⁵ *Idem*.

⁴⁴⁶ *Ibidem*, artículo 112.

⁴⁴⁷ *Ibidem*, anexo V.

R. *El anexo XV ter: restricciones*

De acuerdo con el Reglamento (CE) 491/2009, todas las prácticas enológicas autorizadas excluirán la adición de agua, excepto por necesidades técnicas específicas; de igual manera, excluirán la adición de alcohol, excepto cuando estén dirigidas a la obtención de mosto de uva fresca “apagado” con alcohol, vinos de licor, vinos espumosos, vinos alcoholizados y vinos de aguja.⁴⁴⁸

Respecto a la mezcla de vinos, salvo decisión en contrario adoptada por el Consejo en virtud de las obligaciones internacionales de la Comunidad, se prohíben en el territorio de la Comunidad tanto la mezcla de un vino originario de un tercer país con un vino de la Comunidad como la mezcla de vinos originarios de terceros países.⁴⁴⁹

3. *El Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013*⁴⁵⁰

El 20 de diciembre de 2012 se publicó en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los reglamentos (CEE) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 y (CE) 1234/2007.

En el Reglamento (UE) 1308/2013 se señala que los potenciales desafíos, objetivos y orientaciones de la PAC después de 2013 se exponen en la comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones, la cual lleva por título “La PAC en el horizonte de 2020: responder a los retos futuros en el ámbito territorial, de los recursos naturales y alimentario”.

Se planteó, asimismo, la necesidad de reformar diversos instrumentos principales de la PAC, incluido el Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo y, a su vez, sustituirlo por un nuevo reglamento sobre la OCM de productos agrícolas. En la medida de lo posible, la reforma también debe armonizar, racionalizar y simplificar las disposiciones, en especial las que regulan más

⁴⁴⁸ *Ibidem*, anexo VI.

⁴⁴⁹ *Idem*.

⁴⁵⁰ Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los reglamentos (CEE) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 y (CE) 1234/2007.

de un sector agrario, garantizando incluso que la Comisión pueda adoptar elementos no esenciales de las medidas mediante actos delegados.

Se sostiene que el Reglamento (UE) 1308/2013 debe aplicarse a todos los productos agrícolas enumerados en el anexo I del Tratado de la Unión Europea (en adelante, TUE) y del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea (en adelante, TFUE), a fin de garantizar la existencia de la OCM de todos esos productos, tal y como dispone el artículo 40, apartado 1, del TFUE.

Así, el Reglamento (UE) 1306/2013⁴⁵¹ enuncia disposiciones para garantizar el cumplimiento de las obligaciones que conllevan las disposiciones de la PAC, como la realización de controles, la aplicación de medidas y sanciones administrativas en caso de incumplimiento de la normativa o la aplicación de normas sobre la constitución y devolución de garantías o la recuperación de los pagos indebidos.

Se afirma que conviene establecer campañas de comercialización para los cereales, el vino, el arroz, el azúcar, los forrajes desecados, las semillas, el aceite de oliva y las aceitunas de mesa, el lino y el cáñamo, las frutas y hortalizas, las frutas y hortalizas transformadas, los plátanos, la leche y los productos lácteos y los gusanos de seda, y adaptarlas en la medida de lo posible a los ciclos biológicos de producción de cada uno de esos productos.

Se señala que una medida fundamental que puede acogerse a los programas nacionales de apoyo debe ser la promoción y comercialización de los vinos de la Unión. El apoyo a la innovación podrá aumentar la capacidad de comercialización y la competitividad de los productos vitivinícolas de la Unión. Asimismo, se deben mantener las actividades de reestructuración y reconversión, dado sus positivos efectos estructurales en el sector vitivinícola. De igual manera, deben apoyarse las inversiones en el sector vitivinícola encaminadas a mejorar el rendimiento económico de las propias empresas, y los Estados miembros también deben poder apoyar la destilación de los subproductos cuando dichos Estados quieran servirse de este instrumento para garantizar la calidad del vino al tiempo que preservan el medio ambiente.⁴⁵²

Se sostiene en el Reglamento (UE) 1308/2013 que conviene que instrumentos preventivos como los seguros de las cosechas, los fondos mutuales, los fondos de inversión y las cosechas en verde puedan acogerse a los programas de apoyo al sector vitivinícola, con el fin de fomentar un planteamiento res-

⁴⁵¹ Reglamento (UE) 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común, por el que se derogan los reglamentos (CE) 352/78, (CE) 165/94, (CE) 2799/98, (CE) 814/2000, (CE) 1290/2005 y (CE) 485/2008 del Consejo.

⁴⁵² Reglamento (CE) 479/2008, p. 3, núm. (11).

ponsable para las situaciones de crisis.⁴⁵³ Así, las disposiciones relativas al apoyo a los viticultores mediante la asignación de derechos de pago serán efectivas a partir del ejercicio financiero 2015, conforme al Reglamento (CE) 1234/2007 y en las condiciones contempladas en esas disposiciones.

Se habla de la decisión de finalizar la prohibición transitoria de plantación de vides a nivel de la Unión, que se justifica por la consecución de los objetivos principales de la reforma de 2008 de la organización del mercado vitivinícola de la Unión, en particular el final de los tradicionales excedentes estructurales de producción vinícola y la mejora progresiva de competitividad y de la orientación del mercado del sector vitivinícola en la Unión, lo que derivó en una disminución pronunciada de las superficies vitícolas en toda la Unión, del abandono de los productores menos competitivos y de la eliminación progresiva de ciertas medidas de apoyo al mercado suprimiendo el incentivo para las inversiones sin viabilidad económica.

Se señala que, si bien se debe perseguir el objetivo clave de incrementar la competitividad del sector vitivinícola de la Unión con miras a no perder cuota de mercado en el mercado mundial, un aumento excesivamente rápido de nuevas plantaciones de vid en respuesta a las evoluciones previstas de la demanda internacional puede llevar otra vez a una situación de capacidad de oferta excesiva a medio plazo, con posibles repercusiones sociales y medioambientales en zonas concretas de producción vinícola.

Para asegurar un crecimiento ordenado de las plantaciones de vid durante el periodo 2016-2030, debe establecerse un nuevo sistema para la gestión de las plantaciones de vid a escala de la Unión, que comprenda un régimen de autorizaciones para plantaciones de vid, por las que las autorizaciones de plantado de viñas se puedan conceder sin cargar ningún coste a los productores y caducar después de tres años si no se utilizan. Esto contribuiría al uso directo y rápido de las autorizaciones por parte de los productores de vino a los que se les concede y evitaría la especulación.

Se afirma que se deben definir ciertas prácticas enológicas y restricciones asociadas a la producción de vino, como la mezcla o la utilización de algunos tipos de mosto de uva, zumo de uva y uvas frescas originarias de terceros países. Con el fin de cumplir las normas internacionales, en lo que se refiere a nuevas prácticas enológicas, se entiende que conviene que la Comisión tenga en cuenta las prácticas enológicas recomendadas por la OIV.

Los Estados miembros deben poder establecer las normas relativas a la eliminación de los productos vinícolas que no reúnan los requisitos previstos en el Reglamento (UE) 1308/2013. Además, se sostiene que las disposicio-

⁴⁵³ *Ibidem*, p. 3, núm. (12).

nes relativas al vino deben aplicarse en función de los acuerdos internacionales celebrados de conformidad con el TFUE.

De igual manera, se refiere al concepto de vino de calidad de la Unión, que se basa, entre otras cosas, en las características específicas atribuibles al origen geográfico del vino. Para que los consumidores puedan reconocer ese tipo de vino, se recurre a las DOP y a las IGP. Con el fin de dar cabida a un marco transparente y más elaborado que favorezca el reconocimiento de que el producto de que se trate es de calidad, se debe establecer un sistema según el cual las solicitudes de DO o de IG se examinen conforme al planteamiento que, de acuerdo con la política horizontal de la Unión aplicable en materia de calidad a los productos alimenticios distintos del vino y las bebidas espirituosas, se prevé en el Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo.⁴⁵⁴

Para poder disfrutar de una protección en la Unión, es preciso que las DO y las IG de los vinos se reconozcan y se registren en la Unión de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Comisión. Así, la protección debe estar abierta a las DO y a las IG de terceros países que estén protegidas en los países de origen.⁴⁵⁵

Se afirma que las DO y las IG registradas deben ser protegidas frente a usos que supongan un aprovechamiento desleal de la reputación de que gozan los productos conformes.⁴⁵⁶

Se recuerda que hay una serie de términos que se utilizan tradicionalmente en la Unión para transmitir a los consumidores una información sobre las peculiaridades y la calidad de los vinos complementaria de la que ofrecen las DOP y las IGP. A fin de garantizar el funcionamiento del mercado interior y la competencia leal y para evitar que los consumidores sean inducidos a error, esos términos tradicionales también deben poder gozar de protección en la Unión.⁴⁵⁷

Se considera que, para lograr una mejor gestión del potencial vitícola, es conveniente que los Estados miembros faciliten a la Comisión un inventario de su potencial productivo basado en el registro vitícola. Para animar a los Estados miembros a notificar dicho inventario, las ayudas para reestructuración y reconversión deben limitarse a los que hayan cumplido este requisito.⁴⁵⁸

El ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 1308/2013 se contempla en el artículo 1o., que señala que el mismo Reglamento establece la OCM de

⁴⁵⁴ *Ibidem*, p. 4, núm. (27).

⁴⁵⁵ *Ibidem*, pp. 4 y 5, núms. (29) y (30).

⁴⁵⁶ *Ibidem*, p. 5, núm. (32).

⁴⁵⁷ *Ibidem*, p. 5, núm. (38).

⁴⁵⁸ *Ibidem*, p. 8, núm. (76).

los productos agrarios, que comprende todos los productos enumerados en el anexo I del TUE y del TFUE, salvo los productos de la pesca y de la acuicultura definidos en los actos legislativos de la Unión relativos a la OCM de los productos de la pesca y de la acuicultura. Los productos agrarios señalados se dividen en diversos sectores que incluyen al vino (parte XII).

A. Programas de apoyo en el sector vitivinícola

En el Reglamento (UE) 1308/2013 se fijan las normas que regulan la atribución de fondos de la Unión a los Estados miembros y su utilización por éstos a través de programas nacionales de apoyo quinquenales para financiar medidas de apoyo específicas destinadas al sector vitivinícola.⁴⁵⁹ Los programas de apoyo deberán ser compatibles con la normativa de la Unión y, a su vez, ser coherentes con las actividades, políticas y prioridades de ésta. Deberá tenerse en cuenta la situación económica de los productores interesados y la necesidad de evitar un trato desigual injustificado entre productores.⁴⁶⁰

El artículo 41 se refiere a la presentación de los programas de apoyo y se establece que el Estado miembro deberá presentar a la Comisión un borrador de programa de apoyo de cinco años, que podrá tener en cuenta las particularidades regionales y contendrá al menos una de las medidas admisibles previstas en el artículo 43, a saber:

- Promoción.
- Reestructuración y reconversión de viñedos.
- Cosecha en verde.
- Fondos mutuales.
- Seguros de cosechas.
- Inversiones.
- Innovación en el sector vitivinícola.
- Destilación de subproductos.

Las medidas de apoyo incluidas en los borradores de programas de apoyo se elaborarán a la escala geográfica que el Estado miembro considere más adecuada. El Estado miembro deberá consultar a las autoridades y organizaciones competentes a la escala territorial correspondiente sobre el borrador de programa de apoyo antes de presentarlo a la Comisión.

⁴⁵⁹ *Ibidem*, artículo 3o.

⁴⁶⁰ *Ibidem*, artículo 4o.

Dichos programas de apoyo serán aplicables a los tres meses de la presentación del borrador a la Comisión, misma que podrá adoptar actos de ejecución para establecer que el programa de apoyo presentado no cumple las normas establecidas en el Reglamento (UE) 1308/2013 e informar de ello al Estado miembro, que acto seguido deberá presentar un borrador de programa de apoyo corregido a la Comisión. El programa de apoyo corregido será aplicable a los dos meses de la presentación del borrador de programa de apoyo revisado, salvo que persista la incompatibilidad.

En este sentido, los programas de apoyo deberán incluir, conforme al artículo 42, por lo menos, los siguientes elementos:

- Una descripción pormenorizada de las medidas propuestas y de los objetivos cuantificados.
- Los resultados de las consultas celebradas.
- Una evaluación donde se presenten las repercusiones técnicas, económicas, medioambientales y sociales previstas.
- El calendario de aplicación de las medidas.
- Un cuadro general de financiación en el que figuren los recursos que se vayan a utilizar y su distribución indicativa entre las medidas, de conformidad con los límites presupuestarios previstos en el anexo VI.
- Los criterios e indicadores cuantitativos que vayan a utilizarse para el seguimiento y la evaluación, así como las medidas adoptadas para garantizar una aplicación apropiada y eficaz de los programas de apoyo.
- Las autoridades y organismos competentes designados para aplicar el programa de apoyo.⁴⁶¹

a. Medidas de apoyo específicas

La subsección 2 hace alusión a las medidas de apoyo específicas y establece que la ayuda prevista se debe referir a las medidas de información o promoción de los vinos de la Unión en los Estados miembros, con el fin de informar a los consumidores sobre el consumo responsable de vino y los sistemas de DO e IG de la Unión, o en los terceros países, con el fin de mejorar su competitividad. La ayuda se deberá aplicar a los vinos con DOP o IGP o a los vinos en los que se indique la variedad de uva de vinificación y sólo podrán consistir en una o más de las siguientes actividades:

⁴⁶¹ *Ibidem*, artículo 6o.

- Relaciones públicas y medidas de promoción y publicidad que destaquen, en particular, las normas rigurosas de los productos de la Unión en términos de calidad, seguridad alimentaria o medio ambiente.
- Participación en manifestaciones, ferias y exposiciones de importancia internacional.
- Campañas de información, en particular sobre los sistemas de DO, IG y producción ecológica de la Unión.
- Estudios de nuevos mercados necesarios para la búsqueda de nuevas salidas comerciales.
- Estudios para evaluar los resultados de las medidas de promoción e información.⁴⁶²

b. Reestructuración y reconversión de viñedos

Las medidas de reestructuración y reconversión de viñedos tienen como finalidad aumentar la competitividad de los productores vitivinícolas y sólo se prestará si los Estados miembros presentan el inventario de su potencial productivo⁴⁶³ con arreglo a lo dispuesto en el artículo 145, apartado 3, del Reglamento (UE) 1308/2013.

Asimismo, el apoyo para la reestructuración y reconversión de viñedos, que podrá contribuir a mejorar los sistemas de producción sostenibles y la huella ambiental del sector vitivinícola, únicamente podrá cubrir una o más de las siguientes actividades:

- Reconversión varietal, incluso mediante sobreinjertos.
- Reimplantación de viñedos.
- Replantación de viñedos, cuando sea necesario, tras el arranque obligatorio por motivos sanitarios o fitosanitarios por orden de la autoridad competente del Estado miembro.
- Mejoras de las técnicas de gestión de viñedos, en particular la introducción de sistemas avanzados de producción sostenible.⁴⁶⁴

No se prestará apoyo para la renovación normal de los viñedos que hayan llegado al término de su ciclo natural, es decir, para la replantación en

⁴⁶² *Ibidem*, artículo 10.

⁴⁶³ *Ibidem*, artículo 11.

⁴⁶⁴ *Idem*.

la misma parcela de la misma variedad de uva de vino y según la misma modalidad de viticultura. En efecto, los Estados miembros podrán establecer especificaciones complementarias, en especial en lo referido a la edad de los viñedos sustituidos.

De igual manera, se establece que el apoyo para la reestructuración y reconversión de viñedos, incluida la mejora de las técnicas de gestión de los mismos, sólo podrá adoptar las siguientes formas:

- Compensación a los productores por la pérdida de ingresos derivada de la aplicación de la medida.
- Contribución a los costes de reestructuración y reconversión.⁴⁶⁵

Se debe hacer la aclaración de que la compensación a los productores por la pérdida de ingresos podrá llegar hasta el 100% de la pérdida en cuestión y adoptar una de las siguientes formas:

- La autorización para que coexistan vides viejas y nuevas hasta el final del régimen transitorio por un periodo máximo que no podrá exceder de tres años.
- Una compensación financiera.⁴⁶⁶

La contribución de la Unión para los costes reales de reestructuración y reconversión de viñedos no podrá exceder del 50%. En las regiones menos desarrolladas, la contribución de la Unión para tales costes no podrá exceder del 75%.

c. Cosecha en verde

Se mantiene en el artículo 47 la definición de “cosecha en verde” contenida en el Reglamento (CE) 479/2008. No se considerará como cosecha en verde el dejar uvas de calidad comercial en las cepas al final del ciclo normal de producción (uvas sin vendimiarse).

Como se ha señalado anteriormente, el apoyo a la cosecha en verde deberá contribuir a recobrar el equilibrio de la oferta y la demanda en el mercado vitivinícola de la Unión con el fin de evitar las crisis de mercado.⁴⁶⁷

⁴⁶⁵ *Idem.*

⁴⁶⁶ *Idem.*

⁴⁶⁷ *Ibidem*, artículo 12.

d. Fondos mutuales, seguro de cosecha e inversiones

Se mantiene en los artículos 48-50 lo dispuesto en el Reglamento (CE) 479/2008, respecto al apoyo para el establecimiento de fondos mutuales, el seguro de cosecha e inversiones. En cuanto a estas últimas, se concederá apoyo a inversiones tangibles o intangibles en instalaciones de transformación y en infraestructura vinícola, así como en estructuras e instrumentos de comercialización. Dichas inversiones se destinarán a mejorar el rendimiento global de la empresa y su adaptación a las demandas del mercado, así como a aumentar su competitividad.

Asimismo, se podrá aplicar a todas las empresas de las regiones ultraperiféricas a que se refiere el artículo 349 del TFUE y a las islas menores del Egeo, según se definen en el artículo 1o., apartado 2, del Reglamento (CE) 229/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Para las empresas que no estén cubiertas por el título I, artículo 2o., apartado 1, del anexo de la Recomendación 2003/361/CE con menos de 750 empleados o cuyo volumen de negocios sea inferior a 200 millones EUR, el porcentaje máximo de la ayuda se reducirá a la mitad.⁴⁶⁸

Se aplicarán a la contribución de la Unión los siguientes tipos máximos de ayuda en relación con los costes de inversión admisibles:

- 50% en las regiones menos desarrolladas.
- 40% en regiones distintas de las regiones menos desarrolladas.
- 75% en las regiones ultraperiféricas a que se refiere el artículo 349 del TFUE.
- 65% en las islas menores del Egeo, tal y como se definen en el artículo 1o., apartado 2, del Reglamento (UE) 229/2013.

e. Innovación en el sector vitivinícola

Se contemplan apoyos a inversiones tangibles o intangibles destinadas al desarrollo de nuevos productos, procedimientos y tecnologías relacionados con los productos mencionados en el anexo VII, parte II. El apoyo se destinará a mejorar la comercialización y la competitividad de los productos vitícolas de la Unión y podrá incluir un elemento de transferencia de conocimiento.

⁴⁶⁸ *Ibidem*, artículo 15.

El anexo VII, parte II, a que se hace mención establece las definiciones, designaciones y denominaciones de venta de los productos a que se refiere el artículo 78 del Reglamento, y que repite en esencia lo establecido en el anexo IV del Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008, y en el anexo XI ter del Reglamento (CE) 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009.

f. Destilación de subproductos

El artículo 52 se refiere a la posibilidad y fija las condiciones para conceder apoyos para la destilación voluntaria u obligatoria de subproductos de la viticultura. El importe de la ayuda se debe determinar en porcentaje volumétrico y por hectolitro de alcohol producido. Se aclara que no se pagará ninguna ayuda para el volumen de alcohol contenido en los subproductos que se vayan a destilar superior en un 10% al volumen de alcohol contenido en el vino producido.⁴⁶⁹ La ayuda se abonará a los destiladores que transformen los subproductos de la vinificación entregados para ser destilados en alcohol bruto que contenga un grado alcohólico mínimo del 92% vol. Asimismo, los Estados miembros podrán supeditar la concesión de apoyo a la constitución de una garantía por parte del beneficiario.

Los niveles de ayuda máximos aplicables deberán atender a los costes de recogida y tratamiento, y los fijará la Comisión mediante actos de ejecución. Nos obstante, se aclara que el alcohol que resulte de la destilación a la que se haya concedido la ayuda se utilizará exclusivamente con fines industriales o energéticos, a fin de evitar el falseamiento de la competencia.

B. Régimen de autorizaciones para plantaciones de vid

Conforme al artículo 61 del Reglamento (UE) 1308/2013, el régimen de autorizaciones para plantaciones de vid se aplicará entre el 1.º de enero de 2016 y el 31 de diciembre de 2030, con una revisión intermedia que deberá realizar la Comisión para evaluar el funcionamiento del régimen y, en caso pertinente, formular propuestas.

Las vides de las variedades de uva de vinificación pertenecientes a la especie *vitis vinifera* o procedente de un cruce entre la especie *vitis vinifera* y otras especies del género *vitis* que no sea una de las siguientes: Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton y Herbemont, podrán ser plantadas o replantadas

⁴⁶⁹ *Ibidem*, artículo 16.

únicamente si se concede una autorización de conformidad con el mismo Reglamento.⁴⁷⁰

El régimen de autorizaciones se podrá aplicar a las superficies en las que se produzca vino apto para la producción de bebidas espirituosas con IG registrada.

*a. Mecanismo de salvaguardia
para nuevas plantaciones*

Se establece en el artículo 63 que los Estados miembros pondrán a disposición, cada año, autorizaciones para nuevas plantaciones correspondientes al 1% (o un porcentaje menor) de toda la superficie realmente plantada con vid en su territorio, calculada el 31 de julio del año anterior. A su vez, podrán limitar la expedición de autorizaciones a nivel regional para zonas específicas que puedan optar a la producción de vinos con DOP, para zonas que puedan optar a la producción de vinos con IGP o para zonas sin IG, con el objetivo de contribuir a una expansión ordenada de las plantaciones de vid y dar lugar a un crecimiento por encima del 0%. La limitación señalada deberá justificarse con uno o varios de los siguientes motivos específicos:

- La necesidad de evitar el riesgo claramente demostrado de oferta excesiva de productos vinícolas en relación con las perspectivas de mercado para esos productos, sin exceder lo que sea necesario para satisfacer dicha necesidad.
- La necesidad de evitar un riesgo bien demostrado de devaluación significativa de una DOP o IGP concretas.

*b. Concesión de autorizaciones
para nuevas plantaciones*

En caso de que la superficie total cubierta por las solicitudes admisibles en un año determinado no exceda la superficie puesta a disposición por el Estado miembro, se deberán, conforme al artículo 64, aceptar todas esas solicitudes.

Si en un año concreto la superficie total cubierta por las solicitudes admisibles supera a la superficie puesta a disposición por los Estados miembros, las autorizaciones se deberán conceder con base en una distribución proporcional de hectáreas a todos los solicitantes sobre la base de la superfi-

⁴⁷⁰ *Ibidem*, artículo 24.

cie para la que hayan solicitado la autorización. En este sentido, dicha concesión podrá estipular un mínimo y/o un máximo de superficie admisible por solicitante, y se conformará también parcial o totalmente a uno o varios de los siguientes criterios de prioridad objetivos y no discriminatorios:

- Que los productores planten vides por primera vez y estén establecidos en calidad de jefes de la explotación (nuevos viticultores).
- Que se trate de superficies donde los viñedos contribuyan a la preservación del medio ambiente.
- Que se trate de superficies de nueva plantación en el marco de proyectos de concentración parcelaria.
- Que se trate de superficies con limitaciones específicas naturales o de otro tipo.
- La sostenibilidad de los proyectos de desarrollo sobre la base de una evaluación económica.
- Que se trate de superficies de nueva plantación que contribuyan a aumentar la competitividad a escala de la explotación agrícola y a escala regional.
- Proyectos que potencialmente mejoren la calidad de los productos con IG.
- Que se trate de superficies para nueva plantación en el marco del incremento del tamaño de las pequeñas y medianas explotaciones.

Si un Estado miembro decide aplicar uno o varios de los criterios mencionados, podrá añadir la condición adicional de que el solicitante sea una persona física que no sobrepase los cuarenta años en el momento de presentar la solicitud.

En cuanto a las replantaciones, el artículo 66 establece que los Estados miembros concederán de forma automática una autorización a los productores que hayan arrancado una superficie de vides a partir del 1o. de enero de 2016 y hayan presentado una solicitud. Tal autorización corresponderá al equivalente de esa superficie en cultivo puro. De esta manera, se podrá conceder la autorización mencionada a los productores comprometidos a arrancar una superficie de vides si el arranque de la superficie se lleva a cabo, como muy tarde, al término de la cuarta campaña siguiente a la plantación de las nuevas vides.

La autorización será utilizada en la misma explotación donde se realizó el arranque. En las zonas que puedan optar a la producción de vinos con DOP e IGP, los Estados miembros podrán restringir, basándose en una re-

comendación de una organización profesional, la replantación de vides que cumplan con el mismo pliego de condiciones de DOP o de IGP que la superficie arrancada.

C. *Control del régimen de autorizaciones para nuevas plantaciones de vid*

Los productores están obligados a arrancar,⁴⁷¹ asumiendo el coste, las parcelas plantadas de vid que no dispongan de autorización en el plazo de cuatro meses a partir de la fecha de notificación de la irregularidad. Conforme al artículo 71, corresponde a los Estados miembros garantizar el arranque de dicha plantación no autorizada en un plazo de dos años a partir de la fecha de finalización del periodo de cuatro meses.

Los Estados miembros deberán comunicar anualmente a la Comisión, a más tardar el 1o. de marzo, el total de las superficies plantadas de vid sin autorización después del 1o. de enero de 2016 y las superficies arrancadas. Cabe señalar que las parcelas plantadas con vid sin autorización no podrán causar derecho a medidas de apoyo nacionales o de la Unión.

D. *Prácticas enológicas y métodos de análisis*

Conforme al artículo 80, las prácticas enológicas autorizadas sólo podrán utilizarse para garantizar una buena vinificación, una buena conservación o una crianza adecuada del producto.⁴⁷²

Así, los productos vitivinícolas que se hayan sometido a prácticas enológicas no autorizadas en la Unión, a prácticas enológicas nacionales no autorizadas o infrinjan las normas establecidas en el anexo VIII⁴⁷³ deberán ser destruidos. De manera excepcional, los Estados miembros podrán permitir que algunos de esos productos, cuyas características hayan determinado, se utilicen por destilerías o fábricas de vinagre o para uso industrial, siempre que dicha autorización no se convierta en un incentivo a la producción de productos vitivinícolas mediante prácticas enológicas no autorizadas.

⁴⁷¹ Los productores que no cumplan esta obligación serán objeto de sanciones establecidas conforme a lo dispuesto en el artículo 64 del Reglamento (UE) 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02013R1306-20200201&from=EN>.

⁴⁷² Reglamento (CE) 479/2008, artículo 27.

⁴⁷³ Dicho anexo se analizará más adelante.

Variedades de uva de vinificación

Los Estados miembros deberán clasificar las variedades de uva de vinificación que se podrán plantar, replantar o injertar en sus territorios para la producción de vino; de acuerdo con el artículo 81, sólo podrán incluir en la clasificación las variedades de uva de vinificación que cumplan las condiciones siguientes:⁴⁷⁴

- a) La variedad en cuestión pertenece a la especie *vitis vinifera* o procede de un cruce entre la especie *vitis vinifera* y otras especies del género *vitis*.⁴⁷⁵
- b) La variedad no es una de las siguientes: Noah, Othello, Isabelle, Jacques, Clinton y Herbemont.

Por otro lado, se establece que los Estados miembros podrán limitar o prohibir la utilización de ciertas prácticas enológicas y determinar restricciones más severas para los vinos autorizados por la normativa de la Unión producidos en su territorio, con el fin de asegurar el mantenimiento de las características esenciales de los vinos con DOP o IGP, de los vinos espumosos y de los vinos de licor.⁴⁷⁶ No obstante, se aclara que se podrá permitir el uso experimental de prácticas enológicas no autorizadas.

E. Normas de comercialización, importación y exportación

El artículo 90 contiene las disposiciones especiales para la importación de vino. Se establece que, salvo disposición en contrario contenida en los acuerdos internacionales celebrados de conformidad con el TFUE, las disposiciones sobre las DO, las IG y el etiquetado del vino se aplicarán a los productos importados en la Unión de los códigos NC 2009 61,⁴⁷⁷ 2009 69⁴⁷⁸ y 2204.⁴⁷⁹

⁴⁷⁴ Se mantiene lo dispuesto a este respecto en el artículo 24 del Reglamento (CE) 479/2008. Además, los Estados miembros cuya producción vinícola no supere los 50,000 hectolitros de vino por campaña vitícola, calculada en función de la producción media de las últimas cinco campañas vitícolas, no estarán obligados a efectuar la clasificación señalada.

⁴⁷⁵ En caso de que una variedad de uva de vinificación se suprima de esta clasificación, se procederá a su arranque en el plazo de quince años a partir de su supresión.

⁴⁷⁶ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 28.

⁴⁷⁷ Código NC 2009, “Jugos de frutas u otros frutos (incluido el mosto de uva) o de hortalizas, sin fermentar y sin adición de alcohol, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante”. Código NC 2009 61, “Jugo de uva (incluido el mosto)”: de valor Brix inferior o igual a 30.

⁴⁷⁸ Código NC 2009 69, “Los demás”.

⁴⁷⁹ Código NC 2204, “Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009”.

Salvo disposición en contrario de los acuerdos internacionales celebrados de conformidad con el TFUE, los productos señalados se deberán producir de acuerdo con las prácticas enológicas autorizadas por la Unión. Así, la importación estará supeditada a la presentación de:

- a) Un certificado que acredite el cumplimiento de las disposiciones indicadas, expedido por un organismo competente del país de origen del producto que habrá de estar incluido en una lista que hará pública la Comisión.
- b) Un informe de análisis elaborado por un organismo o servicio designado por el país de origen del producto, en caso de que el producto se destine al consumo humano directo.⁴⁸⁰

F. Denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales

Se establece sustancialmente (actualizando el término “Comunidad” por “Unión”) lo mismo que señala el Reglamento (CE) 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009, respecto a las DO y las IG, las solicitudes de protección, los solicitantes, el procedimiento nacional preliminar, la supervisión de la Comisión, el procedimiento de oposición, la decisión con relación a la protección, los homónimos, los motivos de denegación de la protección, la modificación del pliego de condiciones del producto, la cancelación y el registro electrónico de las DOP y de las IGP de los vinos, que deberá ser accesible al público.⁴⁸¹

El artículo 102 enuncia la relación con las marcas registradas y establece que el registro de una marca que contenga o consista en una DOP o una IGP que no se ajuste a la especificación del producto en cuestión se rechazará cuando la solicitud de registro de la marca se presente después de la fecha de presentación a la Comisión de la solicitud de protección de la DO o IG y la DO o la IG reciba posteriormente la protección.⁴⁸²

⁴⁸⁰ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 82.

⁴⁸¹ Se trata, como ya señalamos anteriormente, de “eAmbrosia – Registro de indicaciones geográficas de la UE”.

⁴⁸² Sobre este tema en el derecho francés, véase Agostini, Éric, “Appellations d’origine et marques viticoles – Sympathie ou antipathie?”, en Georgopoulos, Théodore (dir.), *Marques viticoles et appellations d’origine. Conflits, mimétismes et nouveaux paradigmes*, Francia, Mare & Martin, 2019, vol. 6.

Por otro lado, una marca que contenga o consista en una DOP o una IGP que no se ajuste a la especificación del producto en cuestión, que haya sido solicitada, registrada o se haya establecido mediante el uso de buena fe, en los casos en que así lo permita el derecho aplicable, en el territorio de la Unión bien antes de la fecha de protección de la DO o la IG en el país de origen, bien antes del 1.º de enero de 1996, podrá seguir utilizándose o renovándose a pesar de la protección de la DO o de la IG, siempre que no incurra en las causas de nulidad o revocación de la marca registrada establecidas en la Directiva 2008/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo⁴⁸³ o en el Reglamento (CE) 207/2009 del Consejo.⁴⁸⁴ En tales casos, se permitirá la utilización de la DOP o de la IGP, junto con las marcas registradas pertinentes.⁴⁸⁵

Por su parte, el Reglamento (UE) 2017/1001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de junio de 2017, sobre la marca de la Unión Europea no plantea un estatuto particular para las marcas vitivinícolas, salvo en los conflictos entre marcas y menciones tradicionales,⁴⁸⁶ al establecer en el artículo 7o. (“motivos de denegación absolutos”) que se denegará el registro “de las marcas cuyo registro se deniegue en virtud de la legislación de la Unión o los acuerdos internacionales en los que sea parte la Unión y que confieran protección a las denominaciones tradicionales de vinos”.

Sostiene Théodore Georgopoulos que las marcas vitivinícolas no son como el común de las marcas, pues refieren a un producto que ha oscilado entre el prohibicionismo y la reivindicación al clasificarlo como cultural, situación que ha impactado su comercialización y su régimen marcario. En el fondo, según Georgopoulos, la cuestión estriba en determinar si, dadas las características del sector, las marcas vitivinícolas requieren de reglas específicas.⁴⁸⁷

⁴⁸³ Directiva 2008/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de octubre de 2008, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de marcas, *Diario Oficial de la Unión Europea*, núm. L 299, 8 de noviembre de 2008, p. 25.

⁴⁸⁴ Reglamento (CE) 207/2009 del Consejo, de 26 de febrero de 2009, sobre la marca comunitaria, *Diario Oficial de la Unión Europea*, núm. L 78, 24 de marzo de 2009, p. 1.

⁴⁸⁵ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 44.

⁴⁸⁶ Georgopoulos, Théodore, “Les marques vitivinicoles à l’aune des specificités du vin. Leçons de la jurisprudence européenne”, en Georgopoulos, Théodore (dir.), *Marques vitivinicoles et appellations d’origine. Conflits, mimétismes et nouveaux paradigmes*, Francia, Mare & Martin, 2019, vol. 6, p. 45.

⁴⁸⁷ *Idem*. Para un recorrido histórico de las marcas en derecho francés, véase Agostini, Éric, “Actualité des marques viticoles”, en CAHD y CERDAC (eds.), *Histoire et actualités du droit viticole. La robe et le vin*, Burdeos, Féret, 2010, pp. 135 y ss.

a. Denominaciones de vinos protegidas existentes

Las denominaciones de vinos a que se refieren los artículos 51 y 54 del Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo⁴⁸⁸ y el artículo 28 del Reglamento (CE) 753/2002 de la Comisión⁴⁸⁹ quedan protegidas automáticamente en virtud del Reglamento (UE) 1308/2013. La Comisión las debe incorporar a eAmbrosia – Registro de indicaciones geográficas de la UE.⁴⁹⁰

b. Los términos tradicionales

En cuanto a los “términos tradicionales” y su protección, se mantiene la definición contenida en el Reglamento (CE) 479/2008. Se añade en los artículos 112 y 113 respecto a la protección que los términos tradicionales sólo estarán protegidos, únicamente en la lengua y con respecto a las categorías de productos vitivinícolas que figuren en la solicitud, contra:

- a) cualquier usurpación del término protegido, incluso cuando este vaya acompañado de una expresión semejante a “estilo”, “tipo”, “método”, “como se produce en”, “imitación”, “sabor”, “como” o cualquier otra expresión similar;
- b) cualquier otra indicación falsa o engañosa en cuanto a la naturaleza, las características o las cualidades esenciales del producto colocada en su envase interior o exterior, en la publicidad o en los documentos relativos al producto de que se trate;
- c) cualquier otra práctica que pueda inducir a error a los consumidores, en especial haciéndoles creer que el vino disfruta del término tradicional protegido.

G. Etiquetado y presentación vitivinícola

El artículo 117 mantiene la definición del artículo 57 del Reglamento (CE) 479/2008 relativa a “etiquetado” y a “presentación”, que ya aborda-

⁴⁸⁸ Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*, núm. L 179, 14 de julio de 1999, p. 1.

⁴⁸⁹ Reglamento (CE) 753/2002 de la Comisión, de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas, *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*, núm. L 118, 4 de mayo de 2002, p. 1.

⁴⁹⁰ La Comisión debe tomar las medidas administrativas necesarias para suprimir oficialmente las denominaciones de vino a las que se aplican el artículo 118 vices, apartado 3, del Reglamento (UE) 1234/2007 del registro electrónico.

mos con anterioridad, así como las disposiciones referentes a aplicabilidad de las normas horizontales, indicaciones obligatorias e indicaciones facultativas, añadiendo en este punto en el artículo 120 que las mezclas de vinos de distintos Estados miembros no darán lugar al etiquetado de las variedades de uva de vinificación, a menos que los Estados miembros de que se trate acuerden lo contrario y garanticen la viabilidad de los procedimientos de certificación, aprobación y control pertinentes.

Se establece que, cuando las indicaciones obligatorias y facultativas se expresen con palabras, deberán figurar en una o varias lenguas oficiales de la Unión; no obstante, el nombre de una DOP, de una IGP o de un término tradicional deberá figurar en la etiqueta en la lengua o lenguas a las que se aplica la protección. En el caso de que una DOP, una IGP o una denominación específica nacional no esté escrita en alfabeto latino, el nombre también podrá figurar en una o más lenguas oficiales de la Unión.

El artículo 122 determina que, a fin de tener en cuenta las características específicas del sector vitivinícola, la Comisión podrá adoptar actos delegados relativos a normas y restricciones sobre:

- a) la presentación y utilización de indicaciones de etiquetado distintas de las previstas en la presente sección;
- b) indicaciones obligatorias, en particular:
 - i) los términos que habrá que utilizar para expresar las indicaciones obligatorias y sus condiciones de utilización;
 - ii) los términos relativos a una explotación y las condiciones de utilización;
 - iii) las disposiciones que permitan a los Estados miembros productores establecer normas adicionales sobre las indicaciones obligatorias;
 - iv) las disposiciones que permitan establecer otras excepciones... con respecto a la omisión de la referencia a la categoría de producto vitivinícola; y
 - v) las disposiciones sobre la utilización de lenguas;
- c) indicaciones facultativas, en particular:
 - i) los términos que habrá que utilizar para expresar las indicaciones facultativas y sus condiciones de utilización;
 - ii) las disposiciones que permitan a los Estados miembros productores establecer normas adicionales sobre las indicaciones facultativas;
- d) la presentación, en particular:
 - i) las condiciones de utilización de botellas de determinadas formas y una lista de determinadas botellas de formas específicas;
 - ii) las condiciones de utilización de las botellas y cierres del tipo “vino espumoso”;
 - iii) las disposiciones que permitan a los Estados miembros productores establecer normas adicionales sobre la presentación;
 - iv) las disposiciones sobre la utilización de lenguas.

H. *Registro vitícola e inventario de potencial productivo*

Como ya señalamos anteriormente, en el Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008, se estableció que los Estados miembros tenían la obligación, al menos hasta el 1o. de enero de 2016 (fecha en que pudieron dejar de hacerlo), de llevar un registro vitícola con información actualizada del potencial productivo. A partir del 1o. de enero de 2016, esta obligación es aplicable únicamente cuando los Estados miembros apliquen el régimen de autorizaciones para la plantación de viñas a que se refiere el capítulo III del título I del Reglamento (UE) 1308/2013 o un programa nacional de ayuda.

Los Estados miembros que prevean medidas de reestructuración y reconversión de viñedos en sus programas de apoyo deberán enviar anualmente a la Comisión, a más tardar el 1o. de marzo, un inventario actualizado de su potencial productivo basado en los datos del registro vitícola. A partir del 1o. de enero de 2016, los detalles con respecto a las comunicaciones a la Comisión relativos a las zonas vitivinícolas serán establecidos por la Comisión mediante actos de ejecución.

De acuerdo con el artículo 147, los productos del sector vitivinícola podrán circular en la Unión si van acompañados de un documento oficial. Corresponde a las personas físicas o jurídicas o a las agrupaciones de personas que manejen productos del sector vitivinícola en el ejercicio de su profesión, en particular los productores, los embotelladores, los transformadores y los comerciantes, la obligación de llevar registros de las entradas y salidas de dichos productos.

I. *Intercambios comerciales con terceros países*

Sin perjuicio de los casos en que se exijan certificados de importación o exportación en virtud del Reglamento (UE) 1308/2013, la importación o exportación de vinos a o desde la Unión podrá supeditarse a la presentación de un certificado que deberá ser expedido por los Estados miembros a cualquier solicitante, independientemente de su lugar de establecimiento en la Unión.

J. *Normas sobre ayudas públicas*

El artículo 211 remite a la aplicación de los artículos 107, 108 y 109 del TFUE a la producción y el comercio de los productos agrarios. Así, los Es-

tados miembros podrán conceder pagos nacionales en relación con programas de ayuda al sector vitivinícola, respetando las disposiciones de la Unión sobre ayudas públicas. En este sentido, se aplicará a la financiación pública global, sumados los fondos de la Unión y los fondos nacionales, el porcentaje máximo de ayuda fijado por las disposiciones pertinentes de la Unión sobre ayudas públicas.

Respecto a los pagos nacionales para la destilación de vino en casos de crisis, los Estados miembros podrán efectuar dichos pagos a los productores de vino para la destilación voluntaria u obligatoria de vino en casos justificados de crisis, mismos que deberán ser proporcionados y permitir hacer frente a la crisis.⁴⁹¹

De esta manera, el importe total disponible en un Estado miembro para esos pagos en un año dado no podrá ser superior al 15% de los fondos totales disponibles para ese año por Estado miembro, conforme se establecen en el anexo VI del Reglamento (UE) 1308/2013.

El alcohol resultante de la destilación de crisis se utilizará de manera exclusiva para fines industriales o energéticos, con el fin de evitar cualquier falseamiento de la competencia.

K. *El anexo I del Reglamento (UE) 1308/2013: las zonas vitícolas en la Unión Europea*

El anexo I contiene la lista de los productos a que se refiere el artículo 1o., apartado 2, del Reglamento (UE) 1308/2013 y contempla a las zonas vitícolas en la Unión Europea. Dicho anexo reproduce y actualiza con inclusiones importantes el apéndice del anexo XI ter del Reglamento (CE) 491/2009.

Las zonas vitícolas en la Unión Europea son, entonces, las siguientes:

1. *La zona vitícola A comprende:*

- a) en Alemania: las superficies plantadas de vid no incluidas en el punto 2, letra a);
- b) en Luxemburgo: la región vitícola luxemburguesa;
- c) en Bélgica, Dinamarca, Irlanda, los Países Bajos, Polonia, Suecia y el Reino Unido: las superficies vitícolas de estos Estados miembros;
- d) en la República Checa: la región vitícola de Čechy.

2. *La zona vitícola B comprende:*

- a) en Alemania, las superficies plantadas de vid en la región determinada de Baden;

⁴⁹¹ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 119.

b) en Francia, las superficies plantadas de vid en los departamentos no indicados en el anexo, así como en los departamentos siguientes:

- en Alsacia: Bas-Rhin, Haut-Rhin;
- en Lorena: Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges;
- en Champaña: Aisne, Aube, Marne, Haut-Marne, Seine-et-Marne;
- en Jura: Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône;
- en Saboya: Savoie, Haute-Savoie, Isère (municipio de Chapareillan);
- en el Val de Loire: Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée, Vienne, y las superficies plantadas de vid del distrito de Cosne-sur-Loire, en el departamento de Nièvre;

c) en Austria, la superficie vitícola austriaca;

d) en la República Checa, la región vitícola de Morava y las superficies plantadas de vid que no están incluidas en el punto 1, letra d);

e) en Eslovaquia, las superficies plantadas de vid de las regiones siguientes: Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, Nitrianska vinohradnícka oblasť, Stredoslovenská vinohradnícka oblasť, Východoslovenská vinohradnícka oblasť y las superficies vitícolas no incluidas en el punto 3, letra f);

f) en Eslovenia, las superficies plantadas de vid de las regiones siguientes:

- en la región de Podravje: Štajerska Slovenija, Prekmurje;
- en la región de Posavje: Bizeljsko Sremič, Dolenjska y Bela krajina, y las superficies plantadas de vid en las regiones no incluidas en el punto 4, letra d);

g) en Rumanía, la zona de Podişul Transilvaniei;

h) en Croacia, las superficies plantadas de vid en las subregiones siguientes: Moslavina, Prigorje-Bilogora, Plešivica, Pokuplje y Zagorje-Međimurje.

3. La zona vitícola C I comprende:

a) en Francia, las superficies plantadas de vid en:

- los departamentos siguientes: Allier, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Côte-d'Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Isère (excepto el municipio de Chapareillan), Landes, Loire, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Nièvre (excepto el distrito de Cosne-sur-Loire), Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Vienne, Yonne;
- los distritos de Valence y Die del departamento de Drôme (excepto los cantones de Dieulefit, Loriol, Marsanne y Montélimar);
- el distrito de Tournon, en los cantones de Antraigues, Burzet, Coucouron, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Saint-Etienne de Lugdarès, Saint-Pierreville, Valgorge y la Voulte-sur-Rhône del departamento de Ardèche;

b) en Italia, las superficies plantadas de vid en la región del Valle de Aosta y en las provincias de Sondrio, Bolzano, Trento y Belluno;

c) en España, las superficies plantadas de vid en las provincias de A Coruña, Asturias, Cantabria, Guipúzcoa y Vizcaya;

d) en Portugal, las superficies plantadas de vid en la parte de la región del Norte que corresponde al área vitícola determinada de “Vinho Verde” y los “Concelhos de Bombarral, Lourinhã, Mafra e Torres Vedras” (excepto las “Freguesias da Carvoeira e Dois Portos”), pertenecientes a la “Região vitícola da Extremadura”;

e) en Hungría, todas las superficies plantadas de vid;

f) en Eslovaquia, las superficies plantadas de vid en Tokajská vinohradnícka oblasť;

g) en Rumanía, las superficies plantadas de vid no incluidas en el punto 2, letra g), ni en el punto 4, letra f);

h) en Croacia, las superficies plantadas de vid en las subregiones siguientes: Hrvatsko Podunavlje y Slavonija.

4. La zona vitícola C II comprende:

a) en Francia, las superficies plantadas de vid en:

— los departamentos siguientes: Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales (excepto los cantones de Olette y Arles-sur-Tech), Vaucluse;

— la parte del departamento de Var que linda al sur con el límite norte de los municipios de Evenos, Le Beausset, Solliès-Toucas, Cuers, Puget-Ville, Collobrières, La Garde-Freinet, Plan-de-la-Tour y Sainte-Maxime;

— el distrito de Nyons y el cantón de Loriol-sur-Drôme, en el departamento de Drôme;

— las zonas del departamento de Ardèche no incluidas en el punto 3, letra a);

b) en Italia, las superficies plantadas de vid en las regiones siguientes: Abruzzo, Campania, Emilia-Romaña, Friul-Venecia Julia, Lacio, Liguria, Lombardía (excepto la provincia de Sondrio), Las Marcas, Molise, Piemonte, Toscana, Umbría, Véneto (excepto la provincia de Belluno), incluidas las islas pertenecientes a dichas regiones, como la isla de Elba y las restantes islas del archipiélago toscano, las islas Pontinas y las de Capri e Ischia;

c) en España, las superficies plantadas de vid en las provincias siguientes:

— Lugo, Orense, Pontevedra;

— Ávila (excepto los municipios que corresponden a la comarca vitícola determinada de Cebrenos), Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid, Zamora;

— La Rioja;

— Álava;

— Navarra;

— Huesca;

— Barcelona, Girona, Lleida;

— la parte de la provincia de Zaragoza situada al norte del río Ebro;

— los municipios de la provincia de Tarragona incluidos en la denominación de origen Penedés;

— la parte de la provincia de Tarragona que corresponde a la comarca vitícola determinada de Conca de Barberá;

d) en Eslovenia, las superficies plantadas de vid en las regiones siguientes: Brda o Goriška Brda, Vipavska dolina o Vipava, Kras y Slovenska Istra;

e) en Bulgaria, las superficies plantadas de vid en las regiones siguientes: Dunavska Ravnina (Дунавска равнина), Chernomorski Rayon (Черноморски район) y Rozova Dolina (Розова долина);

f) en Rumanía, las superficies plantadas de vid en las regiones siguientes: Dealurile Buzăului, Dealu Mare, Severinului y Plaiurile Drâncei, Colinele Dobrogei, Terasele Dunării, la región vinícola del sur del país, incluidos los arenales y otras regiones favorables;

g) en Croacia, las superficies plantadas de vid en las subregiones siguientes: Hrvatska Istra, Hrvatsko primorje, Dalmatinska zagora, Sjeverna Dalmacija y Srednja i Južna Dalmacija.

5. *La zona vitícola C III.a) comprende:*

a) en Grecia, las superficies plantadas de vid en los departamentos (nomos) siguientes: Florina, Imathia, Kilkis, Grevena, Larisa, Ioannina, Levkas, Akhaia, Messinia, Arkadia, Korinthia, Iraklio, Khania, Rethimni, Samos, Lasithi así como la isla de Santorini;

b) en Chipre, las superficies plantadas de vid situadas en cotas que superen los 600 metros de altitud;

c) en Bulgaria, las superficies plantadas de vid no incluidas en el punto 4, letra e).

6. *La zona vitícola C III.b) comprende:*

a) en Francia, las superficies plantadas de vid en:

— los departamentos de Córcega;

— la parte del departamento de Var situada entre el mar y una línea delimitada por los municipios de Evenos, Le Beausset, Solliès-Toucas, Cuers, Puget-Ville, Collobrières, La Garde-Freinet, Plan-de-la-Tour y Sainte-Maxime, que también están incluidos;

— los cantones de Olette y Arles-sur-Tech del departamento de Pyrénées-Orientales;

b) en Italia, las superficies plantadas de vid en las regiones siguientes: Calabria, Basilicata, Apulia, Cerdeña y Sicilia, incluidas las islas pertenecientes a dichas regiones, como Pantelaria, las islas Lípári, Égadas y Pelagias;

c) en Grecia, las superficies plantadas de vid no comprendidas en el punto 5, letra a);

d) en España: las superficies plantadas de vid no incluidas en el punto 3, letra c), ni en el punto 4, letra c);

e) en Portugal, las superficies plantadas de vid en las regiones no incluidas en el punto 3, letra d);

f) en Chipre, las superficies plantadas de vid situadas en cotas que no superen los 600 m de altitud;

g) en Malta, las superficies plantadas de vid.

*L. El anexo VIII del Reglamento (UE) 1308/2013:
prácticas enológicas mencionadas en el artículo 80⁴⁹²*

El anexo VIII incluye las prácticas enológicas mencionadas en el artículo 80 del Reglamento (UE) 1308/2013. En la parte I del Anexo, relativo al aumento artificial del grado alcohólico natural, acidificación y desacidificación en determinadas zonas vitícolas, se establecen los límites del aumento artificial del grado alcohólico natural.

Así, cuando las condiciones climáticas lo requieran en algunas de las zonas vitícolas de la Unión, los Estados miembros podrán autorizar el aumento del grado alcohólico volumétrico natural de la uva fresca, del mosto de uva, del mosto de uva parcialmente fermentado, del vino nuevo en proceso de fermentación y del vino obtenido a partir de variedades de uva de vinificación que sean clasificables de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 81 del Reglamento.

Por otro lado, el aumento artificial del grado alcohólico volumétrico natural se realizará en función de las prácticas enológicas indicadas en el propio Reglamento y, a su vez, no podrá sobrepasar los límites siguientes: a) 3% vol. en la zona vitícola A; b) 2% vol. en la zona vitícola B, y c) 1.5% vol. en la zona vitícola C.

En los años en los que las condiciones climáticas hayan sido excepcionalmente desfavorables, los Estados miembros podrán aumentar el límite o límites establecidos en un 0.5%, con carácter excepcional para las regiones afectadas. A su vez, los Estados miembros deberán notificar dicho incremento a la Comisión.

El aumento artificial del grado alcohólico volumétrico natural únicamente podrá realizarse:

- a) En lo que se refiere a la uva fresca, al mosto de uva parcialmente fermentado y al vino nuevo en proceso de fermentación, mediante la adición de sacarosa, de mosto de uva concentrado o de mosto de uva concentrado rectificado.
- b) En lo que se refiere al mosto de uva, mediante la adición de sacarosa, de mosto de uva concentrado o de mosto de uva concentrado rectificado, o bien mediante concentración parcial, incluida la ósmosis inversa.
- c) En lo que se refiere al vino, mediante concentración parcial por frío.

⁴⁹² Todo lo contemplado en este apartado se corresponde con el anexo V del Reglamento (CE) 479/2008.

La adición de sacarosa sólo podrá llevarse a cabo mediante la adición de sacarosa en seco, y únicamente en las zonas vitícolas A, B y C, salvo los viñedos de Italia, Grecia, España, Italia, Chipre y Portugal, así como los viñedos de los departamentos franceses bajo la jurisdicción de los tribunales de apelación de Aix-en-Provence, Nîmes, Montpellier, Toulouse, Agen, Pau, Bordeaux y Bastia.

No obstante, la adición de sacarosa en seco podrá ser autorizada como una excepción por las autoridades nacionales en los departamentos franceses antes mencionados. En este sentido, Francia deberá notificar inmediatamente a la Comisión y a los demás Estados miembros sobre dichas autorizaciones.

La adición de mosto de uva concentrado o de mosto de uva concentrado rectificado no podrá tener por efecto aumentar el volumen inicial de la uva fresca prensada, del mosto de uva, del mosto de uva parcialmente fermentado o del vino nuevo en proceso de fermentación en más del 11% en la zona vitícola A, del 8% en la zona vitícola B y del 6.5% en la zona vitícola C.

Por otro lado, la concentración del mosto de uva o el vino no podrá tener por efecto reducir el volumen inicial de los productos en más del 20% y no podrá aumentar el grado alcohólico natural de los productos en más del 2% vol.

Asimismo, se establecen medidas en materia de acidificación y desacidificación por zonas vitícolas. Cabe destacar que la acidificación y el aumento artificial del grado alcohólico natural, salvo excepciones decididas por la Comisión mediante actos delegados, así como la acidificación y la desacidificación de un mismo producto, se excluyen mutuamente.

Se aclara que la concentración de vinos deberá realizarse en la zona vitícola donde se haya cosechado la uva fresca utilizada, y la acidificación y la desacidificación de vinos únicamente podrá hacerse en la empresa vinificadora y en la zona vitícola donde se haya cosechado la uva utilizada en la elaboración del vino de que se trate.

Asimismo, se establece que todas las prácticas enológicas autorizadas excluirán la adición de agua, excepto por necesidades técnicas específicas, así como la adición de alcohol, salvo cuando estén dirigidas a la obtención de mosto de uva fresca “apagado” con alcohol, vino de licor, vino espumoso, vino alcoholizado y vino de aguja. El vino alcoholizado sólo podrá emplearse para la destilación.

Es importante destacar que se prohíben en el territorio de la Unión tanto la mezcla de un vino originario de un tercer país con un vino de la Unión como la mezcla de vinos originarios de terceros países.

En cuanto a los subproductos, se prohíbe el sobreprensado de uvas. En efecto, los Estados miembros decidirán, en función de las condiciones locales

y de las condiciones técnicas, la cantidad mínima de alcohol que deberán tener el orujo de uva y las lías después del prensado de las uvas. De igual manera, decidirán la cantidad de alcohol que han de tener estos subproductos en un nivel, como mínimo, igual al 5% en relación con el volumen de alcohol del vino producido.

Excepcionalmente el alcohol, el aguardiente o la piqueta, con las lías de vino y el orujo de uva no podrá elaborarse vino ni ninguna otra bebida destinada al consumo humano directo. El vertido de vino en las lías, el orujo de uvas o la pulpa prensada de aszú se autorizará, en las condiciones que determine la Comisión mediante actos delegados, cuando se trate de una práctica tradicional para la producción de “Tokaji fordítás” y “Tokaji máslás” en Hungría, y de “Tokajský fordítás” y “Tokajský máslás” en Eslovaquia.

De igual manera, se prohíben el prensado de las lías de vino y la reanudación de la fermentación del orujo de uva con fines distintos de la destilación o la producción de piqueta. La filtración y la centrifugación de lías de vino no se considerarán prensado cuando los productos obtenidos estén en buen estado y sean de calidad buena y comercializable.

La piqueta, siempre que su elaboración se encuentre autorizada por el Estado miembro interesado, sólo podrá utilizarse para la destilación o para el autoconsumo.

*M. El Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34
de la Comisión, de 17 de octubre de 2018⁴⁹³*

Como hemos visto, el Reglamento (UE) 1308/2013 establece las normas aplicables a las DO, las IG, los términos tradicionales y el etiquetado y la presentación en el sector vitivinícola. Con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mercado vitivinícola en el nuevo marco jurídico, se adoptaron normas en sustitución de las disposiciones del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación, que ha quedado derogado por el Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el

⁴⁹³ Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que se refiere a las solicitudes de protección de las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas y los términos tradicionales en el sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las modificaciones del pliego de condiciones, al registro de nombres protegidos, a la cancelación de la protección y al uso de símbolos, y del Reglamento (UE) 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que se refiere a un sistema adecuado de controles.

que se completa el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

Se consideró que la experiencia adquirida mediante la aplicación del Reglamento (CE) 607/2009 demostraba que los procedimientos de registro, modificación y cancelación de las DO y las IG resultaban complicados, gravosos y lentos. Asimismo, se estimó que el Reglamento (UE) 1308/2013 había creado una serie de vacíos jurídicos, en particular en lo que se refiere al procedimiento que ha de seguirse a la hora de solicitar la modificación del pliego de condiciones. En el preámbulo del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 se dice que las normas de procedimiento relativas a las DO e IG del sector vitivinícola no guardan coherencia con las normas del derecho de la Unión que regulan los regímenes de calidad aplicables en los sectores de los productos alimenticios, las bebidas espirituosas y los vinos aromatizados, lo cual da lugar a divergencias en el modo de aplicar esta categoría de derechos de propiedad intelectual. Tales discrepancias deben abordarse a la luz del derecho a la protección de la propiedad intelectual, establecido en el artículo 17, apartado 2, de la Carta de los Derechos Fundamentales de la Unión Europea. Por lo anterior, el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 debe resolver las discrepancias y armonizar las disposiciones.

Se considera que las DO y las IG están intrínsecamente vinculadas al territorio de los Estados miembros, por lo que es claro que las autoridades nacionales y locales disponen de los mejores conocimientos y experiencia posibles en relación con las circunstancias pertinentes y ello debería reflejarse en las correspondientes normas de procedimiento, habida cuenta del principio de subsidiariedad establecido en el artículo 5o., apartado 3, del TUE.

En aras de la claridad, se decidió establecer pormenorizadamente algunas etapas del procedimiento que debe seguirse para presentar solicitudes de protección de las DO o las IG en el sector vitivinícola.

En este sentido, se pensó que en el caso de las DO es conveniente hacer especial hincapié en la descripción del vínculo entre calidad y características del producto y el entorno geográfico específico. Por su parte, en el caso de las IG debe ponerse especial énfasis en la definición del vínculo entre una cualidad, reputación u otras características específicas y el origen geográfico del producto.

La zona geográfica delimitada de las DO e IG para las que se solicite protección debe describirse en el pliego de condiciones de forma detallada, exacta e inequívoca, de modo que los productores, las autoridades compe-

tentes y los organismos de control puedan actuar sobre bases seguras, concluyentes y fiables.

Se afirma, y de una manera contundente, que el valor añadido de una DOP o una IGP se basa en las garantías de valor proporcionadas a los consumidores. Así, el régimen sólo puede ser creíble si va acompañado de un sistema efectivo de verificación, control y auditoría que incluya un sistema de controles en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución, gestionado por las autoridades competentes designadas por los Estados miembros, de conformidad con el artículo 4o. del Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.⁴⁹⁴

Se establece que es conveniente fijar normas con respecto a los controles a que deben someterse los vinos acogidos a una DOP o una IGP relativas a una zona geográfica de un tercer país. Para ello, la acreditación de los organismos de control ha de efectuarse de conformidad con el Reglamento (CE) 765/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de julio de 2008,⁴⁹⁵ y debe cumplir las normas internacionales elaboradas por el Comité Europeo de Normalización (CEN) y la Organización Internacional de Normalización (ISO). Se insiste en que los organismos de control acreditados deben cumplir dichas normas al ejercer sus funciones.

Se determina en el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 que, con el fin de garantizar que los términos tradicionales cuya protección se solicite cumplan las condiciones establecidas en el Reglamento (UE) 1308/2013 y en aras de la seguridad jurídica, es necesario establecer normas detalladas sobre los procedimientos relativos a las solicitudes de protección, oposición, modificación o cancelación de términos tradicionales de determinados productos vitivinícolas. Dichas normas deben precisar el contenido de las solicitudes, así como la información adicional pertinente y los justificantes exigidos, los plazos que deben respetarse y las comunicaciones entre la Comisión y las partes que intervienen en cada procedimiento. Asimismo, las normas deben incluir el registro y la anotación de términos tradicionales en el registro de la Unión.

Se destaca que, habida cuenta de la importancia económica de los términos tradicionales y a fin de garantizar que no se induzca a error a los consu-

⁴⁹⁴ Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, *Diario Oficial de la Unión Europea*, núm. L 165, 30 de abril de 2004, p. 1.

⁴⁹⁵ Reglamento (CE) 765/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de julio de 2008, por el que se establecen los requisitos de acreditación y vigilancia del mercado relativos a la comercialización de los productos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) 339/93, *Diario Oficial de la Unión Europea*, núm. L 218, 13 de agosto de 2008, p. 30.

midores, las autoridades nacionales deben adoptar medidas contra cualquier uso ilícito de los términos tradicionales y prohibir la comercialización de los productos correspondientes.

Cabe señalar que el Reglamento (UE) 1306/2013, en su artículo 90 (referido a los controles relativos a las DOP, las IGP y los términos tradicionales protegidos), establece que los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias para frenar la utilización ilegal de las DOP, las IGP y los términos tradicionales protegidos a que se refiere el Reglamento (UE) 1308/2013.

El Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 enuncia las disposiciones de aplicación de los reglamentos (UE) 1306/2013 y (UE) 1308/2013, respectivamente, en relación con las DOP, las IGP y los términos tradicionales del sector vitivinícola, en lo que respecta:

- a) A las solicitudes de protección.
- b) Al procedimiento de oposición.
- c) A las modificaciones del pliego de condiciones y las modificaciones de términos tradicionales.
- d) Al registro.
- e) A la cancelación de la protección.
- f) Al uso de los símbolos de la Unión.
- g) A los controles.
- h) A las comunicaciones.

a. Las solicitudes de protección
de denominaciones de origen protegidas
e indicaciones geográficas protegidas

El artículo 3o. del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 señala que las solicitudes de protección que abarquen una zona geográfica situada en un tercer país serán presentadas por un productor único o por una agrupación de productores que ostente un interés legítimo, bien directamente a la Comisión, bien a través de las autoridades de ese tercer país, y tendrán que cumplir los requisitos del artículo 94, apartado 3, del Reglamento (UE) 1308/2013.

Respecto al documento único contemplado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) 1308/2013, debe incluir los siguientes elementos principales del pliego de condiciones:

- a) Nombre que vaya a protegerse como DO o como IG.
- b) Estado miembro o tercer país al que pertenezca la zona delimitada.

- c) Tipo de IG.
- d) Descripción del vino o los vinos.
- e) Categorías de los productos vitivinícolas.
- f) Rendimiento máximo por hectárea.
- g) Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o los vinos;
- h) Descripción concisa de la zona geográfica delimitada.
- i) Descripción del vínculo a que se refiere el artículo 93, apartado 1, letra a), inciso i, o letra b), inciso i, del Reglamento (UE) 1308/2013.
- j) En su caso, las prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o los vinos y las restricciones pertinentes impuestas a su elaboración.
- k) En su caso, las normas específicas aplicables al envasado y etiquetado y todos los demás requisitos pertinentes esenciales.

En cuanto a la zona geográfica delimitada, se aclara que deberá definirse con precisión y sin ambigüedad alguna, y en la medida de lo posible se referirá a los límites físicos o administrativos.

Si una solicitud considerada admisible no cumple las condiciones requeridas, la Comisión deberá informar a las autoridades del Estado miembro o del tercer país o al solicitante establecido en el tercer país en cuestión sobre las razones de la denegación y les impondrá un plazo para retirar o modificar su solicitud o para presentar observaciones.

Si, a raíz de esta información, se introducen modificaciones de importancia en el pliego de condiciones, antes de remitirse la nueva versión del documento único a la Comisión, dichas modificaciones deberán ser objeto de una publicación adecuada para que cualquier persona física o jurídica que ostente un interés legítimo y esté establecida o resida en el territorio del Estado miembro en cuestión pueda formular su oposición a tales modificaciones. Además, la referencia electrónica a la publicación del pliego de condiciones se actualizará y dará lugar a la versión consolidada del pliego de condiciones propuesto.

i. Procedimiento de oposición

Conforme al artículo 8o., la declaración motivada de oposición debe incluir la siguiente información (la oposición podrá venir acompañada de los correspondientes justificantes, en caso de que proceda):

- Referencia al nombre publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, serie L, a que se refiere la oposición.

- Nombre y datos de contacto de la autoridad o persona que haya formulado dicha oposición.
- Descripción del interés legítimo de la persona física o jurídica que haya formulado la oposición, con exclusión de las autoridades nacionales que tengan personalidad jurídica en el ordenamiento jurídico nacional.
- Indicación de los motivos de la oposición.
- Hechos pormenorizados, pruebas y observaciones que respalden la oposición.

Por lo tanto, la oposición que se base en la existencia de una marca anterior de reputación y notoriedad deberá ir acompañada de las pruebas del depósito o registro de la marca anterior o pruebas de su uso, así como de las pruebas de su reputación y notoriedad. Asimismo, la información y las pruebas que deberán presentarse para demostrar la utilización de una marca anterior tendrán que incluir pormenores sobre la ubicación, la duración, el alcance y la naturaleza de la utilización de la marca anterior, así como de su reputación y notoriedad.

ii. Registro y cancelación

Una vez que entre en vigor la decisión por la que se brinda protección al nombre de una DO o de una IG, y conforme al artículo 12, la Comisión deberá inscribir los siguientes datos en el registro electrónico de las DOP y de las IGP:

- Nombre que vaya a protegerse como DO o como IG.
- Número de expediente.
- Indicación de si el nombre se protege como DO o como IG.
- Nombre del país o los países de origen.
- Fecha de registro.
- Referencia electrónica al instrumento jurídico por el que se protege el nombre.
- Referencia electrónica al documento único.
- En caso de que la zona geográfica esté situada en el territorio de los Estados miembros, referencia electrónica a la publicación del pliego de condiciones.

Un aspecto que debemos tener presente es que, al momento en que surta efecto una cancelación, la Comisión eliminará el nombre del registro y anotará la cancelación.

En cuanto a las solicitudes de cancelación de la protección de una DO o de una IG, el artículo 13 establece que se debe incluir la siguiente información:

- Referencia al nombre protegido al que está asociada.
- Nombre y datos de contacto de la autoridad o la persona física o jurídica que solicite la cancelación de dicha protección.
- Descripción del interés legítimo de la persona física o jurídica que solicite la cancelación de la protección, con exclusión de aquellas autoridades nacionales que tengan personalidad jurídica en el ordenamiento jurídico nacional.
- Indicación del motivo de la cancelación.
- Hechos pormenorizados, pruebas y observaciones que respalden la solicitud de cancelación.

b. Medidas que han de aplicar los Estados miembros para prevenir el uso ilegal de las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas

El artículo 16 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 establece que los Estados miembros efectuarán controles basados en análisis de riesgos para prevenir o impedir cualquier uso ilegal de las DOP e IGP de productos fabricados o comercializados en sus territorios. Así, los Estados miembros adoptarán todas las medidas que sean necesarias para corregir los casos de incumplimiento, entre ellas medidas administrativas y judiciales, y designarán a las autoridades competentes para adoptar dichas medidas, de conformidad con los procedimientos establecidos por cada Estado miembro. De igual manera, las autoridades designadas deberán ofrecer las adecuadas garantías de objetividad e imparcialidad, y tendrán que disponer del personal cualificado y de los recursos necesarios para desempeñar sus tareas.

Cuando los vinos de un tercer país se beneficien de una DOP o una IGP, el tercer país en cuestión deberá enviar a la Comisión, si esta así se lo solicita, los siguientes elementos:

- Información acerca de las autoridades u organismos de certificación designados que realizan la comprobación anual del cumplimiento del pliego de condiciones, tanto durante la elaboración del vino como en el momento del envasado o después de él.

- Información sobre los aspectos cubiertos por los controles.
- Pruebas que demuestren que el vino en cuestión cumple las condiciones de la correspondiente DO o IG.⁴⁹⁶

c. Solicitudes de protección y registro de términos tradicionales

La solicitud de protección de un término tradicional debe ser transmitida, según el artículo 21, a la Comisión por las autoridades competentes de los Estados miembros o de los terceros países o por organizaciones profesionales representativas establecidas en terceros países. De esta manera, todo Estado miembro, tercer país o persona física o jurídica que ostente un interés legítimo podrá presentar una oposición a una solicitud de protección de un término tradicional en un plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* del acto de ejecución.

En este sentido, un aspecto importante a tomar en consideración es que una oposición debidamente motivada deberá contener los hechos pormenorizados, las pruebas y las observaciones que la sustenten e ir acompañada de los justificantes pertinentes. La oposición que se base en la existencia de una marca anterior de reputación y notoriedad deberá ir acompañada de las pruebas del depósito o registro de la marca anterior o pruebas de su uso y de su reputación y notoriedad.

En efecto, la información y las pruebas que deberán presentarse para demostrar la utilización de una marca anterior incluirán pormenores sobre la ubicación, la duración, el alcance y la naturaleza de la utilización de la marca anterior, así como de su reputación y notoriedad.

En el momento de la entrada en vigor de una decisión por la que se brinde protección a un término tradicional, la Comisión registrará diversos datos en el registro electrónico de términos tradicionales protegidos.⁴⁹⁷ Cabe destacar que la protección de un término tradicional puede ser modificada y/o cancelada.

⁴⁹⁶ Reglamento (CE) 479/2008, artículo 48.

⁴⁹⁷ Los datos que se registrarán son los siguientes: 1) nombre que vaya a protegerse como término tradicional; 2) tipo de término tradicional con arreglo al artículo 112 del Reglamento (UE) 1308/2013; 3) lengua a que se refiere el artículo 24 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33; 4) categoría o categorías de productos vitivinícolas a que se refiere la protección; 5) referencia a la legislación nacional del Estado miembro o del tercer país en el que está definido y regulado el término tradicional, o a las normas aplicables a los productores vitivinícolas de terceros países, incluidas las adoptadas por organizaciones profesionales representativas, en caso de que esos terceros países carezcan de legislación nacional al respecto; 6) un resumen de la definición o de las condiciones de uso; 7) nombre del país o países de origen, y 8) fecha de inclusión en el registro.



CAPÍTULO SEGUNDO

LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO

Como una respuesta a la crisis vitícola internacional, mediante un convenio internacional del 29 de noviembre de 1924 los gobiernos de España, Francia, Grecia, Hungría, Italia, Luxemburgo, Portugal y Túnez decidieron crear una Oficina Internacional del Vino, que el 4 de septiembre de 1958 tomó el nombre de Oficina Internacional de la Viña y del Vino.⁴⁹⁸ Actualmente, la OIV,⁴⁹⁹ con sede en París, Francia, sucede desde 2001 a la Oficina Internacional de la Viña y del Vino en todos sus derechos y obligaciones y es un organismo intergubernamental de carácter científico y técnico que agrupa a los actores del sector vitivinícola y fomenta la colaboración entre ellos. El 3 de abril de 2001 se firmó un acuerdo por 35 Estados soberanos, que entró en vigor el 1o. de enero de 2004 después del depósito del trigésimo primer instrumento de ratificación.

Se dice que, de una manera general, la OIV es la organización internacional donde se preparan y se debaten las líneas y directrices de la filosofía mundial de las normas y prácticas vitivinícolas.⁵⁰⁰

En el caso de México, el acuerdo mencionado fue aprobado por la Cámara de Senadores del Congreso de la Unión el 14 de diciembre de 2002, según el decreto publicado en el *Diario Oficial de la Federación* del 21 de febrero de 2003. El instrumento de ratificación, firmado por el Ejecutivo Federal en el gobierno del presidente Vicente Fox el 24 de febrero de 2003, fue depositado ante el gobierno de la República francesa el 11 de abril del mismo año,

⁴⁹⁸ Juban, Yann, “La prohibition, ou la genèse de l’OIV”, en Georgopoulos, Théodore *et al.*, *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l’honneur de Robert Tinlot*, Francia, Mare & Martin, 2021, vol. 9, p. 135.

⁴⁹⁹ La información que incluimos en este apartado la tomamos de la siguiente obra: Organización Internacional de la Viña y el Vino, *Conocer la OIV*, disponible en: <http://www.oiv.int/public/medias/6346/es-conocer-la-oiv-web.pdf>. Asimismo, puede consultarse la página web de la OIV: <http://www.oiv.int>.

⁵⁰⁰ Mur, Alain, *op. cit.*, p. 103.

de conformidad con lo dispuesto en el artículo 15 del Acuerdo por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino.⁵⁰¹

No obstante, se decidió en su momento denunciar el Acuerdo a partir de un análisis de costo-beneficio entre el valor que se consideró aportaba su pertenencia y las cuotas que estaba obligado a pagar. La denuncia fue aprobada por la Cámara de Senadores del Congreso de la Unión el 2 de diciembre de 2008, según decreto publicado en el *Diario Oficial de la Federación* del 30 de diciembre del mismo año y el Gobierno de México denunció el mencionado Acuerdo el 30 de diciembre siguiente, surtiendo efectos a partir del 30 de junio de 2009.⁵⁰²

Luego de siete años de ausencia, México anunció a través de la Sagarpa su reincorporación a la OIV en 2016;⁵⁰³ sin embargo, no basta con la decisión y anuncio de una secretaría de Estado, ya que corresponde al Senado de la República aprobar la incorporación después de una consulta amplia entre dependencias, y desgraciadamente ese proceso no se ha dado todavía a diciembre de 2019, si bien México se encuentra al corriente en el pago de sus cuotas y sumamente activo en las reuniones de la OIV.⁵⁰⁴

Hasta el 6 de noviembre de 2018, la OIV se integraba por 47 Estados miembros, a los cuales se agregaron en calidad de Estados observadores los antiguos miembros de la denominada Oficina Internacional de la Viña y del Vino.

Actualmente, los Estados miembros son Sudáfrica, Argelia, Alemania, Argentina, Armenia, Australia, Austria, Azerbaiyán, Bélgica, Bosnia y Herzegovina, Brasil, Bulgaria, Chile, Chipre, Croacia, España, Francia, Georgia, Grecia, Hungría, India, Israel, Italia, Líbano, Luxemburgo, Malta, Marruecos, Moldavia, México*, Montenegro, Noruega, Nueva Zelanda, Países Bajos, Perú, Portugal, República del Norte de Macedonia, República Che-

⁵⁰¹ “Decreto promulgatorio del Acuerdo por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino, firmado en la ciudad de París, Francia, el tres de abril de dos mil uno”, *Diario Oficial de la Federación*, 23 de marzo de 2004 (en adelante, el Acuerdo).

⁵⁰² “Decreto por el que se determina que el Acuerdo por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino, suscrito en la ciudad de París, Francia, el tres de abril de dos mil uno, queda sin efectos en México a partir del treinta de junio de dos mil nueve”, *Diario Oficial de la Federación*, 15 de junio de 2009.

⁵⁰³ Disponible en: <https://www.inforural.com.mx/se-reincorpora-mexico-la-organizacion-internacional-la-vina-vino/>. Cabe señalar que no se ha publicado en el *Diario Oficial de la Federación* la promulgación correspondiente. Asimismo, véase la siguiente página: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/se-reincorpora-mexico-a-la-organizacion-internacional-de-la-vina-y-el-vino>.

⁵⁰⁴ Tenemos el inmenso honor de formar parte de la Delegación Mexicana ante la OIV en los siguientes grupos: “Derecho e información al consumidor” (Drocon); Comisión III, “Economía y Derecho”; “Seguridad alimentaria” (Secual).

ca, Rumanía, Rusia, Serbia, Eslovaquia, Eslovenia, Suecia, Suiza, Turquía, Uruguay y Uzbekistán.

Cabe destacar que una organización internacional intergubernamental puede participar en los trabajos o ser miembro de la OIV y contribuir a la financiación de la Organización, según las condiciones que, caso por caso, establezca la Asamblea General a propuesta del Comité Ejecutivo.

Además, existen territorios y organizaciones que participan en los trabajos de la Organización en calidad de observadores. La calidad de observador se concede a Estados soberanos, organismos, regiones o territorios que no forman parte de la OIV y, en este sentido, encontramos a los siguientes:

- Asociación Internacional de Juristas de Derecho de la Viña y el Vino (AIDV).
- Academia Internacional Amorim.
- Asamblea de las Regiones Europeas Vitícolas (AREV).
- Asociación Universitaria Internacional del Vino y de los Productos de la Viña (AUIV).
- Centro di Ricerche, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana (Cervim).
- Federación Internacional de los Vinos y Bebidas Espirituosas (FIVS).
- Oenological Products and Practices International Association (Oenoppia).
- Unión Internacional de Enólogos (UIOE).
- Federación Mundial de los Grandes Concursos Internacionales de Vinos y Bebidas Espirituosas (VINO FED).
- Association de la Sommellerie Internationale (ASI).
- Wine in Moderation (WIM).
- Yantai (China), ciudad-prefectura.
- Región autónoma de Ningxia Hui, China.

Asimismo, participan organizaciones internacionales intergubernamentales que poseen un estatuto particular, como la Unión Europea.

Conforme al artículo 5o. del Reglamento Interno⁵⁰⁵ de la Organización, existe la calidad de “invitados”, aplicable a un Estado no miembro de la OIV que no posea la calidad de observador. Dicho Estado puede ser invitado por el director general, de acuerdo con el presidente de la Organización, a asistir a los trabajos de la Asamblea General y de las comisiones. Inclusive, una organización internacional intergubernamental u otra persona física o moral puede ser invitada por el director general, de acuerdo con el presidente de la

⁵⁰⁵ Disponible en: <http://www.oiv.int/public/medias/5214/es-ri-oiv-i-gen-edit2017.pdf>.

OIV, a intervenir en los trabajos de la Asamblea General o del Comité Ejecutivo, así como en los trabajos de las comisiones, las subcomisiones y los grupos de expertos, con el previo acuerdo de los presidentes correspondientes.

La OIV desarrolla tareas de información, asesoramiento, armonización, normalización y apoyo en el sector vitivinícola mediante una red internacional de expertos.

Los 47 Estados miembros que integran la OIV en la actualidad representan el 85% de la producción mundial y el 80% del consumo mundial de vino. Los idiomas oficiales son el francés, el español y el inglés, y a petición de uno o de varios miembros se podrán añadir otros idiomas, tales como el italiano y el alemán, con el objetivo de mejorar la comunicación entre los miembros, aunque más allá de un total de cinco idiomas cualquier nueva petición se someterá a la Asamblea General. El francés es el idioma de referencia en caso de litigio con terceros no miembros de la Organización.

En el Acuerdo por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino⁵⁰⁶ se determina que la Organización sustituye a la Oficina Internacional de la Viña y del Vino, establecida por el Convenio del 29 de noviembre de 1924 modificado. Los objetivos y funciones de la OIV se persiguen en su condición de organismo intergubernamental de carácter científico y técnico de competencia reconocida en los ámbitos de la viña, del vino, de las bebidas a base de vino, de las uvas de mesa, de las uvas pasas y de los demás productos derivados de la vid.

Los objetivos de la OIV son los siguientes:

- a) indicar a sus miembros las medidas que permitan tener en cuenta las preocupaciones de los productores, consumidores y demás actores del sector vitivinícola;
- b) asistir a las otras organizaciones internacionales intergubernamentales y no gubernamentales, en particular a las que tienen actividades normativas;
- c) contribuir a la armonización internacional de las prácticas y normas existentes y, cuando sea necesario, a la elaboración de nuevas normas internacionales a fin de mejorar las condiciones de elaboración y comercialización de los productos vitivinícolas, tomando en cuenta los intereses de los consumidores.

Para alcanzar sus objetivos, la OIV ejerce las siguientes funciones:

- a) promueve y orienta las investigaciones y experimentaciones científicas y técnicas a fin de satisfacer las necesidades expresadas por sus miembros, eva-

⁵⁰⁶ Disponible en: <http://www.oiv.int/public/medias/2213/es-oiv-agreement-20010403.pdf>.

lúa los resultados recurriendo a expertos calificados, cuando es necesario, y asegura su eventual difusión por los medios apropiados;

b) elabora, formula recomendaciones y hace un seguimiento de su aplicación de común acuerdo con sus miembros, sobre todo en las siguientes materias:

(i) condiciones de producción vitícola,

(ii) prácticas enológicas,

(iii) definición y/o descripción de productos, etiquetado y condiciones de puesta en el mercado,

(iv) métodos de análisis y apreciación de los productos derivados de la vid;

c) somete a sus miembros las propuestas relativas a:

(i) la garantía de autenticidad de los productos derivados de la vid, sobre todo de cara a los consumidores y, en particular en cuanto a las menciones de etiquetado,

(ii) la protección de las indicaciones geográficas, y en particular de las áreas vitivinícolas y las denominaciones de origen, designadas por nombres geográficos o no, que les son asociados, en la medida en que no cuestionan los acuerdos internacionales en materia de comercio y propiedad intelectual,

(iii) la mejora de los criterios científicos y técnicos de reconocimiento y protección de las obtenciones vegetales vitivinícolas;

d) contribuye a la armonización y la adaptación de la normativa por sus miembros o, si es necesario, al reconocimiento mutuo, en lo que se refiere a las prácticas que entran en el ámbito de sus competencias;

e) asegura la mediación entre los países u organizaciones que la solicitan, estando el costo eventual de la misma a cargo de los solicitantes;

f) asegura el seguimiento que permite evaluar las evoluciones científicas o técnicas susceptibles de provocar efectos significativos y duraderos en el sector vitivinícola y mantiene informados a su debido tiempo a los miembros;

g) participa en la protección de la salud de los consumidores y contribuye a la seguridad sanitaria de los alimentos:

(i) a través de la vigilancia científica especializada, que permite evaluar las características propias de los productos derivados de la vid,

(ii) promoviendo y orientando las investigaciones sobre las características nutricionales y sanitarias apropiadas,

(iii) ampliando, más allá de los destinatarios la difusión de la información resultante de dichas investigaciones a los profesionales de la medicina y la salud;

h) favorece la cooperación entre los miembros a través de:

(i) la colaboración administrativa,

(ii) el intercambio de informaciones específicas,

(iii) el intercambio de expertos,

(iv) la ayuda y el asesoramiento de expertos sobre todo en la organización de proyectos conjuntos y otros estudios comunes;

i) tiene en cuenta, en el ejercicio de sus actividades, el carácter específico de cada uno de sus miembros en lo que se refiere a los sistemas de producción de los productos derivados de la vid y de los métodos de elaboración de vinos y bebidas espirituosas de origen vitivinícola;

j) contribuye al desarrollo de redes de formación en el ámbito de la viña y los productos derivados de la vid;

k) contribuye al conocimiento o al reconocimiento del patrimonio vitivinícola mundial y de los elementos históricos, culturales, humanos, sociales y medioambientales vinculados;

l) otorga su patrocinio a las manifestaciones públicas o privadas cuyo objeto no comercial entre en el ámbito de su competencia;

m) mantiene, en el marco de sus trabajos y cuando sea necesario, un diálogo útil con los operadores del sector y concluye con ellos acuerdos apropiados;

n) recoge, trata y garantiza la difusión de la información más apropiada y la comunica a:

(i) sus miembros y sus observadores,

(ii) las demás organizaciones internacionales intergubernamentales y no gubernamentales,

(iii) los productores, los consumidores y los demás actores del sector vitivinícola,

(iv) los demás países interesados,

(v) los medios de comunicación y de modo más amplio, al público en general...

o) asegura con periodicidad regular, la evaluación de la eficacia de sus estructuras y sus procedimientos de funcionamiento.

I. LOS ÓRGANOS DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO

La OIV tiene personalidad jurídica, y cada uno de sus miembros le confiere la capacidad jurídica necesaria para el ejercicio de sus funciones. Los órganos de la OIV son, conforme al artículo 3o. del Acuerdo, los siguientes:

- a) La Asamblea General.
- b) El presidente.
- c) Los vicepresidentes.
- d) El director general.
- e) El Comité Ejecutivo.
- f) El Comité Científico y Técnico.
- g) La Mesa Ejecutiva.
- h) Las comisiones, las subcomisiones y los grupos de expertos.
- i) El secretariado.

1. *La Asamblea General, el presidente, los vicepresidentes
y el director general*

Cada miembro de la OIV está representado por los delegados de su elección. De acuerdo con el Reglamento Interno, son miembros de la Organización:

- 1) Los Estados signatarios del Acuerdo del 3 de abril de 2001 que hayan presentado un instrumento de aceptación, de aprobación o de ratificación ante el Ministerio de Relaciones Exteriores de la República francesa, que es la depositaria del Acuerdo.
- 2) Los Estados miembros de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino no signatarios del Acuerdo, que se hayan adherido al mismo por medio de una simple solicitud dirigida al director general de la OIV y realizado el depósito de un instrumento de adhesión ante el Ministerio de Relaciones Exteriores de la República francesa.

De igual manera, pueden ser miembros de la Organización:

- a) Cualquier otro Estado soberano.
- b) Las organizaciones internacionales intergubernamentales que cumplan con las siguientes condiciones: 1) estar compuestas por Estados soberanos, y 2) disponer de competencias transferidas por sus Estados miembros para una serie de cuestiones de la competencia de la OIV, incluyendo el poder de tomar decisiones que involucren a sus Estados miembros.

La Asamblea General como órgano plenario de la OIV se compone de los delegados designados por los miembros.⁵⁰⁷ Puede delegar algunas competencias al Comité Ejecutivo, formado por un delegado por miembro.

Un aspecto que debemos mencionar es que el Comité Ejecutivo puede delegar, bajo su autoridad, algunas de sus competencias administrativas ru-

⁵⁰⁷ El artículo 4o. del Acuerdo establece: “Cada miembro fija libremente el número de delegados, pero sólo dispone de un número de votos de base igual a dos, al que se añade, en su caso, un número determinado de votos adicionales, calculado a partir de criterios objetivos que determinan el puesto relativo de cada Estado miembro en el sector vitivinícola, según las condiciones descritas en los anexos no. 1 y no. 2, que forman parte integrante del presente Acuerdo. El total de estas dos cifras constituye el número de votos ponderados. La actualización del coeficiente que determina la situación de cada Estado miembro en el sector vitivinícola se efectúa de manera periódica de acuerdo con las disposiciones del anexo no. 1”.

tinarias a la Mesa Ejecutiva de la OIV, formada por el presidente, los vicepresidentes de la OIV, así como por los presidentes de las comisiones y las subcomisiones. El presidente, el primer vicepresidente y los presidentes de comisiones son de nacionalidad diferente.

La actividad científica de la OIV se lleva a cabo en los grupos de expertos, las subcomisiones y las comisiones, coordinados por un Comité Científico y Técnico, en el marco de un plan estratégico aprobado por la Asamblea General.

Por su parte, el director general es responsable de la administración interna de la OIV, así como de la contratación y de la gestión del personal; es además secretario de la Asamblea General. Cabe destacar que el Acuerdo establece que los procedimientos de contratación deben asegurar, en lo posible, el carácter internacional de la Organización. Una cuestión que no debemos olvidar es que la OIV puede también admitir observadores.

La Asamblea General es el órgano supremo de la OIV; una de sus funciones consiste en debatir y adoptar los reglamentos relativos a la organización y al funcionamiento de la OIV y las propuestas de resoluciones de carácter general, científico, técnico, económico y jurídico, así como lo relativo a la creación o supresión de comisiones y subcomisiones. También la Asamblea realiza la fijación del presupuesto de ingresos y gastos dentro del límite de los créditos existentes, al igual que controla y aprueba las cuentas. Asimismo, la Asamblea General aprueba los acuerdos de cooperación y colaboración en el ámbito de la viña y sus productos derivados, que la OIV puede concluir con las organizaciones internacionales. Otro aspecto importante que se debe señalar es que la Asamblea General se reúne una vez al año, y se pueden convocar sesiones extraordinarias a petición de un tercio de los miembros de la Organización.

Para que las deliberaciones sean válidas, se exige la presencia efectiva en las sesiones de un tercio de los miembros que representen al menos la mitad de los votos ponderados. La representación de un miembro puede confiarse a la delegación de otro miembro, pero una delegación puede ejercer una sola representación además de la suya.

Las decisiones normalmente se toman por consenso y es el procedimiento normal de toma de decisiones de la Asamblea General para la adopción de las propuestas de resoluciones de carácter general, científico, técnico, económico y jurídico, así como para la creación o supresión de comisiones y subcomisiones. También se aplica al Comité Ejecutivo en el ejercicio de sus atribuciones en este campo. El consenso no se utiliza en la elección del presidente de la Organización, de los presidentes de comisiones y subcomisiones y del director general, y tampoco al voto del presupuesto o a las contribucio-

nes financieras de los miembros. Igualmente, no se aplica a otras decisiones financieras, tal y como se fija en el Reglamento Interno.

Si la Asamblea General o el Comité Ejecutivo no llegan a un consenso durante la primera presentación de un proyecto de resolución o de decisión, el presidente tomará todas las iniciativas para consultar a los miembros, con el objeto de acercar los puntos de vista en el periodo que precede a la siguiente reunión de la Asamblea General o del Comité Ejecutivo.

Cuando han fracasado todos los esfuerzos para alcanzar el consenso, el presidente puede proceder a una votación por mayoría calificada, o sea, los dos tercios más uno de los miembros presentes o representados, sobre la base de un voto por miembro. Sin embargo, si un miembro considera que sus intereses nacionales esenciales están siendo amenazados, la votación se pospone un año. Si esta posición se confirma posteriormente por escrito por el ministro de Asuntos Exteriores u otra autoridad competente del miembro concernido, no se procede a la votación.

Las elecciones del presidente de la OIV, de los presidentes de comisiones y subcomisiones y del director general se realizarán mediante una votación por mayoría calificada ponderada, o sea, los dos tercios más uno de los votos ponderados de los miembros presentes o representados, con la condición de que la mitad más uno de los miembros presentes o representados se haya pronunciado a favor del candidato. Si no se cumplen estas condiciones, se reunirá una asamblea extraordinaria en un plazo máximo de tres meses. Durante este periodo, el presidente, los presidentes de comisiones y subcomisiones y el director general en el cargo mantienen, según el caso, sus atribuciones.

El mandato del presidente de la OIV y de los presidentes de comisiones y subcomisiones será de tres años. Por su parte, el mandato del director general será de cinco años, siendo éste reelegible para otro mandato de cinco años, en las mismas condiciones exigidas para su elección. La Asamblea General puede revocar en cualquier momento al director general, en las condiciones de mayorías combinadas que se aplicaron en su elección.

En cuanto a la financiación de la OIV, los miembros deben pagar la contribución financiera establecida cada año por la Asamblea General. Los recursos financieros de la Organización están constituidos por las contribuciones obligatorias anuales de cada uno de los miembros y observadores, así como por los ingresos de sus actividades propias. Pueden incluir también contribuciones voluntarias de sus miembros, donaciones, asignaciones, subvenciones o financiaciones de cualquier naturaleza que emanen de organizaciones internacionales y nacionales, ya sean estatales, paraestatales

o privadas, con la condición de que esta financiación sea conforme a las directivas generales que la Asamblea General establezca.

Cabe señalar que la Asamblea General adoptó el Reglamento Interno, el cual precisa de forma puntual las modalidades de aplicación del presente Acuerdo.

2. *El Comité Ejecutivo*

El Comité Ejecutivo está compuesto de la manera siguiente:

- 1) El presidente de la OIV, quien actúa como presidente del Comité Ejecutivo.
- 2) El primer vicepresidente de la OIV, quien es el primer vicepresidente del Comité Ejecutivo.
- 3) El vicepresidente del Comité Científico y Técnico, quien funge como vicepresidente segundo de la OIV y vicepresidente segundo del Comité Ejecutivo.
- 4) Un delegado por miembro o su suplente designado por sus autoridades competentes.

Durante el intervalo de las sesiones de la Asamblea General, el Comité Ejecutivo actúa en su nombre, de la cual es el órgano ejecutivo, y tiene como principales atribuciones delegadas:

a) examinar y someter a la Asamblea General para su aprobación el proyecto de Plan Estratégico de una duración de cinco años, a partir de las propuestas del Comité Científico y Técnico así como, llegado el caso, de sus actualizaciones y declinaciones anuales;

b) fijar el programa de trabajos y actividades de los órganos de la Organización que de este procedimiento deriva, según propuesta del Comité Científico y Técnico;

c) tomar nota, después de cada sesión de trabajo de las Comisiones, Subcomisiones y Grupos de Expertos, de los informes de actividades presentados por el Vicepresidente del Comité Científico y Técnico;

d) pronunciarse sobre los proyectos de presupuesto anual y el monto de la contribución financiera resultante, propuestos por el Director General, a someter a decisión de la Asamblea General;

e) pronunciarse sobre la proposición de nombramiento del Auditor financiero presentada conjuntamente por la Mesa Ejecutiva y el Director General;

f) decidir el retiro de fondos del capital circulante y autorizar los gastos excepcionales no previstos en el presupuesto del ejercicio;

g) someter a la Asamblea General, a propuesta del Comité Científico y Técnico, el nombre de las personalidades propuestas para la presidencia de las Comisiones y de las Subcomisiones;

h) fijar los plazos de presentación de las candidaturas a las funciones de Presidente de la Organización, Presidente de Comisiones, de Subcomisiones y Director General;

i) designar, a propuesta del Comité Científico y Técnico, los Secretarios científicos de las Comisiones y Subcomisiones;

j) fijar las fechas y el lugar de las Asambleas Generales en sesión extraordinaria;

k) proponer a la Asamblea General eventuales modificaciones en la cantidad y la competencia de las Comisiones y Subcomisiones, luego de estudio por parte del Comité Científico y Técnico;

l) decidir el otorgamiento de la calidad de “observador”;

m) proponer a la Asamblea General la aprobación de acuerdos particulares con otras organizaciones internacionales intergubernamentales;

n) crear o suprimir uno o varios Grupos de Expertos a propuesta del Comité Científico y Técnico, previa la opinión expresada por la Comisión o Subcomisión correspondiente;

o) designar, entre sus miembros, el primer Vicepresidente del Jurado de los premios de la OIV;

p) aprobar el recurso de procedimiento acelerado, a propuesta de la Mesa Ejecutiva de la OIV;

q) adoptar, en el marco del procedimiento acelerado, los proyectos de resolución propuestos por la Mesa Ejecutiva;

r) estar regularmente informado de las intenciones de participación en los Grupos de Expertos y Subcomisiones expresadas por los miembros de la Organización;

s) poder, bajo su autoridad, confiar algunas de sus atribuciones administrativas de rutina a la Mesa Ejecutiva de la OIV;

t) examinar el informe de gestión anual presentado por la Mesa Ejecutiva y, llegado el caso, tomar las medidas adecuadas;

u) elegir entre las personalidades científicas, expertos u otros, seleccionados por la Mesa Ejecutiva, aquellas que puedan merecer de la “Organización internacional de la viña y el vino” la atribución del diploma de honor o del título de Miembro de honor o cualquier otro título apropiado, tal como Embajador honoris causa o Delegado de honor, con entrega de la medalla de la OIV;

v) presentar al Jurado de los premios, según propuestas del Comité Científico y Técnico, las candidaturas al “Gran premio de la OIV”.

El Comité Ejecutivo se reúne a iniciativa del director general, de acuerdo con el presidente, o a solicitud de la Mesa Ejecutiva o de una cuarta par-

te de sus miembros. Esto lo hace, en principio, dos veces por año. El director general, o excepcionalmente su adjunto, es secretario del Comité Ejecutivo.

Se requiere la presencia efectiva de delegados que representen al menos a un tercio de los miembros y al menos a la mitad de los votos ponderados para que el Comité Ejecutivo pueda deliberar de manera válida. La representación, incluyendo el derecho de voto de un miembro, puede ser confiada por escrito a un delegado de otro miembro, pero un delegado puede ejercer solamente una representación además de la suya.

Las sesiones del Comité Ejecutivo tienen carácter privado y están exclusivamente reservadas a los delegados y/o a su suplente respectivo. A título excepcional y en función del orden del día, los miembros del Comité Ejecutivo podrán estar acompañados por un experto o especialista. En función del orden del día, el director general, con el acuerdo del presidente, puede invitar a una o varias personas para una intervención puntual.

Por otro lado, el Comité Ejecutivo puede decidir, en tanto sea necesario y a iniciativa de su presidente, tomar una decisión, adoptar una propuesta o una posición recurriendo a un procedimiento escrito. Un texto que defina en particular sus condiciones de adopción deberá ser enviado por el director general a todos los miembros del Comité Ejecutivo. La ausencia de respuesta o de oposición formal será considerada como la expresión de un consenso.

3. *El Comité Científico y Técnico*

El Comité Científico y Técnico está compuesto por:

- 1) El presidente de la OIV, que será el presidente del Comité Científico y Técnico.
- 2) El primer vicepresidente de la OIV.
- 3) El vicepresidente, que será designado por sus miembros en el seno del Comité Científico y Técnico.
- 4) Los presidentes de las comisiones, de las subcomisiones y de los grupos de expertos.
- 5) Los vicepresidentes de las comisiones y de las subcomisiones.
- 6) Los secretarios científicos de las comisiones y de las subcomisiones.
- 7) Los antiguos presidentes de la OIV, bajo reserva de que se mantengan sus calidades de delegado o de experto.
- 8) Dos personalidades calificadas, pertenecientes o no a países miembros de la OIV, designadas por el presidente para la duración de su mandato con el acuerdo de los dos vicepresidentes de la Organización.

Cabe destacar que las sesiones del Comité Científico y Técnico tienen carácter privado y, por consiguiente, están exclusivamente reservadas a sus miembros. De manera excepcional, en función del orden del día, el director general puede, de acuerdo con el presidente, invitar una o varias personas a intervenir.

El Comité Científico y Técnico está encargado de elaborar el proyecto de Plan Estratégico con una duración de cinco años, describiendo el marco general de los trabajos a realizar por las comisiones, las subcomisiones y los grupos de expertos en función de las orientaciones estratégicas definidas por la Asamblea General. Asimismo, le corresponde definir y someter a la consideración del Comité Ejecutivo la aplicación o actualización del Plan Estratégico, en el marco de un programa anual detallado establecido a partir de las propuestas de las comisiones, de las subcomisiones y de los grupos de expertos.

Otra de sus funciones es que debe establecer y someter al Comité Ejecutivo:

- Los temas de los congresos mundiales de la viña y el vino, así como las propuestas para su organización científica y técnica.
- Los simposios, coloquios y otros congresos que juzgue deseable que sean organizados.

Igualmente, el Comité Científico y Técnico debe proponer al Comité Ejecutivo:

- Los nombres de las personalidades que presenten su candidatura para la presidencia de las comisiones y de las subcomisiones, así como los nombres de los secretarios científicos.
- La creación de grupos de expertos, la definición de su campo de competencias y la duración de su mandato, o bien la supresión de grupos de expertos existentes, conforme al Plan Estratégico aprobado por la Asamblea General, después de su estudio por parte de la comisión o la subcomisión correspondiente.

También es de su competencia designar, a propuesta del Comité Nacional de Organización de un Congreso Mundial de la Viña y el Vino, los presidentes de sección de dicho congreso.

Asimismo, debe designar los miembros de un Comité de Edición del *Boletín Científico y Técnico de la OIV*, encargado de prestar asistencia al director general responsable de la publicación en lo que concierne a la concepción y la realización de dicho *Boletín*, así como de la supervisión científica y téc-

nica de las comunicaciones editadas. De igual manera, tiene que designar al presidente y, entre sus miembros, al segundo vicepresidente del Jurado de los premios.

Además, debe tomar conocimiento, al igual que examinar después de cada sesión de trabajo de las comisiones, de las subcomisiones y de los grupos de expertos, los informes de actividades y de los proyectos de orden del día de la sesión siguiente presentados por sus respectivos presidentes. Finalmente, le corresponde proponer al Comité Ejecutivo las candidaturas al “Gran premio de la OIV”.

El Comité Científico y Técnico se reúne, en principio, dos veces al año. Esto lo hace a iniciativa del director general, con el acuerdo del presidente, o a petición de una cuarta parte de sus miembros. El director general, o excepcionalmente su adjunto, es secretario del Comité Científico y Técnico.

El consenso es el modo de decisión normal del Comité Científico y Técnico para el ejercicio de sus atribuciones. En caso de que el Comité Científico y Técnico no lograra el consenso, salvo en lo que concierne a la adopción del proyecto de Plan Estratégico y a la designación de su vicepresidente, del presidente y del vicepresidente segundo del Jurado de los premios, el presidente del Comité Científico y Técnico deberá consultar a los miembros con el fin de acercar los puntos de vista en el periodo que precede al Comité Científico y Técnico siguiente. Cuando todas las acciones emprendidas para lograr el consenso hayan fracasado, el presidente se dirigirá al Comité Ejecutivo.

En caso de que el proyecto de Plan Estratégico no pueda ser adoptado por consenso o cuando el presidente del Comité Científico y Técnico, el vicepresidente o el segundo vicepresidente del Jurado de los premios no pueda(n) ser designado(s) por consenso, se deberá proceder a una votación por mayoría simple, es decir, la mitad más uno de los miembros presentes o representados y, si uno de los miembros lo solicita, con papeletas secretas. Las personalidades calificadas designadas por el presidente no participarán en la votación.

El informe de decisiones adoptado deberá enviarse a cada miembro del Comité Científico y Técnico por el director general, dentro de un plazo de tres meses después de la reunión. Este informe será sometido a la aprobación de los miembros del Comité Científico y Técnico en su siguiente reunión.

4. *La Mesa Ejecutiva*

La Mesa Ejecutiva de la OIV debe fungir como intermediario entre el Comité Ejecutivo, bajo cuya autoridad actúa, y el director general. Se debe

asegurar de que las decisiones de gestión estén en conformidad con las orientaciones definidas por la Asamblea General, respetando las atribuciones de la OIV, y con el Plan Estratégico aprobado por la Asamblea General.

La Mesa Ejecutiva se encuentra compuesta por el presidente de la Organización, quien actúa como presidente de dicha Mesa; los dos vicepresidentes, y los presidentes de las comisiones y de las subcomisiones. El presidente puede, llegado el caso, delegar esta función en uno de los miembros, especialmente para facilitar las relaciones con la sede de la Organización. La Mesa Ejecutiva se reúne al menos dos veces al año, y el director general, o excepcionalmente su adjunto, es el secretario de dicha Mesa.

La Mesa Ejecutiva se encarga:

- a) de seguir la gestión corriente de la Organización y su funcionamiento entre las Asambleas Generales;
- b) de establecer la proposición de designación del Auditor financiero, conjuntamente con el Director General;
- c) de seleccionar las personalidades científicas, expertos u otras personas cuyo mérito frente a la “Organización internacional de la viña y el vino” justifique la atribución por parte del Comité Ejecutivo, del Diploma de honor o del título de Miembro de honor o cualquier otro título apropiado, como el de Embajador honoris causa o Delegado de honor, con entrega de la medalla de la OIV;
- d) de proponer al Comité Ejecutivo la puesta en marcha del procedimiento acelerado para la aprobación de ciertos proyectos de resolución o de recomendación;
- e) de llevar a cabo las tareas que le sean confiadas temporal o definitivamente por el Comité Ejecutivo;
- f) de presentar el informe de gestión anual al Comité Ejecutivo dando cuenta de sus actividades.

La Mesa Ejecutiva puede deliberar en forma válida si más de la mitad de sus miembros están efectivamente presentes. Puede, si fuera necesario y a iniciativa de su presidente, tomar decisiones, adoptar una propuesta o una posición por medio de un procedimiento escrito. El consenso es la modalidad normal de toma de decisiones de la Mesa Ejecutiva para el ejercicio de sus atribuciones. En el caso de que no se logre el consenso, el presidente someterá el asunto al Comité Ejecutivo.

5. *Las comisiones y las subcomisiones*

Las comisiones y las subcomisiones de la OIV estudian todas las cuestiones y temas pertenecientes a sus ámbitos de competencias respectivos, tal

y como son definidos por la Asamblea General. Bajo reserva de las decisiones ulteriores de la Asamblea General, las competencias de las comisiones y de las subcomisiones se distribuyen de la manera siguiente:

A. *Comisión 1: “Viticultura”*

A esta Comisión le corresponde tratar todos los aspectos relativos a la vid y al cultivo de la vid, a las uvas y a los demás productos no fermentados de la vid, así como a las relaciones entre el viñedo, las uvas y el medioambiente.

Dependiente de la Comisión 1 está la Subcomisión “Uvas de mesa, pasas y productos no fermentados de la vid”, que le corresponde encargarse en especial de tratar todos los aspectos específicos relativos a las uvas de mesa, a las uvas pasas y a los demás productos no fermentados de la vid, en lo que respecta a:

- Características.
- Producción.
- Cosecha.
- Procedimiento de transformación.
- Métodos y condiciones de almacenamiento, acondicionamiento y transporte.

B. *Comisión 2: “Enología”*

A la Comisión 2 le corresponde encargarse de tratar todos los aspectos relativos a la composición y a la elaboración de las bebidas mencionadas en el Acuerdo del 3 de abril de 2001, en particular los vinos y a sus condiciones de almacenamiento, de acondicionamiento, de transporte y de puesta a consumo.

De esta Comisión depende la Subcomisión “Métodos de análisis y de apreciación de los vinos”, que tiene los siguientes objetivos:

- 1) Unificar los métodos de análisis y de apreciación de los vinos para facilitar la interpretación de los resultados de los análisis de los vinos en el comercio internacional; permitir un control más estricto de la calidad de los vinos, y contribuir al desarrollo de la investigación científica en este campo.
- 2) Instaurar una cooperación internacional permanente de estudio de estos métodos para permitir su revisión periódica.

Las atribuciones de esta Subcomisión son:

- a) elaborar los métodos de análisis vitivinícolas para completar y mantener al día el compendio de métodos de análisis de vinos; definir las normas relativas al muestreo y al control de la calidad en los laboratorios;
- b) poner al día y validar los métodos existentes siguiendo los avances tecnológicos y las técnicas regularmente utilizadas por los analistas;
- c) desarrollar el análisis sensorial de todos los productos de la viña y de las bebidas alcohólicas de origen vitivinícola;
- d) redactar instrucciones técnicas;
- e) emitir su opinión sobre las cantidades límites de ciertos componentes de los vinos.

C. Comisión 3: “Economía y derecho”

Esta Comisión tiene como tarea encargarse de tratar todos los aspectos jurídicos, reglamentarios, económicos y socioeconómicos relativos a los productos mencionados en el Acuerdo del 3 de abril de 2001.

D. Comisión 4: “Seguridad y salud”

La Comisión 4 se encarga de tratar las relaciones entre el vino y los demás productos de la vid, tomando en cuenta la salud de los consumidores y de los operadores. Esta Subcomisión se encarga, además, de promover y orientar las investigaciones sobre las especificidades nutricionales y sanitarias apropiadas; de asegurar una vigilancia científica especializada que permita evaluar las características propias de los productos derivados de la vid, y de difundir la información resultante de dichas investigaciones a los profesionales de la medicina y la salud y a los gobiernos, los productores, los consumidores y los demás actores del sector vitivinícola.

Cabe destacar que las comisiones y las subcomisiones, cada una dentro de su ámbito de competencia, tienen como tareas y atribuciones:

- Orientar y coordinar, bajo la autoridad del Comité Científico y Técnico, los trabajos de los grupos de expertos que le han sido asignados, conforme a las disposiciones del Plan Estratégico aprobado por la Asamblea General.
- Informar de forma de periódica al Comité Científico y Técnico de los trabajos efectuados, en curso, y proyectados por cada uno de los grupos de expertos que de ella dependen.

- Proponer al Comité Científico y Técnico la creación o la supresión de grupos de expertos.
- Establecer la forma de los proyectos de resolución definitivos que entran en su ámbito de competencia.

Cada comisión y subcomisión está compuesta por un presidente electo por la Asamblea General de entre los candidatos presentados por el Comité Ejecutivo a propuesta del Comité Científico y Técnico; un vicepresidente, que es, por derecho propio, el presidente de la comisión o subcomisión que termina su mandato, bajo reserva de que su calidad de delegado o de experto sea mantenida; un secretario científico designado por el Comité Ejecutivo, según propuesta del Comité Científico y Técnico; los presidentes, los vicepresidentes, los secretarios de los grupos de expertos y, llegado el caso, en lo que respecta a las comisiones, de los presidentes, los vicepresidentes y los secretarios científicos de las subcomisiones que de ella dependen; los delegados científicos y expertos, miembros de los grupos de expertos que de ella dependen y, en su caso, de las comisiones, las subcomisiones que de ella dependen, así como de los delegados y expertos especialmente designados por los miembros de la Organización para participar en las comisiones; los representantes de las entidades que poseen la “calidad de observador” dentro de la OIV, y los invitados.

6. *Los grupos de expertos*

Estos grupos son creados o disueltos por el Comité Ejecutivo y deben reunirse una vez al año. Ellos se encargan de estudiar asuntos científicos o técnicos particulares dentro de un plazo determinado, a solicitud de la Asamblea General, del Comité Ejecutivo, del Comité Científico y Técnico, de las comisiones y de las Subcomisiones que entran dentro del marco del Plan Estratégico aprobado por la Asamblea General. Asimismo, a los grupos de expertos les corresponde proponer los componentes del Plan Estratégico que les atañe y dan cuenta de sus trabajos al Comité Científico y Técnico, así como a la comisión o a la subcomisión de la cual dependen.

Cada grupo de expertos está compuesto por un presidente, un vicepresidente, un secretario, los delegados científicos designados por cada miembro interesado en los trabajos del grupo de expertos en cuestión, el o los expertos designados por cada miembro interesado en los trabajos del grupo de expertos en cuestión, los representantes de las entidades que posean la “calidad de observador” dentro de la OIV, los interesados en los trabajos del grupo de expertos en cuestión y los invitados.

7. El Jurado de los premios de la Organización

La OIV entrega premios anuales a las mejores obras escritas o audiovisuales realizadas, editadas o difundidas en el transcurso de los dos últimos años y, a título excepcional, el “Gran premio” de la OIV, que abarca la obra entera de un especialista o de un experto de alto nivel que haya contribuido de manera importante al desarrollo de la ciencia y de la técnica de la viña y de los productos que de ella derivan.⁵⁰⁸

Le corresponde al Jurado de los premios otorgar los premios anuales respecto a las candidaturas a los premios anuales presentadas por los autores, los editores o los productores. Las candidaturas al “Gran premio” son presentadas por el Comité Ejecutivo, según propuesta del Comité Científico y Técnico.

El Jurado de los premios está compuesto por:

- 1) Una personalidad científica o literaria en calidad de presidente, designada por los miembros del Comité Científico y Técnico a propuesta de uno de ellos, por un periodo de tres años, que es renovable.
- 2) Un primer vicepresidente designado entre los miembros del Comité Ejecutivo y por estos últimos, a propuesta de uno de ellos, por un periodo de tres años, que es renovable.
- 3) Un segundo vicepresidente designado entre los miembros del Comité Científico y Técnico y por estos últimos, a propuesta de uno de ellos, por un periodo de tres años, que es renovable.
- 4) Un secretario designado por el Comité Científico y Técnico, por un periodo de tres años, que es renovable.
- 5) El director general de la Organización.
- 6) Miembros designados, elegidos por consenso por los miembros citados anteriormente, en razón de su competencia, de su notoriedad y de su nacionalidad, dentro del límite de ocho.

II. FUNCIONES DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO

Podemos dividir las funciones de la OIV en:

— Elaboración de normas para el sector vitivinícola.

⁵⁰⁸ La lista de los premios otorgados puede consultarse en: <https://www.oiv.int/es/la-organizacion-internacional-de-la-viña-y-el-vino/oiv-premios>.

- Investigación y publicación; fomento de la innovación en el sector vitivinícola mediante la investigación.
- Elaboración de bases de datos, estadísticas y datos del sector.

1. *Elaboración de normas para el sector vitivinícola*

La principal función de la OIV consiste en elaborar normas aprobadas por consenso de los Estados miembros, armonizadas y reconocidas internacionalmente en materia de producción de productos vitivinícolas. Esto abarca el proceso de producción y la vida útil de los productos, la plantación del viñedo y el etiquetado de los envases finales. Se trata de normas internacionales y homogéneas en materia de elaboración de productos de origen vitivinícola para garantizar su aceptación internacional. Asimismo, se elaboran normas sobre prácticas vinícolas y enológicas, sobre etiquetado y sobre concursos internacionales de vino y bebidas espirituosas, así como la creación de guías de buenas prácticas.

2. *Investigación y publicación; fomento de la innovación en el sector vitivinícola mediante la investigación*

La OIV trabaja para contribuir a la innovación y a los avances en el sector vitivinícola. En este sentido, la OIV se ha centrado en ciertas cuestiones que considera prioritarias para el futuro inmediato del sector, como son:

- La sostenibilidad de la producción vitícola en todas sus vertientes: medioambiental, económica, social y cultural.
- La seguridad y salud de los consumidores y garantizar la inocuidad alimentaria.

3. *Elaboración de bases de datos, estadísticas y datos del sector*

La OIV elabora bases de datos e informes estadísticos todos los años y se publican en octubre, con las previsiones y una evaluación inicial de la producción del año.

Además, se publica un informe estadístico final sobre el mercado vitivinícola mundial con las cifras definitivas de producción, superficie total de

viñedo y consumo. Asimismo, se preparan informes temáticos con las tendencias de producción y de consumo de un determinado mercado o tipo de producto, como son los vinos espumosos, los vinos rosados, las uvas de mesa y las pasas, o la distribución mundial de las variedades de vid.



CAPÍTULO TERCERO

EL VINO EN MÉXICO Y SU REGULACIÓN JURÍDICA

La preocupación por regular la producción, manejo, venta y consumo de vino ha sido una constante histórica.⁵⁰⁹ En el capítulo 3 de la Ley Aquilia,⁵¹⁰ se penaba al tendero que adulteraba el vino, el aceite y otros productos, y a aquel que era la causa de que se corrompiera el mismo.⁵¹¹ En la práctica, sostiene Joseph Berní, resulta lo mismo en la ley I, tít. XV, part. VII, que al definir daño señala que “Daño es empeoramiento, o menoscabo, o destruyimiento que ome refçibe en ffi mifmo, & en sus cofas por culpa de otro. E ffon tres maneras. La primera es quando ffe empeora la cofa por alguna otra que mezclan...”.⁵¹²

Respecto a los excesos en su consumo, las referencias son múltiples. Ya Platón aborda el tema de la embriaguez en *Las Leyes*.⁵¹³ Señalaba Edmundo de Amicis en una conferencia pronunciada en la tarde del 15 de abril de

⁵⁰⁹ Véase en este sentido Álvarez Enríquez, Carmen Paz, “Instituciones del derecho del vino. En especial de las denominaciones de origen”, *Revista Chilena de Derecho*, Chile, vol. 25, núm. 4, octubre-diciembre de 1998.

⁵¹⁰ La Lex Aquilia fue un plebiscito con fuerza de ley rogada del año 287 a. de C., aproximadamente, propuesto por el tribuno Aquilius. Se trata de una *lex per saturam*, que regulaba la responsabilidad por los daños causados en las cosas (*damnum iniuria*) y el deterioro de cosas corporales. Véase Gutiérrez-Alviz y Armario, Faustino, *Diccionario de derecho romano*, 3a. ed., Madrid, Reus, 1982, *sub voce* *Lex Aquilia*.

⁵¹¹ Justiniano, *Las instituciones imperiales*, trad. de Bernardino Daza, Tolosa, Guion Bodavila Impresor, 1551, p. 360.

⁵¹² Berní, Joseph, *Instituta Civil, y Real, en donde con la mayor brevedad se explican los SS de Justiniano, y en seguida los casos prácticos, según Leyes Reales de España, muy útil, y provechoso a los que desean el bien común*, Valencia, Joseph Estevan y Cervera, 1775, p. 238.

⁵¹³ Con respecto al tema, véase el muy interesante texto de Méndez Aguirre, Víctor, “Vino y filosofía moral”, *Revista Universum*, Talca, Dossier, “Viticultura y ciencias sociales”, núm. 22, vol. 1, 2007, pp. 62-71. Asimismo, Amat Florez, Carmen, “Embriaguez y moderación en el consumo del vino en la Antigüedad”, *Iberia*, núm. 9, 2006. Asimismo, Mari, Enrique E., *El banquete de Platón. Su ley y elementos estructurantes: el vino, la palabra, el eros*, Argentina, Editorial Biblos, 2001.

1880 en la Sociedad Filotécnica de Turín, que el vino produce efectos psicológicos pasajeros, como la placentera embriaguez en el convite, la exaltación creativa, el calor convivial y la chispa de la creación. Produce también efectos psicológicos duraderos, sobre el carácter y la vida de los bebedores.⁵¹⁴

I. EL PROBLEMA MORAL RELATIVO AL CONSUMO DEL VINO

En los textos dirigidos a la formación de príncipes, en los de educación y en los de teología moral se suele hacer hincapié en la necesidad de guardar la templanza en el beber vino. En el *Relox de Principes* se señala que

...el demasiado y desordenado beber no torna a los moços sino borrachos, mas a los viejos tórnalos borrachos y locos. ¡O!, cuánto pierden de auctoridad y desminuyen su gravedad los hombres honrados y ancianos que en el beber no son sobrios, lo qual parece verdad en que del hombre que está cargado de vino, aunque fuesse el más sabio del mundo, loco sería el que dél tomasse consejo.⁵¹⁵

Juan de Torres señala que “Debe el Christiano Principe summa templanza, en lo que toca al beber”.⁵¹⁶ Aclara el teólogo que no se condena absolutamente el uso del vino, pues en muchos lugares de la Biblia se aprueba, sino que se reprueba su abuso “por ser ocasion que se perviertan los coraçones, contra lo que deven a la guarda de toda justicia”.⁵¹⁷ “El vino tomado con templanza, es conveniente a la vida del hombre”.⁵¹⁸ Así, señala:⁵¹⁹ “Llevar la parra tres razimos, uno de deleyte, otro de embriaguez, y otro de tristeza: por la que causa despues el vino, quando ve la persona lo que indignamente ha hecho por su ocasion”.

⁵¹⁴ Amicis, Edmundo de, *Los efectos psicológicos del vino (1880)*, trad. de Xilberto Llano Caelles, Gijón, Trea, 2009, pp. 15-21 y 49.

⁵¹⁵ Utilizamos la siguiente edición del *Relox de Principes*, transcripción de la edición de Juan Cromberger impresa en Sevilla en 1531: Guevara, Antonio de, *Relox de Principes*, estudio y edición de Emilio Blanco, España, ABL Editor, Conferencia de Ministros Provinciales de España, s.a., p. 787.

⁵¹⁶ Torres, Juan de, *Philosophia moral de principes, apara su buena criança y gobierno: y para perfonas de todos eftados*, Burgos, Philippe de Iunta y Iuan Baptifta Varefio, 1596, p. 485.

⁵¹⁷ *Idem*.

⁵¹⁸ *Ibidem*, p. 486.

⁵¹⁹ *Idem*.

Se consideraba a la embriaguez perfecta o completa como pecado mortal, y las señales de dicha embriaguez son:⁵²⁰

- 1) Si uno no puede discernir entre el bien y el mal.
- 2) Si no se acuerda de lo que hizo o dijo y de qué manera o cuándo fue llevado a su casa.
- 3) Si ejecutó cosas que nunca suele hacer estando en su sano juicio.

Una de las proposiciones condenadas por el papa Inocencio XI mediante la bula *Sanctissimus Dominus*, del 2 de marzo de 1679, precisamente se refiere a los excesos en el comer y el beber. Se considera que el comer y beber hasta hartarse es contra el modo debido de comer y beber, y con ello es pecado de gula.⁵²¹

Posteriormente, Diego de Saavedra Fajardo diría “Bonus Princeps sibi dominatur, et servit populo”.⁵²² Marcos Bravo de la Serna, quien fuera obispo de Ciudad Real de Chiapa, sostenía en 1674 que el vino afecta la capacidad de guardar el secreto. Señalaba que “Donde manda la embriaguez vive en opresiones el silencio; con el vino no ay libertad, ni prenda buena”.⁵²³

Asimismo, un aspecto que debemos tomar en consideración es que el borracho no podía fungir como testigo dentro de los pleitos ante la autoridad judicial.⁵²⁴

El cardenal Roberto Bellarmino sostenía, por su parte, al tratar de la templanza, que muy dignos son de ser loados los príncipes que a la abundancia de las cosas saben y pueden juntar la templanza y la continencia.

⁵²⁰ Neyraguet, D., *Compendio de la Teología Moral de S. Alfonso María de Ligorio*, 4a. ed., Madrid, Imprenta de D. Cipriano López, 1859, p. 78.

⁵²¹ Convento de Santiago (Universidad de Pamplona), *Promptuario de la theologia moral, que ha compuesto el Convento de Santiago, Univerfidad de Pamplona, del Sagrado Orden de Predicadores, figuiendo por la mayor parte las Doctrinas del M.R.P. Maestro Fr. Francisco Larraga, Prior que fue de dicho Convento, en el que fe reforman, y corrigen muchas de fus opiniones: y se ilustra con la explicacion de varias Confituciones de N.S.S.P. Benedicto XIV*, Puebla, Reimpreffo en el Colegio Real de S. Ignacio de la Puebla de los Ángeles, 1766, p. 492.

⁵²² “El buen príncipe domina a sí mismo y sirve al pueblo”. Véase Saavedra Faxardo, Didaco, *Idea Principis Christiano-Politici 101 Simbolis Expressa*, Amstelodami, apud Joanam Jacobi Fil: Schipper, 1659, p. 51.

⁵²³ Bravo de la Serna, Marcos, *Espejo de la juventud, moral, político y christiano*, Madrid, Mateo Espinosa y Arteaga, 1674, fol. 281.

⁵²⁴ Elizondo, Francisco Antonio de, *Práctica universal forense de los tribunales de España y de las Indias*, Madrid, D. Joachin Ibarra Impresor de Cámara de S. M., MDCCLXXIV, t. I, p. 127, núm. 7.

Recuerda que “en el vino está la luxuria”, pues en el demasiado comer y beber es fácil el paso a la misma.⁵²⁵

Por su parte, el jurista Juan de Solórzano y Pereira, en su *Emblemata Centum, Regio Política*, al comentar el emblema XXXVII *Vinolentia Principibus Fugienda*, se refiere a los efectos nocivos del vino en los hombres, cuya ingesta en exceso languidece y debilita al cuerpo, por lo que debe ser evitada.⁵²⁶

II. EL DERECHO CASTELLANO

En el Fuero Real se hace mención de la compraventa del vino al hablar de los pesos y medidas que debían emplearse en su comercialización, prohibiéndose expresamente la mezcla de dos vinos para su venta o adicionarles cal, sal u otro elemento que pudiera dañar la salud. La sanción fijada para quien contraviniera esta disposición consistía en el pago de setenta sueldos y la pérdida del vino adulterado.⁵²⁷

En las Siete Partidas se trata del vino en la segunda partida, al señalarse que el vino provoca que los hombres desconozcan a Dios y a sí mismos:

Ca mucho seria cosa ssin razon, que aquel a quien Dios dio poder, sobre todos los omes que son en su Señorío, que dexé al vino apoderar de si: ca el beber que ses sobejano, saca al ome de las cosas que le conviene, e fazele fazer las que son saguisadas así como descubrir las poridades é mudar los juyzios: é cambiar los pleytos, é sacarlos de justicia, é de derecho. Asimismo, se establece que los hijos de los Reyes deben tener mesura en el consumo del vino y éste debe ser aguada.⁵²⁸

⁵²⁵ Bellarmino, Roberto, *Officio del Principe Christiano del Cardenal Roberto Bellarmino y Avisos útiles para el gobierno político, militar y doméstico*, trad. del latín al castellano por Miguel de León Soarez, Madrid, Juan González, 1624, fol. 25.

⁵²⁶ Solórzano y Pereira, Juan de, *Emblemata centvm, regio politica, Aeneis lamimis affabre caelata, vividisque, etlimatis carminibus explicita, & singularibus commentarijs affatim illustrata. Qvibz, quicquid ad regum institutionem, et rectam Reip. administrationem conducere, & pertinere videtur, summo studio differitur. Opus vel ipsa varietate, et utilitate rerum, & materiarum, quas continet, ex petendum, & omnium facultatum professoribus summo opere necessarium. Cúm quadruplici indice absolutissimo*, Matriti, Typ. Domin. Garciae Morras, 1653, fol. 281.

⁵²⁷ “El Fuero Real”, *Los códigos españoles concordados y anotados*, Madrid, Imprenta de la Publicidad, 1847, t. I, ley I, tít. X, lib. III.

⁵²⁸ Ley II, tít. V, part. II. Utilizamos la siguiente edición: *Las Siete Partidas, glosadas por Alonso Díaz de Montalvo*, Lyon de Francia, en la imprenta de Mateo Bonhome, 1550, 2 ts. “Estudio introductorio” de Oscar Cruz Barney, México, Tribunal Superior de Justicia, Ilustre y Nacional Colegio de Abogados de México, 2010.

Esta Ley de las Siete Partidas la cita Castillo de Bovadilla al señalar que el corregidor debe ser muy templado y sobrio en el comer y beber, con lo cual “preservará el alma de vicios, el cuerpo de enfermedades, y la República de muchos daños...”⁵²⁹

Castillo de Bovadilla recuerda también a san Agustín, quien afirmaba que “el demasiado vino es el que bebe al hombre, que no el hombre al vino, porque le quita el juicio, las virtudes, la honra, la salud, las fuerzas del cuerpo, y del ánimo, y aún de la generación”.⁵³⁰

Por su parte, Alonso de Villadiego señalaba que el corregidor debía ser muy templado y sobrio en el comer y beber a fin de preservar el alma de vicios y el cuerpo de enfermedades, aunque aclara que su mesa no habría de ser mezquina ni de viles manjares.⁵³¹

La ley VI, tít. VII, part. III, titulada “Como los hijos de los reyes deven ser mesurados en beber vino”, establece que se debe acostumbrar a los hijos de los reyes a beber el vino mesuradamente y aguado:

Ca segund dixeron los Sabios, si lo bebiesen fuerte, o ademas, tornasse ya en grand daño, que faze postemas en las cabezas de los mozos, que mucho vino beven, e caen porende en otras grandes enfermedades, assi que cuydan los omes, que es de demonio... ca les enciende la sangre de guisa que por fuerza han de ser sañudos é mal mandados... E fazeles menguar las saludes, é encortar la vida.

En la Novísima Recopilación, al abordar el tema de los abastos y regatones de la Corte,⁵³² se incluyó la prohibición de comprar vino en la Corte y a cinco leguas al derredor para revenderlo, quedando autorizado para venderlo únicamente aquel que tuviera vino de su cosecha por la medida de la ciudad. Los vinos que provenían de fuera debían venderse por la medida del rastro. El 26 de marzo de 1765 se fijaron las *Reglas que han de observarse*

⁵²⁹ Castillo de Bovadilla, Jerónimo, *Política para corregidores y señores de vasallos, en tiempo de paz y de guerra, y para prelados en lo espiritual y temporal entre legos, jueces de comisión, regidores, abogados, y otros oficiales públicos: y de las jurisdicciones, preeminencias, residencias, y salarios de ellos: y de lo tocante a las órdenes, y caballeros de ellas*, Madrid, Imprenta Real de la Gazeta, 1775, t. I, núm. 35, pp. 34 y ss.

⁵³⁰ *Idem*.

⁵³¹ Villadiego, Alonso de, *Instrucción política y práctica judicial conforme al estilo de los consejos, audiencias y tribunales de corte, y otros ordinarios del Reyno*, Madrid, Imprenta de Juan de Ariztia, 1720, cap. V, núm. 26, p. 145.

⁵³² *Novísima Recopilación de las Leyes de España, mandada formar por el señor Don Carlos IV*, edición publicada por don Vicente Salvá, París, Librería de Garnier Hermanos, t. I, ley XVII, tít. XVII, lib. III.

en las tabernas de la Corte en materia de licencias, horario, instalaciones, prohibición de juegos y de la presencia de mujeres menores de cuarenta años de edad.⁵³³ Se ordena que el vino sea puro, legítimo y de buena calidad, sin mezcla alguna.

Se prohibía que las tabernas tuvieran pozos o mangas en qué aclarar el vino, autorizándose tal operación, conforme auto del Consejo del 22 de junio de 1694, únicamente cuando se contaba con autorización del Protomedicato,⁵³⁴ con tierra de Esquivias y huevos, sin poderse agregar ningún otro ingrediente.

Se prohibió asimismo la venta de vino nuevo, añejo remostado ni reuelto con nuevo, hasta el día primero de cada año, permitiendo solamente la venta de vino añejo, puro, legítimo y de buena calidad, sin mezcla alguna “y á los precios señalados, so pena de diez ducados de multa por la primera falta y cierre de la taberna a la segunda y pérdida de la licencia”.⁵³⁵

III. EL VINO EN EL DERECHO INDIANO

El productor más antiguo de vino en el continente americano es México, con un “pasado lejano y un futuro prometedor”.⁵³⁶ Las primeras vides europeas plantadas en la masa continental lo fueron en México.⁵³⁷

Correspondió a Hernán Cortés la introducción de los primeros esquejes de cepas europeas en México (al igual que las reses bravas⁵³⁸ y la caña de azúcar).⁵³⁹ En las “Ordenanzas de buen gobierno dadas por Hernán Cortés

⁵³³ *Nov. Rec.*, ley XIII, tít. XVII, lib. III.

⁵³⁴ El Tribunal del Protomedicato estaba facultado para conocer de las causas civiles y criminales resultantes de la actividad de los médicos. Le correspondía asimismo la vigilancia de la actividad profesional. Esta actividad la realizaban por medio del médico primero de la Cámara Real o Protomédico, quien junto con los alcaldes mayores debían examinar en el reino a los físicos, cirujanos, ensalmadores, boticarios, especieros y herbolarios, a fin de extenderles en su caso la corte de aprobación correspondiente. Se hacían cargo igualmente de la inspección de las boticas, a efectos de verificar los medicamentos y destruir los falsos. Quien ejerciera la profesión médica sin la aprobación correspondiente se hacía acreedor a una multa de tres mil maravedíes. Sobre el Protomedicato véase Cruz Barney, Oscar, *Historia del derecho indiano*, Valencia, Tirant lo Blanch, 2012.

⁵³⁵ *Nov. Rec.*, ley XIV, tít. XVII, lib. III.

⁵³⁶ Dotres Pelaz, Carlos (ed.), *El mundo del vino*, México, Larousse, 2018, p. 263.

⁵³⁷ *Idem*.

⁵³⁸ Rangel, Nicolás, *Historia del torero en México. Época colonial (1529-1821)*, México, Imp. Manuel León Sánchez, 1924, pp. 5-11.

⁵³⁹ Sobre el ampliamente conocido tema del papel de Hernán Cortés como introductor de la caña de azúcar en México, véase Sandoval, Fernando B., *La industria del azúcar en Nueva*

para los vecinos y moradores de la Nueva España dadas en Tenochtitlán el 20 de marzo de 1524⁵⁴⁰ se ordena que "...habiendo en la tierra plantas de vides de las de España en cantidad que se puedan hacer, sean obligados a injertar las cepas que tuvieren de la planta de la tierra, o de plantallo de nuevo, so las dichas penas".

A mediados del siglo XVI se establecieron viñedos en el Perú.⁵⁴¹ En el caso de Chile, fue Francisco de Carabantes quien introdujo las cepas en 1548, y se señala como primer viticultor chileno a Francisco de Aguirre, "quien plantó viñedos en sus encomiendas ubicadas en Copiapó y La Serena".⁵⁴²

Es importante tener presente que en el derecho indiano se utiliza el término "vino" para referirse tanto al vino de uva como a los aguardientes obtenidos de raíces y frutos, incluido el pulque, la chicha, el tepache, el vino de Axarafe, la cazalla, el "vino mezcal" y el chinguirito de caña. Al vino de uva se le suele mencionar como "vino de Castilla"; al resto se le denomina "vinos de la tierra" o "vino de raíces". En su cuarta carta de relación, Hernán Cortés se refiere a unas "bodegas de vino" que "contenían vino de la caña de azúcar, que comúnmente llaman Aguardiente de la Tierra, ó menos fuerte, ó vulgarmente Chinguirito, que esta prohibido".⁵⁴³ Probablemente de ahí viene la costumbre en México de referirse a todo tipo de alcoholes como "vino". En este sentido, señala Sonia Corcuera de Mancera que los evangelizadores no hicieron en los textos doctrinales una distinción formal

España, México, UNAM, Instituto de Historia, 1951. Véase también Hernández Palomo, José Jesús, *El aguardiente de caña en México*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos de Sevilla, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1974. Asimismo, Bustillo Puente, Esperanza, *Valles del vino. Un recorrido por casas vitivinícolas y otros sitios de interés de Baja California*, México, Ambardiseño, 2009, p. 36. Manzano, Javi, *El vino. Historia y oficio*, España, Glyphos Publicaciones, 2019, p. 57.

⁵⁴⁰ "Ordenanzas de buen gobierno dadas por Hernán Cortés para los vecinos y moradores de la Nueva España dadas en Tenochtitlán a 20 de marzo de 1524", en Martínez, José Luis (ed.), *Documentos cortesianos I 1518-1528. Secciones I a III*, México, Fondo de Cultura Económica, 1993.

⁵⁴¹ Véase el muy interesante trabajo de Huertas Vallejos, Lorenzo, "Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú", *Revista Universum*, Talca, núm. 19, vol. 2, 2004.

⁵⁴² Álvarez Enríquez, Carmen Paz, "Instituciones...", *op. cit.*, p. 759.

⁵⁴³ Cortés, Hernán, "Carta de Relación, que D. Fernando Cortés, Gobernador, y Capitán General por Su Magestad en la Nueva-España del Mar Océano embió al muy alto, y muy potentissimo, Invictissimo Seños Don Carlos, Emperador siempre augusto, y Rey de España Nuestro Señor", en Cortés, Hernán, *Historia de Nueva España, aumentada con otros documentos, y notas, por el ilustrísimo señor don Francisco Antonio de Lorenzana, arzobispo de México*, México, Imprenta del Superior Gobierno, del Br. D. Joseph Antonio de Hoyal, 1770, p. 345.

entre el vino de uva y el pulque; “ambas bebidas embriagantes recibieron el nombre genérico de vino”.⁵⁴⁴

En México, la cultura del vino tiene una larga tradición virreinal que estudiamos ya en otro lugar⁵⁴⁵ y que, si bien y como veremos hubo prohibiciones generales, se vio impulsada en ciertas regiones a fin de surtir los mercados locales y evitar el comercio de bebidas prohibidas.⁵⁴⁶ La producción y venta de vino de uva y aguardientes estaba regulada y en general —mas no en todos los casos y regiones— prohibida en la Nueva España. Los monasterios podían adquirir anualmente el vino necesario para celebrar, o bien recibirlo en calidad de limosna, en el entendido de que en este caso no se permitía su entrega a los religiosos que residían en los pueblos de indios en atención a que percibían sus salarios.⁵⁴⁷

El 24 de enero de 1545 se confirmó la orden en el sentido de que quedaba prohibida a indios y españoles la producción de vinos de la tierra con raíces, quedando asimismo prohibida su venta pública o secreta por el gran daño que sufren por su causa los indios “a causa de los poner fuera de sentido y dar grandes aullidos y bozes, y que estando así idolatravan”. La prohibición incluía la venta de “vino de estas tierras” (Castilla) a los indios, negros y esclavos.⁵⁴⁸

Poco tiempo después, el 29 de diciembre de 1547, al establecer el orden que habían de tener las poblaciones de cristianos en las Indias, se ordenó que “edificadas las casas y hechas las sementeras, procuren de cultivar la tierra y aumentarla con nuevas plantas de viñas y árboles de fruta para su sustentación y provecho y descubrir mineros y otras cosas en que puedan ser aprovechados”.⁵⁴⁹

⁵⁴⁴ Corcuera de Mancera, Sonia, *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, México, Fondo de Cultura Económica, 1997, p. 110.

⁵⁴⁵ Véase sobre este periodo Cruz Barney, Oscar, “El vino y el derecho. La regulación jurídica de la producción venta y consumo del vino en México”, *Anuario Mexicano de Historia del Derecho*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones jurídicas, núm. XV, 2003. Asimismo, Morales, Ángel, *La cultura del vino en México*, Ediciones Castillo, 1980.

⁵⁴⁶ Corona Páez, Sergio Antonio, *Viñedos y vendimias en la Nueva Vizcaya*, Torreón, Universidad Iberoamericana Torreón, 2003, p. 37.

⁵⁴⁷ Puga, Vasco de, *Provisiones Cédulas Instrucciones de su Magestad... para el Gobierno de la Nueva España y para el buen tratamiento y preservación de los indios*, México, Pedro Ocharte, 1563 (ed. facsimilar, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, 1945, fols. 175-179).

⁵⁴⁸ *Ibidem*, fol. 169.

⁵⁴⁹ Zorita, Alonso de, *Leyes y ordenanzas reales de las Islas del Mar Océano por las cuales primeiramente se han de librar todos los pleitos civiles y criminales de aquellas partes y lo que por ellas no estuviere determinado se ha de librar por las leyes y ordenanzas de los Reinos de Castilla, 1574*, versión paleográfica y estudio crítico por Beatriz Bernal, México, Miguel Ángel Porrúa, 1985, libro primero, título

Mediante Ordenanza del 7 de enero de 1631 se estableció que ninguna persona de cualquier estado, calidad o condición que sea, pueda en toda la Nueva España hacer, vender ni trajinar directa, ni indirectamente aguardiente de maguey, revocando cualesquiera licencias otorgadas previamente para ello, permitiendo solamente a los boticarios hacerla, con la limitación de las demás cosas tocantes a la salud.⁵⁵⁰

Cabe destacar, para el caso de la Nueva Vizcaya (hoy en día el sur del estado de Coahuila y los estados de Durango y Chihuahua), la plantación de viñas en sus poblaciones, en antigua, quieta y pacífica posesión, se remonta a su fundación en el siglo XVI. En efecto, “en esta situación estuvieron el pueblo y haciendas de Santa María de las Parras (Coahuila), el Real Presidio del Paso del Norte (Chihuahua) y la Hacienda de Cedros en Mazapil”.⁵⁵¹

Sostiene Corona Páez que a finales del siglo XVI e inicios del XVII existían en Nueva Galicia y Nueva Vizcaya, viñedos en la Hacienda de Medina, cerca de Fresnillo, Zacatecas, con producción de vinos tintos; asimismo, en las minas de Nieves, también en Zacatecas se producía vino.⁵⁵² Asimismo, en el pueblo de indios de San Juan del Río en Durango se producían uvas blancas, tintas y moscateles, vino y vinagre, lo mismo en la villa de Santa Bárbara, que producía uva.⁵⁵³

El derecho a la tenencia de viñedos y producción de vinos en Nueva Vizcaya fue reconocido por las autoridades por estar sus pobladores en “quieta, continua y pacífica posesión de dichos viñedos”, e incluso ellos recibieron en algunos casos exenciones en el pago de alcabalas.⁵⁵⁴ Una de las primeras bodegas vitivinícolas en Santa María de las Parras fue la de “San Lorenzo”, propiedad de Lorenzo García, inaugurada el 10 de agosto de 1626.⁵⁵⁵

primero, ley novena. Se citará como *Zonita*. Viñas que fueron plantadas según parece por la Real Cédula dada en El Pardo el 1o. de noviembre de 1591, sobre restitución de tierras, que incluyen las viñas en ellas plantadas. Véase Solano, Francisco de, *Cedulario de Tierras. Compilación de legislación agraria colonial (1497-1820)*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 1984, núms. 132 y 133, pp. 273-275.

⁵⁵⁰ Bentura Beleña, Eusebio, *Recopilación sumaria de todos los autos acordados de la Real Audiencia y Sala del Crimen de esta Nueva España*, México, Felipe de Zúñiga y Ontiveros, tomo primero, segundo foliage, núm. IX, p. 5.

⁵⁵¹ Corona Páez, Sergio Antonio, *op. cit.*, p. 12.

⁵⁵² *Ibidem*, p. 13.

⁵⁵³ *Idem*.

⁵⁵⁴ *Ibidem*, p. 14.

⁵⁵⁵ *Ibidem*, p. 15.

La venta al menudeo del vino de Castilla estaba sujeta al pago de la alcabala, a razón del 2% *ad valorem*. Los taberneros debían enterar el impuesto recaudado una vez a la semana, y dar cuenta de las ventas al receptor.⁵⁵⁶

Al impuesto anterior se debía sumar un almojarifazgo del 10% al embarcarse el vino en Sevilla y otro 10% al desembarcarse en Veracruz, establecidos por Real Cédula del 24 de junio de 1566.⁵⁵⁷

El 30 de agosto de 1728, mediante Real Orden de Felipe V, se creó el llamado “nuevo impuesto” de cuatro pesos de plata por cada barril de cuatro arrobas de aguardiente que ingresara a la Nueva España procedente de España, y se gravó también al aguardiente que saliera del valle de Parras y su territorio. Señala Corona Páez que para 1777 la producción de aguardiente de Parras alcanzaba más de 24 mil arrobas, equivalente al 34.28% del volumen anual transportado por la Flota al mercado indiano.⁵⁵⁸

El 10 de mayo de 1554 se señaló como obligación de los encomendados el tener doctrina en sus pueblos, debiendo proveer a los religiosos de mantenimiento competente y a los clérigos del estipendio necesario para su sustentación, así como de lo necesario al culto divino para ornamentos, vino y cera.⁵⁵⁹

Había una clara conciencia del daño que la bebida desordenada y creciente causaba entre las poblaciones indígenas.⁵⁶⁰ Existía desde 1529 la prevención a las autoridades indianas para que tomaran las medidas convenientes sobre la raíz que echan los indios en su vino, “para le fortificar y tomar más sabor en ello, con el cual se emborrachan y ansí emborrachados hacen sus ceremonias y sacrificios que solían hacer antiguamente...”.⁵⁶¹ De ahí la prohibición ya citada, de enero de 1545. Asimismo, se mandó terminar con la práctica de los vagamundos españoles, mestizos y mulatos que nacidos “a las espaldas de Colima y Zacatula, hasta llegar a la provincia de Tututepec y otros en la provincia de Chinantla hasta llegar a la boca del río de Alvarado y en lo de las zapotecas que cae a las espaldas de Oaxaca... Se hacen amigos de los caciques con dádivas y otras cosas que les dan, especialmente vino...”⁵⁶²

⁵⁵⁶ Encinas, Diego de, *Cedulario Indiano*, ed. facsimilar, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, 1945, t. III, fols. 430-432.

⁵⁵⁷ *Ibidem*, fols. 448 y 449.

⁵⁵⁸ *Ibidem*, pp. 18 y 19.

⁵⁵⁹ *Zorita*, libro primero, título quinto, ley vigesimosegunda.

⁵⁶⁰ Corcuera de Mancera, Sonia, *El fraile...*, *op. cit.*, p. 111.

⁵⁶¹ *Zorita*, libro sexto, título tercero, ley cuarta.

⁵⁶² *Zorita*, libro octavo, título primero, ley segunda.

En el caso del Perú, en la *Instrucción que se da a los Virreyes del Perú el 22 de julio de 1595* se estableció en el capítulo XL la prohibición de plantar viñas, ya que habiendo suficiente producción de vinos en Castilla se debía evitar el posible daño al importante comercio de vinos con Castilla,⁵⁶³ más aún con las noticias recibidas en España sobre el aumento de viñedos en el Perú.⁵⁶⁴ Si bien la proliferación de los viñedos llevó a la necesidad de cobrar un 2% anual sobre la totalidad del fruto producido y se permitió la permanencia de las vides antiguas bajo ciertas condiciones.⁵⁶⁵ Aparentemente los vinos del Perú se comercializaban y vendían con éxito en Panamá y Guatemala.⁵⁶⁶

Los jornales de los indios que trabajaban en dichos viñedos se pagaban con vino, lo que provocaba que “consumiéndolo todo en saciar su apetito no les quedaba para socorrer su desnudez, y la de sus mugeres, e hijos”. Ante esta situación, el 26 de mayo de 1606 se prohibió el pago en vino, y se ordenó que los jornales se pagaran con dinero.⁵⁶⁷

En las *Ordenanzas de Gobierno de la Nueva España* se confirma la prohibición de venta de vinos a los indios, permitida sólo a los españoles, confirmando las disposiciones anteriores de 1572, 1598 y 1630, prohibiéndose el establecimiento de tabernas en los pueblos de indios “aunque sea a título de venderse, y ser para solo españoles”.⁵⁶⁸

A nivel local se adoptaron diversas medidas para combatir la embriaguez, no sólo prohibiendo la venta de vino de Castilla, sino de la “miel de maguey”⁵⁶⁹ a los esclavos. El oidor Hernán Martínez de la Marcha, en Zacatecas prohibía a los mercaderes españoles la venta de vino a negros, esclavos e indios libres aunque dijeran que era para sus amos, “si no fuere llevando cédula de tal amo”.⁵⁷⁰

⁵⁶³ Pérez y López, Antonio Xavier, *Teatro de la Legislación Universal de España e Indias*, Madrid, Oficina de don Gerónimo Ortega y Herederos de Ibarra, 1793, t. V, p. 417.

⁵⁶⁴ Encinas, Diego de, *Cedulario...*, t. I, fol. 318.

⁵⁶⁵ Pérez y López, Antonio Xavier, *op. cit.*, t. 28, p. 534.

⁵⁶⁶ *Rec. Ind.* lib. IV, tít. XVIII, leyes XV, XVI y XVIII.

⁵⁶⁷ Ayala, Manuel Josef de, *Diccionario de gobierno y legislación de Indias*, ed. de Milagros del Vas Mingo, Madrid, Agencia Española de Cooperación Internacional, Ediciones de Cultura Hispánica, 1996, t. XIII, *sub voce* “Vino”, núm. 7.

⁵⁶⁸ Bentura Beleña, Eusebio, *Recopilación sumaria...*, *cit.*, tomo primero, segundo foliage, núm. CXXXII, p. 112.

⁵⁶⁹ Aguamiel.

⁵⁷⁰ Enciso Contreras, José, *Zacatecas en el siglo XVI. Derecho y sociedad colonial*, Zacatecas, Ayuntamiento de Zacatecas-Universidad de Alicante-Instituto Zacatecano de Cultura Ramón López Velarde, 2000, pp. 437-439. Para Oaxaca, véase Gerhard, Peter, *Síntesis e índice de los mandamientos virreinales 1548-1553*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1992, núm. 2142.

La venta de caldos por parte de los vinateros estaba prohibida entre las nueve de la noche y la madrugada; mediante auto acordado del 13 de marzo de 1773 se estableció que aquellas vinaterías que tuvieran además de las puertas principales, alguna otra lateral que comunicara con zahuán, pieza o callejón contíguo, pagarían una multa de cincuenta pesos.

En este sentido, Juan de Solórzano y Pereyra justifica la prohibición de producir vino en las Indias, “porque en lo tocante á un genero tal como el vino estén aquellas Provincias dependientes, y necesitadas de las de España, y sean en esta parte más forzosos, y crecidos sus comercios, y las correspondencias, y derechos que de ellos se causan”.⁵⁷¹ Más adelante, dicho autor sostiene lo siguiente:

No se debe extrañar, ni tener por nuevo, ni injusto que se haya prohibido en las Indias la planta de las viñas, sedas, olivares, y otras cosas, que puedan acortar el comercio de España, pues tenemos tantos textos, y Autores, que tratan de semejantes prohibiciones por sólo esta razon, y que les es lícito á los Príncipes por causa de la utilidad pública mandar, que no se usen, ó no se exporten algunas cosas, no sólo a los Reynos remotos, y de enemigos, ó bárbaros, pero ni aún á los que les caen vecinos, y son en su Corona, en que se fundó la estrecha prohibición de muchas cédulas, que mandan, no se pasen, ni gasten en las Indias sedas de China.

En el comercio entre el virreinato de Nueva España y el del Perú se autorizaba un intercambio de hasta doscientos mil ducados al año, que se podían llevar en plata a México en navíos de permiso. Este comercio se prohibió durante el virreinato del conde de Chinchón (Luis Jerónimo Fernández de Cabrera y Bobadilla de la Cerda, del 14 de enero de 1629 al 18 de diciembre de 1639), debido a que se aprovechaba la ruta para el contrabando de ropa de China. Por lo tanto, se acordó que ambos virreyes podrían autorizar el envío una vez al año de doscientas toneladas cuando así conviniera y lo decidiera el virrey del Perú, con acuerdo de la Real Audiencia y oficiales reales. En esos navíos podrían llevarse hasta doscientos mil ducados. Una cuestión que debemos destacar es que se prohibía que en esos bajeles se llevaran vinos a cualquier reino a trueque de mercaderías, ni por otra causa, bajo la pena de comiso.⁵⁷²

⁵⁷¹ Solórzano y Pereyra, Juan de, *Política indiana*, Amberes, Henrico y Cornelio Verdussen, 1703, libro II, cap. IX, p. 58.

⁵⁷² Escalona y Agüero, Gaspar de, *Gazophilatium Regium Perubicum*, Matritii, Ex Typographia Antonii Gonzalez Reyes, 1675, fol. 176.

IV. EL TRIBUNAL DE LA ACORDADA Y EL JUZGADO PRIVATIVO DE BEBIDAS PROHIBIDAS

En la Nueva España del siglo XVIII, la Sala del Crimen de la Real Audiencia de México no estaba en capacidad de contener las actividades criminales en el virreinato novohispano, y la estructura judicial existente no podía garantizar ya el orden en la Nueva España. Ante esta situación, el virrey, Marqués de Valero, decidió establecer, tomando como base la jurisdicción de la Santa Hermandad, el Tribunal de La Acordada, un organismo totalmente nuevo e independiente de la estructura judicial, con el fin de hacer frente a la delincuencia sin tener que hacer cambios en el sistema de impartición de justicia del Estado.

Los antecedentes de esta decisión se remontan a 1710, cuando los habitantes de Querétaro solicitaron la designación de Miguel Velázquez de Lorea como provincial de la Santa Hermandad, con subordinación a la Sala del Crimen de la Real Audiencia, a la que debía dar cuenta de sus causas antes de ejecutar sus sentencias.⁵⁷³ Velázquez logró restablecer el orden en los alrededores de esa localidad atrayendo la atención del virrey, quien le pidió que desalojara a unos bandidos de una hacienda situada en los alrededores de Valladolid, y le concedió los poderes necesarios para ejecutar sentencias y ahorcarlos.

La actuación de Velázquez, si bien era eficaz, rozaba en la ilegalidad, por lo que el virrey decidió, en sesión consultiva celebrada en 1719,⁵⁷⁴ crear el Tribunal de La Acordada en el seno de la Real Audiencia; además, otorgó definitividad a las resoluciones de La Acordada y la eximió de rendir informes sobre éstas a la Sala del Crimen. Como estas medidas se tomaron por acuerdo de la Audiencia, se le otorgó al Tribunal el nombre de *Acordada*.

La creación del Tribunal de La Acordada fue aprobada por la Corona en 1722, y se designó a Miguel Velázquez de Lorea como primer juez propietario y capitán de la misma.⁵⁷⁵ Cabe destacar que La Acordada fue una creación novohispana, que contaba con jurisdicción territorial ilimitada, que abarcaba el Reino de Nueva España, Nueva Galicia y Nueva Vizcaya, y que, además, no desempeñaba funciones políticas o administrativas. La Acordada era, ante todo, un organismo judicial independiente, claro ejemplo de tribunal borbónico. Así, los agentes de La Acordada operaban con

⁵⁷³ Bentura Beleña, Eusebio, *Recopilación sumaria...*, tercer foliaje, t. I, núm. XI, fol. 70.

⁵⁷⁴ *Ibidem*, fol. 71.

⁵⁷⁵ MacLachlan, Colin M., *La justicia criminal del siglo XVIII en México. Un estudio sobre el Tribunal de la Acordada*, México, Secretaría de Educación Pública, 1976, p. 56.

libertad aprehendiendo a los criminales y formulándoles los cargos sin ser obstaculizados por la justicia ordinaria. Únicamente debían cumplir con la formalidad de presentar una comisión mediante notificación al alcalde mayor en su distrito de residencia. El capitán de La Acordada salía acompañado de sus comisarios escribanos para dar fe de lo actuado, un capellán para prestar auxilios espirituales al reo y el verdugo, quien después del juicio sumario que se llevaba a cabo en el lugar de la aprehensión consumaba la ejecución del reo, colgándolo de un árbol a la orilla del camino en que había cometido su crimen.

Tal fue el éxito del Tribunal, que al juez de La Acordada se le agregó el cargo de Guarda Mayor de Caminos por real cédula del 22 de noviembre de 1747,⁵⁷⁶ y su jurisdicción fue ampliada a las zonas urbanas, incluyendo la ciudad de México, en 1756 y 1775,⁵⁷⁷ fecha en la que había procesado ya más delincuentes que la Sala del Crimen de la Real Audiencia.⁵⁷⁸

Dado su exitoso desempeño, al Tribunal de La Acordada en 1742 se le encomendó también la supresión de las bebidas prohibidas⁵⁷⁹ y se hizo hincapié en que en los fraudes cometidos en esta materia nadie, por privilegiado que fuera, debía gozar fuero ni exención.⁵⁸⁰

Señala acertadamente Gómez Serrano que “Con el propósito de evitar la embriaguez, pero sobre todo con el de proteger el comercio de los vinos y aguardientes de uva producidos en España, la Corona y las autoridades del virreinato habían dictado desde el siglo XVII diversas medidas prohibiendo la fabricación de esas bebidas”.⁵⁸¹ Así, por real cédula del 15 de julio de 1749 se creó el Juzgado Privativo de Bebidas Prohibidas, dictándose ordenanzas sobre el particular el 22 de agosto de 1755. Se estableció que la Sala del Crimen de la Real Audiencia de México quedaba expedita para conocer del tema a prevención con el juez privativo de bebidas prohibidas que lo era justamente el de La Acordada.⁵⁸² Por bando del 6 de septiembre

⁵⁷⁶ Bentura Beleña, Eusebio, *Recopilación sumaria...*, cit., tercer foliaje, t. 1, núm. XI, fol. 71.

⁵⁷⁷ *Ibidem*, tercer foliaje, t. I, núm. XII, fol. 71.

⁵⁷⁸ Revillagigedo, Conde de, *Instrucción reservada que el Conde de Revillagigedo, dio a su sucesor en el mando, Marqués de Branciforte sobre el gobierno de este Continente en el tiempo que fue su Virrey*, México, Imprenta de la Calle de las Escalerillas, a cargo del C. Agustín Guiol, 1831, núm. 110, p. 25.

⁵⁷⁹ Bazán Alarcón, Alicia, “El Real Tribunal de La Acordada y la delincuencia en la Nueva España”, *Historia Mexicana*, México, núm. 51, 1964, p. 331.

⁵⁸⁰ Bentura Beleña, Eusebio, *Recopilación sumaria...*, cit., tercer foliaje, t. 1, núm. XVI, fol. 72.

⁵⁸¹ Gómez Serrano, Jesús, “Las huertas y la vid. El vino y el chinguirito en la villa de Aguascalientes a fines de la época virreinal”, *Estudios de Historia Novohispana*, México, núm. 48, enero-junio de 2013, p. 125.

⁵⁸² Bentura Beleña, Eusebio, *Recopilación sumaria...*, cit., tercer foliaje, t. I, núm. CXI, fol. 111.

de 1769 se reiteró la prohibición de bebidas contrahechas y se concedió a los captores la cuarta parte del total del valor de cuanto se aprehendiera a los fabricantes o expendedores de las mismas bebidas. El mismo beneficio recibían los delatores.⁵⁸³

Cabe destacar que la Ordenanza de Bebidas Prohibidas privaba del fuero militar a los oficiales y soldados tanto de tropa veterana como de milicias que la contravinieran, teniendo el juez privativo de Bebidas Prohibidas la autoridad para juzgarlos. Todo oficial, cabo, sargento, soldado de cualquier clase podía estar comprendido en la pena de fabricante o expendedor de bebidas prohibidas.⁵⁸⁴

En 1772, el virrey Revillagigedo transfirió de regreso a la administración del Tribunal de La Acordada el recientemente creado juzgado de bebidas prohibidas como jurisdicción separada, con un apoyo financiero extra derivado del cobro de impuestos tanto a la importación de brandy, vino y vinagre como a la fabricación casera de licores. Estos recursos se sumaron a los limitados fondos que ya tenía asignado el Tribunal de La Acordada, es decir, las contribuciones del Consulado, la ciudad de México y la tesorería virreinal.⁵⁸⁵ Con el aumento en los ingresos, La Acordada amplió su personal asalariado y alcanzó un número de 110 agentes pagados. Además, el juez era asistido por varios oficiales: dos *asesores de primera y segunda categoría* que le acompañaban cuando salía fuera de la Ciudad, un *defensor*, dos *procuradores*, varios *secretarios generales de primera y segunda categoría*, un *secretario* para los asuntos de bebidas prohibidas, cuatro *escribanos* y un *archivista*. Los defensores debían velar por que se hiciera justicia y proporcionar defensa a los primeros. Los procuradores asistían al defensor asegurándose de mantener en orden los papeles de la causa; por su parte, los secretarios llevaban los registros al día, depositándolos en el archivo del Tribunal una vez que los prisioneros eran sentenciados. Recibían también los asuntos remitidos por los agentes foráneos y los mantenían ordenados.

Mediante real orden del 2 de mayo de 1784 se dispuso que de las causas de bebidas prohibidas que del Tribunal de La Acordada se pasaran al Superior Gobierno, se diera vista al fiscal de la Real Hacienda y al fiscal del Crimen.⁵⁸⁶

⁵⁸³ *Ibidem*, tercer foliaje, t. I, núm. CXII, fol. 111.

⁵⁸⁴ *Ibidem*, tercer foliaje, t. I, núm. CXVII, fols. 112 y 113.

⁵⁸⁵ MacLachlan, Colin M., *La justicia criminal...*, cit., pp. 96 y 97.

⁵⁸⁶ Bentura Beleña, Eusebio, *Recopilación sumaria...*, cit., tercer foliaje, t. 1, núm. CXVIII, fol. 113.

En 1785 se creó dentro de La Acordada una sección de contabilidad, y en 1788 se promulgaron las instrucciones para el manejo financiero del Tribunal. La nueva oficina de contabilidad, integrada por el tesorero, el contador, dos secretarios y el juez, asumieron una responsabilidad conjunta sobre la administración de los recursos de La Acordada.

La selección del juez de La Acordada correspondía al virrey, sin la intervención de la Real Audiencia. Dentro de sus facultades se encontraban las de seleccionar tenientes y comisionados sin la autorización del virrey, y los nombramientos recaían generalmente sobre peninsulares. La diferencia entre teniente y comisionado era más de prestigio, ya que gozaban de las mismas atribuciones; sin embargo, se concebía al teniente en un nivel superior. El juez, además, conocía del delito de portación de armas prohibidas, su fábrica y expendio. Su título era el de alcalde provincial de la Santa Hermandad, guarda mayor de Caminos y juez del Juzgado de Bebidas Prohibidas.

En el siglo XVIII se emitieron diversas disposiciones que buscaron regular la producción, venta y consumo de bebidas alcohólicas y establecer un mejor control fiscal sobre éstas. En regiones como Aguascalientes, la existencia de una gran cantidad de viñas (se calcula que el inicio de producción vitivinícola en Aguascalientes se remonta a mediados del siglo XVII)⁵⁸⁷ preocupaba a la Corona, que buscaba informarse sobre su número, forma de gravarlas, y si éste podría afectar el comercio trasatlántico.⁵⁸⁸ Cabe destacar que en el padrón elaborado en junio de 1797, en la villa había 171 huertas, que ocupaban una extensión de 285 $\frac{3}{4}$ solares, y tenían sembradas 279,898 cepas, “casi el triple de las autorizadas por el rey”.⁵⁸⁹ En 1789 se habían reportado 104 huertas y 107,396 cepas.⁵⁹⁰ Sobre estas cifras comenta Gómez Serrano:

Lo que parece probado a la luz del padrón formado en junio de 1797 es que las huertas y sobre todo los plantíos de vid nunca dejaron de crecer. Si se comparan los datos de este padrón con el de 1789, resulta que las huertas crecieron en 40% y las cepas en 160%, pero en realidad, como conocemos (parcialmente) el padrón de 1791, podemos afirmar que el crecimiento fue más suave y gradual. Entre 1791 y 1797 las huertas y la extensión de los cultivos crecieron en 21%, mientras que las cepas lo hicieron en 19%.

⁵⁸⁷ Rojas, Beatriz, “El cultivo de la vid y la fabricación de chinguirito”, *Relaciones*, Zamora (Michoacán), vol. VII, núm. 26, 1986, p. 37.

⁵⁸⁸ Gómez Serrano, Jesús, *op. cit.*, p. 143.

⁵⁸⁹ *Ibidem*, pp. 173 y 174.

⁵⁹⁰ *Idem*.

Así, se habría de insistir en repetir las prohibiciones para la producción de chinguirito⁵⁹¹ y mistelas hechas sobre éste,⁵⁹² procurándose su exterminio junto con el de otras bebidas prohibidas.⁵⁹³ Por real orden del 20 de febrero de 1769, confirmada por otra del 30 de noviembre de 1774, se repitió la prohibición del chinguirito y se impulsó la fábrica y uso del pulque “por ser saludable y medicinal á estos Naturales aun en la planta del Maguey de que se saca”.⁵⁹⁴ Lo cierto es que las prohibiciones no tuvieron el efecto deseado por las autoridades, pues se continuó con la producción de vino y aguardiente de uva.⁵⁹⁵

Posteriormente, el 13 de septiembre de 1782 se expidió la *Instrucción de los Comisionados de la Dirección General y Juzgados Privativo de Alcabalas y Pulques del Reyno*, formada por don Juan Navarro, quien era director general y juez privativo de las rentas de Alcabalas y Pulques.⁵⁹⁶ El 27 de agosto de 1784 se expidió una real orden que concedió la libertad de alcabalas y cientos a las ventas de exportación de vinos hechas por los traficantes en la ciudad de Cádiz. Este incentivo a la exportación se mantuvo hasta el 30 de junio de 1804, en que se ordenó que se cobraran ambos derechos en todas las ventas sin distinción alguna, con la condición de devolverse los pagos una vez que se comprobara su exportación.⁵⁹⁷

Por su parte, en la *Ordenanza de Intendentes* de 1786⁵⁹⁸ se establecía en su artículo 146 que las autoridades de las aduanas de México y Puebla debían procurar extinguir las “Tepacherías, en que se hacen y expenden oculta-mente varios brebajes mui perjudiciales á los Indios y demás castas del Pueblo”.

Relativo al aguardiente de caña, Carlos IV, mediante real orden del 19 de marzo de 1796, permitió la fabricación y consumo de chinguirito en Nueva España. En consecuencia, el 9 de diciembre de 1796 el virrey

⁵⁹¹ Bentura Beleña, Eusebio, *Recopilación sumaria...*, cit., tercer foliaje, t. I, núm. CXIV, fol. 112.

⁵⁹² *Ibidem*, tercer foliaje, t. I, núm. CXV, fol. 112.

⁵⁹³ *Idem*.

⁵⁹⁴ *Ibidem*, tercer foliaje, t. 1, autos CXI a CVIII, pp. 112 y 113.

⁵⁹⁵ Rojas, Beatriz, *op. cit.*, p. 35.

⁵⁹⁶ *Instrucción de los Comisionados de la Dirección General y Juzgados Privativo de Alcabalas y Pulques del Reyno*, México, s.p.i., 1783.

⁵⁹⁷ Garriga, Josef, *Continuación y suplemento del Prontuario de D. Severo Aguirre, que comprehende las cédulas, resoluciones, etc. expedidas el año de 1804, y algunas de los anteriores*, Madrid, Imprenta de Ruiz, 1805, p. 460.

⁵⁹⁸ *Real Ordenanza para el establecimiento e instrucción de Intendentes de ejército y provincia en el Reino de la Nueva España*, Madrid, De Orden de Su Magestad, 1786.

marqués de Branciforte expidió el *Reglamento que se ha de observar para la administración, manejo, cuenta y razón del nuevo ramo de Aguardiente de Caña, mandado establecer en los dominios de la Nueva España Por Real Orden de 19 de marzo de 1796*, que regulaba el establecimiento de fábricas en los ingenios y trapiches en los actuales estados de Veracruz y Morelos.⁵⁹⁹

Con fechas 15 y 23 de mayo de 1797 se expidieron dos reales órdenes que, relacionadas con otras anteriores del 3 de octubre de 1785 y 30 de marzo de 1786, y reglamentos del 14 y 26 de diciembre de 1785, establecieron los derechos que debían cobrarse en las ventas que hicieren los cosecheros y las formalidades que debían cumplir las guías y despachos para su transporte, tanto por los administradores de Rentas Provinciales como por las escribanías de Millones o Rentas Reales, si estuvieran enajenadas a la Corona y fuera la práctica que esas guías las expidieran los escribanos.⁶⁰⁰

En los inicios del siglo XIX, y en el contexto de la compleja relación con Inglaterra, el 2 de julio de 1805 se estableció un recargo de cuatro maravedís sobre cada cuartillo de vino que se consumiera, exceptuando los destinados a la exportación y los enviados a América.⁶⁰¹

El Tribunal de La Acordada entró en el siglo XIX con una fuerte carga burocrática impuesta por su reglamento y motivada en gran medida por sus oponentes, la Sala del Crimen. A esto se debe añadir que la legalización de bebidas como el aguardiente de caña y el mezcal habían acabado con la necesidad de mantener el Juzgado de Bebidas Prohibidas, con el consiguiente menoscabo económico de la institución, que además serían posteriormente suprimidos en virtud de la Constitución de Cádiz.⁶⁰² A partir de 1810, y en razón de los movimientos de insurgencia, el virrey decidió otorgar el grado de teniente del ejército a los agentes de La Acordada encargados de vigilar los principales caminos, otorgándoles los correspondientes privilegios de or-

⁵⁹⁹ *Reglamento que se ha de observar para la administración, manejo, cuenta y razón del nuevo ramo de Aguardiente de Caña, mandado establecer en los dominios de la Nueva España Por Real Orden de 19 de marzo de 1796 y verificado por el Exmo. Señor Marqués de Branciforte, Virrey, Gobernador y Capitán general de ellos, México, don Mariano de Zúñiga y Ontiveros, 1796. Sobre el tema véase Hernández Palomo, José de Jesús, *El aguardiente de caña en México*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos de Sevilla, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1974.*

⁶⁰⁰ Aguirre, Severo, *Quaderno de continuación y suplemento á las dos impresiones del Prontuario alfabético y cronológico por orden de materias de las instrucciones, ordenanzas, reglamentos, pragmáticas, y demás reales resoluciones no recopiladas expedidas para la administración de justicia, y gobierno de los pueblos del Reyno*, Madrid, en la Imprenta de Don Benito Cano, 1798, pp. 155 y 156.

⁶⁰¹ Garriga, Josef, *Continuación y suplemento del Prontuario de D. Severo Aguirre, que comprehende las cédulas, resoluciones, etc. expedidas el año de 1805, y algunas de las anteriores*, Madrid, Imprenta de Repullés, 1806, p. 302.

⁶⁰² Bazán Alarcón, Alicia, “El Real Tribunal...”, *cit.*, p. 332.

den militar. Se intentó, a partir de 1812, convertir al Tribunal en una fuerza de combate contrainsurgente, aunque fue demasiado tarde, pues la Constitución de 1812 hacía notar la ilegalidad de La Acordada al reorganizar la estructura judicial novohispana, básicamente en su artículo 248, en donde se establecía que para los asuntos civiles y criminales habría una sola jurisdicción. La Audiencia, en vista del nuevo orden jurídico, decidió exigir la supresión del Tribunal, que en 1814, con la vuelta al sistema anterior, teóricamente volvía a la vida; sin embargo, sus fondos habían sido destinados ya a otros menesteres, por lo que finalmente desapareció.⁶⁰³

V. EL REGLAMENTO DEL REAL DE VINO DE LA ARMADA DE BARLOVENTO

El vino, considerado alimento básico e imprescindible para todos, lo era más importante para los soldados, y más para los marineros: crucial en las travesías marítimas para la supervivencia y cuidado de la salud.⁶⁰⁴ La Armada de Barlovento⁶⁰⁵ contó con un reglamento relativo al denominado “Real de Vino”, expedido el 6 de marzo de 1744. Se trata de la paga del Real Diario de Vino con que se apoyaba a los comandantes, oficiales mayores, infantería y gente de mar que guarnecían y tripulaban los navíos de la armada.⁶⁰⁶

El Real de Vino se les bonificaba sobre la ración diaria que recibían las tripulaciones de los navíos. El Reglamento estableció:

1. Que el Comandante, Oficiales mayores de mar, Infantería, Artilleros, Marineros, Grumetes, y Pages, que tripularen Embarcaciones, que de el Puerto de Vera Cruz hizieren Campaña para Cartagena, Puertovelo, ú otro de la

⁶⁰³ MacLachlan, Colin M., *La justicia criminal...*, cit., p. 173. Si bien tuvo una segunda vida a finales del siglo XIX en México. Véase Cruz Barney, Oscar, “La suspensión de garantías constitucionales a salteadores y plagiarios: ¿un Tribunal de la Acordada en 1871?”, en Valadés, Diego y Carbonell, Miguel (coords.), *El proceso constituyente mexicano. A 150 años de la Constitución de 1857 y 90 de la Constitución de 1917*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2007.

⁶⁰⁴ Rey Hazas, Antonio, *op. cit.*, p. 27.

⁶⁰⁵ Sobre la Armada de Barlovento, véase, entre otros, a Torres Ramírez, Bibiano, *La Armada de Barlovento*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos de Sevilla, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1981; Mira Caballos, Esteban, “El sistema naval español en el siglo XVI: las armadas del Imperio”, *Revista de Historia Naval*, Madrid, año XIX, núm. 74, 2001.

⁶⁰⁶ *Reglamento del Real de Vino de la Armada de Barlovento*, México, s.p.i., 6 de marzo de 1744.

cofta de tierra firme, y volvieren á él, fe les abone por lo equivalente al Vino, veinte y cinco ps... U25.P.

2. A los que fe alistaren, ó agregaren en la Habana para seguir la misma Campaña de tierra firme, veinte ps... U20.ps.

3. A los que en la Guaira, Puerto-Cabello, ú otros de Caracas, diez y feis ps... U16.ps.

4. A los que alistaren, ó fe agregaren en los mencionados Puertos de tierra firme, y viniere al de Vera Cruz, fiete ps... U07.ps.

5. A las Tripulaciones, que hizieren viaje redondo con los situados de los Prefidios de Barlovento, diez y feis ps... U16.ps.

6. A los que fe agregaren, ó alistaren en la Habana para el mismo viaje, doze ps... U12.ps.

7. A los que a este fin fe admitieren al servicio en qualquiera de los Puertos de Caracas, ocho ps... U08.ps.

8. A los que en Puerto Rico se alistaren, cinco ps... U05.ps.

9. A los que en Sto. Domingo, ó Bahía de Ocoa de la Iffa Española, quatro ps... U04.ps.

10. A los que fe alistaren en el Puerto de Cuba, tres ps... U03.ps.

11. A los que hizieren viaje de ida, y vuelta de la Vera-Cruz á la Habana, ocho ps... U08.ps.

12. A los que fe agregaren, o alifaren en el mencionado Puerto para Vera-Cruz, tres ps... U03.ps.

13. A los que emprendieren viaje redondo á la Florida, dies ps... U10.ps.

14. A los que alistaren, y vinieren á Vera-Cruz, cinco ps... U05.ps.

15. A los que fueren, y vinieren á Panzacola, fiete ps. y quatro rs... U07.p.4.r.

16. A los que alli alistaren, dos ps... U02.ps.

17. A los que hizieren viaje de ida, y vuelta á Campeche, o Iffa del Carmen, feis ps... U06.ps.

18. A los que alistaren en estos parages, un p. y quatro rs... U01.p.4.r.

19. A las Tripulaciones de las Embarcaciones, que fueren, y vinieren á Guazacualcos, cinco ps... U05.ps.

20. A los que alli fe admitieren al servicio, un p... U01.ps.

21. A los que falieren de Vera-Cruz á cruzar en Corfo, ú otra diligencia fin destino de Puerto, un real diario durante el tiempo, que fe mantuvieren en la mar... U00.ps.1.r.

22. Si algun Bagel de la Armada de Barlovento, hiziere viaje, á España, fe abonará á la Gente de él, por razon del Real de Vino, de ida, y vuelta, veinte y quatro ps... U24.ps.

23. A los que fe agregaren en la Habana para seguir el mencionado viaje, y volvieren al Puerto de la Vera-Cruz, veinte ps... U20.ps.

24. A los que alistaren en España, doze ps... U12.ps.

VI. EL MÉXICO INDEPENDIENTE

Con la independencia se buscó promover la siembra y el cultivo de la vid. El 20 de febrero de 1822, la Soberana Junta Provisional Gubernativa del Imperio Mexicano decretó el pago de un 20% de alcabala en las aduanas interiores sobre los vinos, licores y aguardientes extranjeros no importando el lugar de procedencia. El aguardiente de caña nacional o chinguirito pagaría un 12%, al igual que los vinos de uva nacionales.⁶⁰⁷

En materia de producción de vinos y siembra y cultivo de la vid, mediante el decreto del 8 de octubre de 1823, el Soberano Congreso Mexicano estableció que los nuevos plantíos de viñas quedaban libres por diez años del pago de alcabala, diezmo, primicia y cualquier otro derecho sea cual fuere su denominación, incluyendo a aquellos viticultores que a ese momento estuvieran ya cultivando la vid.

La exención se aplicaría de la siguiente forma:

- 1) Aquellos que ya estuvieran cultivando la vid gozarían de la misma a partir de la promulgación del decreto.
- 2) Los nuevos viticultores empezarían a contar los diez años pasado un quinquenio después de la promulgación.⁶⁰⁸

El 11 de febrero de 1828 se publicó un decreto aclaratorio en donde se confirma que las viñas mencionadas son tanto las nuevas como las antiguas, debiendo gozar de los privilegios del decreto desde su promulgación los plantíos en ese momento en fruto; los demás, a partir de la cosecha.⁶⁰⁹ No volveremos a encontrar disposiciones sobre fomento a la actividad vitivinícola en el siglo XIX.

⁶⁰⁷ Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la independencia de la República*, México, Imprenta del Comercio a cargo de Dublán y Lozano, Hijos, 1876, t. I, núm. 274, p. 596.

⁶⁰⁸ En *Colección de los decretos y órdenes del soberano Congreso Constituyente mexicano, desde su instalación en 5 de noviembre de 1823, hasta 24 de diciembre de 1824, en que cesó*, México, Imprenta del Supremo Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos, 1825, pp. 189 y 190. Véase también Brito, José, *Índice alfabético razonado de las leyes, decretos, reglamentos, órdenes y circulares que se han expedido desde el año de 1821 hasta el de 1869*, México, Imprenta del Gobierno, en Palacio, 1873, t. III, pp. 603 y 604.

⁶⁰⁹ Arrillaga, Basilio José, *Recopilación de leyes, decretos, bandos, reglamentos, circulares y providencias de los Supremos Poderes y otras autoridades de la República mexicana, formada de orden del Supremo Gobierno por el Lic...*, tomo de enero a diciembre de 1828, México, Imprenta de J. M. Fernández de Lara, 1838, pp. 34 y 35.

En cuanto al expendio de vinos, son múltiples las disposiciones que lo regulaban. En mayo de 1823 se estableció sin éxito la obligación de cerrar las vinaterías a las oraciones de la noche para evitar la embriaguez y sus efectos, derogándose el 14 de mayo de 1833.

El 29 de noviembre de 1829 se permitió que los dueños de las vinaterías retirasen sus mostradores de las puertas de sus tiendas hasta el lugar de su conveniencia y que por medio de tablas clavadas se impidiera por la parte interior la comunicación entre puerta y puerta de las mismas vinaterías.⁶¹⁰

Posteriormente, mediante decreto del 14 de mayo de 1833, se estableció además que las vinaterías, cervecerías, tiendas mestizas y pulperías se cerrarían a las nueve de la noche, prohibiéndose músicas, bailes y juegos en esas tiendas. Cabe mencionar que las vinaterías y expendios de licores estaban obligados al pago de diez pesos por cada ebrio que se encontrara tirado en la calle, restableciéndose las penas impuestas a los ebrios por bando del 5 de junio de 1810, el cual señalaba en su artículo 10 que

Todo hombre que se halle tirado en el suelo sin poder ir por sí solo á su casa, y al que aun pudiendo hacerlo, esté formando escándalo por efecto de su embriaguez, bien sea con provocaciones de obra, palabra ó ademanos ó con proposiciones mal sonantes, se les corregirá por primera vez con ocho días de obras públicas: quince por la segunda: treinta por la tercera, y si contra lo que no debe esperarse, incurriere alguno en la cuarta, tratándose entonces como ebrio consuetudinario é incorregible, se le formará sumaria información de vida y costumbres, y aplicará la pena según sus resultas, con arreglo á las leyes y disposiciones respectivas.

Además, se determinó que a las mujeres se les impondrían las mismas penas que a los hombres.⁶¹¹

En octubre de 1835, mediante bando del día 22 se confirmó la obligación de mantener un mostrador a la puerta en las vinaterías y pulquerías, prohibiéndose la estancia en el interior de los establecimientos, y así facilitar su vigilancia.⁶¹²

Las siguientes disposiciones en materia de expendio de vino las encontramos en 1856, con el Bando sobre vinaterías en el Distrito Federal, del 30 de mayo de ese año, en donde se declara la libertad en el comercio de

⁶¹⁰ *Ibidem*, tomo de enero-diciembre de 1829, pp. 387 y 388.

⁶¹¹ *Ibidem*, tomo de abril-julio de 1833, pp. 172-179.

⁶¹² *Ibidem*, tomo de enero-diciembre de 1835, pp. 550 y 551.

vinaterías, y se establece como requisito para abrir un establecimiento el contar con la licencia anual correspondiente, que se otorgaría a aquellos que contaran con el local aseado, sin asientos exteriores, sin postigos en las puertas, que debían estar forradas de hoja de lata para evitar los incendios. Asimismo, se establecía que los locales con ventana no podían habilitarse para vinatería, debiendo enrejarse aquellos que la tuvieran.⁶¹³

El dueño de una vinatería debía cuidar que los vinos no estuvieran afectados con sustancias nocivas a la salud y mantener el horario de cierre de nueve de la noche a la madrugada del día siguiente (tal como se estableció originalmente en el siglo XVIII). Asimismo, debían evitar bailes, músicas y juegos.

Cabe señalar que se prohibía expresamente el intentar sobornar a la policía para disimular las faltas al Reglamento.

Los consumidores debían estar en las vinaterías solamente el tiempo necesario para beber el líquido adquirido, no podían embriagarse, reñir o armar escándalos.⁶¹⁴

Durante el Segundo Imperio, la Regencia estableció el 23 de diciembre de 1863, que en virtud de que la ebriedad se había convertido en un gran vicio, derivado del abuso de licores fuertes y de aguardientes adulterados, se prohibió su producción y venta.

En cuanto a las vinaterías, su horario se vería reducido, ya que debían cerrar a las seis de la tarde.⁶¹⁵

Hacia 1870, el comercio y la importación de vinos europeos se hacía tanto en botellas de dieciocho libras como en barriles de seis arrobas.

Los cuestionamientos éticos al consumo excesivo del vino siguieron presentes. Así, Clemente de Jesús Munguía, en sus *Prolegómenos de la teología moral*, señalaba que la embriaguez es “Uno de los vicios que mas envilecen al hombre, y que no pocas veces le precipitan á cometer excesos que le harían horrorizarse en estado de templanza. La torpeza de entendimiento, la estúpida alegría, la necia locuacidad, la exaltación de las pasiones dominantes...”⁶¹⁶

⁶¹³ Esta disposición se confirmó mediante providencia de 24 de mayo de 1861. En Dublán, Manuel y Lozano, José María, *op. cit.*, t. 9, núm. 5358, p. 219.

⁶¹⁴ Dublán, Manuel y Lozano, José María, *op. cit.*, t. 8, núm. 4705, pp. 184 y ss.

⁶¹⁵ Arrillaga, Basilio José, *op. cit.*, año 1863, pp. 412 y 413.

⁶¹⁶ Munguía, Clemente de Jesús, *Prolegómenos de la teología moral*, México, Imprenta de Andrade y Escalante, 1858, pp. 233 y 234. Una nota biográfica de Munguía en Cruz Barney, Oscar, “Clemente de Jesús Munguía”, en Martí Mingarro, Luis, *Abogacía por América*, Navarra, Thomson Reuters Aranzadi, 2018, pp. 613 y ss.

1. *El comercio exterior. La importación de vinos y los registros marcarios*

El comercio exterior de vinos blancos y tintos se reguló durante todo el siglo XIX. Mediante Real Orden del 27 de agosto de 1784 se había concedido libertad de alcabalas y cientos a las ventas de vinos destinados a la exportación (disposición aplicable a los vinos españoles, en España); sin embargo, a inicios del nuevo siglo se expidió otra Real Orden del 30 de junio de 1804, por la que se obligó al pago de dichos impuestos, que serían devueltos al productor cuando se acreditara la exportación del vino en cuestión.⁶¹⁷

El primer arancel del México independiente se publicó el 15 de diciembre de 1821 por la Soberana Junta Provisional Gubernativa, sancionado el 20 de enero de 1822. Se trata del “Arancel general interino para gobierno de las aduanas marítimas en el comercio libre del Imperio”, que rigió para todos los puertos habilitados del imperio, conforme a la legislación de las Cortes españolas. En nuestro primer arancel se gravaba la importación de vino en barriles o pellejos a razón de veinticuatro rs. la arroba.⁶¹⁸

El 16 de noviembre de 1827 se publicó un nuevo arancel,⁶¹⁹ en el que se disminuyó el cobro a veinte rs. la arroba de vino de todas clases, y a dieciséis rs. la arroba de vino tinto. Diez años después, se publicó un nuevo arancel, el de 11 de marzo de 1837, en el que se fijaron los siguientes aranceles a la importación de vinos:⁶²⁰

Vino blanco de todas clases, incluso el derecho de vasis, sin abono de mermas ni tambores	Por arroba	\$2.50ps
Vino tinto de todas clases, incluso el derecho de vasis, sin abono de mermas ni tambores	Por arroba	\$2.25ps

⁶¹⁷ Garriga, Josef, *Continuación y suplemento del prontuario de D. Severo Aguirre, que comprende las cédulas, resoluciones, etc. expedidas el año de 1804, y algunas de los anteriores*, Madrid, Imprenta de Ruiz, 1805, p. 460.

⁶¹⁸ “Arancel general interino para gobierno de las aduanas marítimas en el comercio libre del Imperio”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la independencia de la República*, Imprenta del Comercio, México, 1876, t. I, núm. 260.

⁶¹⁹ “Arancel para las aduanas marítimas y de frontera de la República mexicana”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. II, núm. 536.

⁶²⁰ “Arancel general de aduanas marítimas y fronterizas de 11 de marzo de 1837”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. III, núm. 1835.

En la década de 1840 a 1850 se expidieron tres aranceles aduanales: en 1842, 1843 y 1845.

El 30 de abril de 1843, Antonio López de Santa Anna expidió un nuevo arancel, en donde se fijaron los siguientes derechos:⁶²¹

Vino blanco de todas clases, en barril	Por arroba	\$1.50ps
Vino blanco en botellas	Por arroba	\$2.00ps
Vino tinto de todas clases, en barril	Por arroba	\$1.25ps
Vino tinto en botellas	Por arroba	\$1.75ps

En el “Arancel general de aduanas marítimas y fronterizas de septiembre de 1843”, se impusieron los siguientes aranceles:⁶²²

Vino blanco de todas clases en barril, sin abono de mermas ni tambores	Por arroba	\$2.50ps
Vino blanco de todas clases en botellas sin abono de roturas	Por arroba	\$3.25ps
Vino tinto de todas clases en barril, sin abono de mermas ni tambores	Por arroba	\$2.35ps
Vino tinto de todas clases en botellas sin abono de roturas	Por arroba	\$3.00ps

En octubre de 1845, siendo presidente José Joaquín Herrera, expidió un nuevo arancel conforme a la autorización del Congreso del mes de agosto inmediato anterior. La medida en el caso del vino era el quintal:

Vino blanco de todas clases, en barril, sin abono de mermas ni tambores, neto	Quintal	\$6.00ps
---	---------	----------

⁶²¹ “Arancel general de aduanas marítimas y fronterizas de 30 de abril de 1842”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. IV, núm. 2321.

⁶²² *El Observador Judicial y de Legislación. Periódico que contiene todas las leyes y decretos dados por el Exmo. Señor Presidente Provisional D. Antonio López de Santa-Anna, desde la época de nuestra regeneración política. Establecido á impulso del Exmo. Señor Ministro de Justicia é Instrucción Pública, Don Crispiniano del Castillo*, México, Imprenta de Vicente García Torres, 1843, t. IV, pp. 270 y 271.

Vino blanco de todas clases, en botellas, sin abono de roturas, neto	Quintal	\$8.00ps
Vino tinto de todas clases, en barril, sin abono de mermas ni tambores, neto	Quintal	\$5.00ps
Vino tinto de todas clases, en botellas, sin abono de roturas, neto	Quintal	\$7.00ps

Se incluyó además la importación de uva fresca, con un arancel de un peso el quintal.⁶²³

En el último periodo de Santa Anna, se emitió un nuevo arancel de aduanas en junio de 1853 en donde se fijaron los siguientes derechos, menores que en el de 1845:⁶²⁴

Vino blanco de todas clases, en barril, sin abono de mermas ni tambores, neto	Quintal	\$5.00ps
Vino blanco de todas clases, en botellas, sin abono de roturas, neto	Quintal	\$7.00ps
Vino tinto de todas clases, en barril, sin abono de mermas ni tambores, neto	Quintal	\$3.00ps
Vino tinto de todas clases, en botellas, sin abono de roturas, neto	Quintal	\$5.00ps

En 1856 se da un paso importante en materia aduanera en 1856 al publicarse la *Ordenanza general de aduanas marítimas y fronterizas de la República Mexicana*,⁶²⁵ en donde se fijaron los siguientes derechos a la importación de vinos:

⁶²³ “Decreto del Gobierno de 4 de octubre de 1845, Arancel general de aduanas marítimas y fronterizas”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. V, núm. 2853.

⁶²⁴ “Decreto del Gobierno de 1 de junio de 1853, Arancel de aduanas marítimas y fronterizas”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. VI, núm. 3879.

⁶²⁵ “Decreto del Gobierno de 31 de enero de 1856, Ordenanza general de aduanas marítimas y fronterizas de la República Mexicana”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. VIII, núm. 4632.

Vino blanco de todas clases, en barril, sin abono de mermas ni tambores, peso neto	Quintal	\$3.50ps
Vino blanco de todas clases, en botellas, sin abono de roturas, peso neto	Quintal	\$5.00ps
Vino tinto de todas clases, en barril, sin abono de mermas ni tambores, peso neto	Quintal	\$2.00ps
Vino tinto de todas clases, en botellas, sin abono de roturas, peso neto	Quintal	\$3.00ps

El siguiente arancel republicano fue obra de Benito Juárez, publicado el 1o. de enero de 1872, que establecía una cuota fija por kilogramo:

Vino blanco de todas clases, en vasijería de madera, sin abono de mermas ni tambores, peso neto	Kg	\$0.17Ctvs.
Vino blanco de todas clases, en botellas, sin roturas, peso neto	Kg	\$0.23Ctvs.
Vino tinto de todas clases, en vasijería de madera, sin abono de mermas ni tambores, peso neto	Kg	\$0.10Ctvs.
Vino blanco de todas clases, en botellas, sin roturas, peso neto	Kg	\$0.14Ctvs.

Porfirio Díaz expidió un nuevo arancel en 1880,⁶²⁶ en donde se mantiene la unidad de medida del arancel anterior, a saber:

Vino blanco de todas clases, en vasijería de madera, sin abono de mermas, peso neto	Kg	\$0.10Ctvs.
---	----	-------------

⁶²⁶ “Decreto del Gobierno de 8 de noviembre de 1880, Arancel de aduanas marítimas y fronteras”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. XIV, núm. 8263.

Vino blanco de todas clases, en botellas, damajuanas o garrafones sin abono de roturas, peso neto	Kg	\$0.23Ctvs.
Vino tinto de todas clases, en vasijería de madera, sin abono de mermas, peso neto	Kg	\$0.10Ctvs.
Vino blanco de todas clases, en botellas, damajuanas o garrafones sin abono de roturas, peso neto	Kg	\$0.14Ctvs.

El 20 de abril de 1888 se publicó el Tratado de Amistad, Comercio y Navegación Celebrado con la República Francesa, en donde se otorgaba tratamiento de nación más favorecida en materia de derechos de importación a los productos del suelo y de la industria francesa, no pudiendo restringirse la importación o exportación en el comercio recíproco de ambos países, a no ser que fuera igualmente aplicada a todas las demás naciones, o bien por motivos sanitarios o para impedir la propagación de epizootias o la pérdida de cosechas.⁶²⁷

Poco tiempo después, el 15 de julio de 1893, se estableció un impuesto a las bebidas fermentadas, incluyendo al vino, equivalente al existente en ese momento para las bebidas destiladas (del 21 de mayo de 1893).⁶²⁸

Este régimen fiscal no impidió de ninguna manera acceder a los vinos europeos; así, en el banquete de inauguración de vapores entre México y Chalco, ofrecido el 9 de marzo de 1890, al entonces presidente de la República, general Porfirio Díaz, y sus secretarios de Estado, se sirvieron manzanilla, jerez seco (*sic*), un Pauillac (Bordeaux), Château Pontet-Canet, vinos de Borgoña: Pommard y Volnay; con el postre, un Sauternes y Champagne Roederer.⁶²⁹ Un año después, en septiembre de 1891, durante el banquete que ofreció la Junta Central Porfirista, también a Porfirio Díaz, con motivo del aniversario de su natalicio en 1891, se sirvieron jerez con la entra-

⁶²⁷ “Decreto del Gobierno de 20 de abril de 1888 por el que se publica el Tratado de amistad, comercio y navegación celebrado con la República francesa”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. XIX, núm. 10112, artículo 12.

⁶²⁸ “Decreto del Gobierno de 15 de julio de 1893 por el que se establece un impuesto a los vinos, licores, cervezas y demás bebidas extranjeras fermentadas”, en Dublán, Manuel y Lozano, José María, *Legislación mexicana...*, cit., t. XXIII, núm. 12189.

⁶²⁹ *Menú del Banquete de Inauguración de Vapores entre México y Chalco ofrecido en obsequio del Sr. Presidente de la República y sus secretarios de Estado*, Chalco, 9 de marzo de 1890. Agradezco a Iván Salinas Pasarell el haberme proporcionado copia del menú citado.

da, Medoc, Château Leoville y Château Margeaux, con el primer plato, Sauternes, con un sorbete al Kirsch, Borgoña genérico, con el segundo, y Champagne Clicquot, Champagne Roederer y Cognac Martell, con los postres.⁶³⁰ También en 1891, esta vez en la ciudad de Puebla, el 7 de agosto, en una celebración de la logia masónica Jacobo d'Molay, se ofreció un banquete en honor de Ignacio Pombo. En ella se sirvió jerez seco (*sic*) con un potage, un vino alemán Hochheimer con la entrada, Chablis con el pescado, Château Pontet-Canet, un Chambertin (Borgoña), un Borgoña genérico, Champagne Roederer Carte Blanche. El chef fue Camille Malé, y el propietario del restaurante, Jean Oyhenart.⁶³¹

2. Las marcas comercializadas

Bajo la vigencia de la Ley de Marcas de Fábricas,⁶³² de 28 de noviembre de 1889, que entró en vigor el 1o. de enero de 1890, se publicaron por la Secretaría de Fomento diversos registros referentes a vinos de importación, muestra del auge en el consumo experimentado a finales del siglo XIX e inicios del XX. Así, podemos destacar las siguientes:

1. Champagne “Moet y Chandon” a favor de Chandon y Cie, Sucesores de Moet y Chandon. 27 de julio de 1899.
2. Champagne “Gladiateur” a favor del Sr. Auguste Aubert, sucesor de la sociedad Veuve Théophile Roederer & Cie. 31 de julio de 1899.
3. Champagne “Cristal Champagne” a favor del Sr. Auguste Aubert, sucesor de la sociedad Veuve Théophile Roederer & Cie. 31 de julio de 1899.
4. Champagne “Duminy & Co.” a favor de Duminy & Co. 14 de noviembre de 1899.
5. Vinos y aguardientes, a favor de Mauro Rodríguez. 3 de junio de 1901.
6. Champagne “Champagne” a favor de Mumm, Henriot & Cia. 21 de agosto de 1902.
7. Marca para Champagne a favor de Mumm, Henriot y Compañía. 21 de agosto de 1902.
8. Champagne “Naranja Champagne” a favor de Galicia, Tamariz y Compañía. 20 de noviembre de 1903.

⁶³⁰ *Menú del Banquete que ofrece la Junta Central porfirista al Sr. General Díaz, Presidente de la República, en celebración de su natalicio*, septiembre de 1891.

⁶³¹ *Menú del Banquete con que el Cons. De C.Cab. Kad “Jacobo d'Molay” obsequia al Sob. Gr. Com. de la Ord. Muy Il. H. Ignacio Pombo. Valle de Puebla*, 7 de agosto de 1891.

⁶³² “Decreto del Gobierno de 28 de noviembre de 1889, Ley de Marcas de Fábricas”, en *Dublán, Manuel y Lozano, José María, Legislación mexicana...*, cit., t. XIX, núm. 10638.

9. Vinos generosos “Vinos Generosos Superiores” a favor de José Núñez Viadero. 4 de enero de 1905 (4 registros).

10. Vinos Franceses “Luis Reynaud” a favor de Luis Reynaud. 10 de marzo de 1905.

11. Vinos y Licores “El Indio” a favor de E. Coronado y Cia. 5 de abril de 1905.

12. Aguardiente “Aguardiente de Parras” a favor de S. Vázquez y Cia. Sucesores. 7 de abril de 1905.

13. Aguardiente de Uva “Cognac Madero. Parras” a favor de Ernesto Madero y Hnos. 12 de abril de 1905.

14. Aguardiente de Uva “Aguardiente Madero. Parras” a favor de Ernesto Madero y Hnos. 12 de abril de 1905.

15. Vino “Sherry Quina”, a favor de José López de Carrizosa y Garbey. 31 de mayo de 1905.

16. Vino “Amontillado Machaquito”, a favor de José López de Carrizosa y Garbey. 31 de mayo de 1905.

17. Vino “Amontillado Fuentes”, a favor de José López de Carrizosa y Garbey. 31 de mayo de 1905.

18. Vino “De Marting. Bordeaux” a favor de Pablo Larcher. 7 de julio de 1905.

19. Vinos tintos y blancos para mesa “Ederra” a favor de S. Casal. 21 de julio de 1905.

20. Vinos tintos y blancos para mesa “Bodegas Bilbaínas” a favor de S. Casal. 21 de julio de 1905.

21. Vino “Vino evaporado de uva para consagrar” a favor de Antonio R. Ruiz y Hermanos. 4 de agosto de 1905.

22. Vino “Jérez Quina. Marqués del Mérito”, a favor de José López de Carrizosa y Garbey. 7 de agosto de 1905.

23. Vino “Quina Castelar”, a favor de José López de Carrizosa y Garbey. 7 de agosto de 1905.

24. Vino “Jerez Quina Flora”, a favor de José López de Carrizosa y Garbey. 7 de agosto de 1905.

25. Vinos, licores y cognacs “Juan Torras y Comp.” a favor de Juan Torras y Comp. 9 de agosto de 1905.

26. Vino “Evaporado Ambrosía” a favor de Juan Torras y Comp. 11 de agosto de 1905.

27. Vino “Exquisito Vino Blanco de La Mancha” a favor de Juan Torras y Comp. 11 de agosto de 1905.

28. Champagne “De St. Marceaux Co. Reims. Very Dry” a favor de Viudas de Arnould y de Heidelberger. 13 de septiembre de 1905.

29. Vino Jerez “Isabelita” a favor de A. R. Ruiz y Hermanos. 10 de enero de 1906.

30. Vinos y Licores “Revilla y Rueda” a favor de Revilla y Rueda. 31 de enero de 1906.

31. Vino Jerez “A.R. Ruiz y Hermanos” a favor de A. R. Ruiz y Hermanos. 12 de febrero de 1906 (7 registros).

32. Vino Jerez “Vino Esterilizado de Nuestra Señora de los Remedios” a favor de A. R. Ruiz y Hermanos. 12 de febrero de 1906.

33. Vino Oporto “Royal Oporto Wine Company” a favor de Fernando Leyte de Foyos. 12 de febrero de 1906.

34. Vino “Gran Vin Clos des Tilleurs” a favor de H. Deverdun Sucesores. 6 de abril de 1906.

35. Vino “Fide” a favor de Eduardo Noriega y Cía. 15 de junio de 1906.

36. Vino “Eduardo Noriega y Cia.” a favor de Eduardo Noriega y Cía. 15 de junio de 1906.

37. Vinos “Las Tres Palomas” a favor de J. Rovira y Palou. 18 de junio de 1906.

38. Vinos “Aperital” a favor de A. Delor y Cía. 20 de junio de 1906.

39. Vinos “Pilarica” a favor de S. Casal. 9 de julio de 1906.

40. Cognac y vinos “Rothschil” a favor de S. Casal. 9 de julio de 1906.

41. Vinos, licores y sidras “Covadonga” a favor de S. Casal. 9 de julio de 1906.

42. Vinos “Jerez-Quina Ruiz” a favor de S. Casal. 9 de julio de 1906.

43. Vino “Vino de San Albano Gerardo Díaz” a favor de Gerardo Díaz. 12 de septiembre de 1906.

44. Vinos de uva “Cognac Montecristo” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

45. Vinos de uva “Recuerdos de Rioja Blanco” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

46. Vinos de uva “Aguardiente de orujos de uva de Piamonte” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

47. Vinos de uva “Aguardiente Lágrimas de Noé” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

48. Vinos de uva “Cognac Angostura” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

49. Vinos de uva “Aquavit, Aguardiente Medicinal” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

50. Vinos de uva “Aguardiente Popular” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

51. Vinos de uva “Cognac Montecristo” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

52. Vinos de uva “Aguardiente Supremo de Vino de Uva” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

53. Vinos de uva “Vino Evaporado para Consagrar” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

54. Vinos de uva “Aguardiente Lagunero” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 18 de febrero de 1907.

55. Vinos de uva “Cognac Richelieu” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 14 de mayo de 1907.

56. Vinos de uva “Cognac Glorias de Noé” a favor de Sociedad Lavin y Paparelli. 14 de mayo de 1907.

57. Toda clase de vinos “G.G. Sandeman Sons and Co. Ltd.” a favor de G.G. Sandeman Sons and Co. Ltd. 8 de junio de 1907.

58. Vinos y Licores “Néctar generoso” a favor de Chalon Hermanos. 5 de julio de 1907.

59. Vinos “Anís del Rey” reservada a García y Compañía. 6 de agosto de 1907.

60. Vinos tinto y blanco “C. Guizard y Cia. Sucesor” reservada a C. Guizard y Cía. Sucesor. 19 de septiembre de 1907.

61. Vinos “Marqués de Terán” reservada a la Viuda e Hijo de J. Iturriaga-goitia. 21 de septiembre de 1907.

62. Vinos y Licores “Comendador” reservada a Max Redlich. 26 de septiembre de 1907.

63. Vinos y Licores “Corona Imperial Sherry” reservada a Max Redlich. 26 de septiembre de 1907.

64. Vinos y Licores “Emperador Sherry” reservada a Max Redlich. 26 de septiembre de 1907.

65. Vinos y Licores “Confort” reservada a Chalón Hermanos. 16 de octubre de 1907.

66. Vinos “Vino del Rivero de Avia” a favor de Arturo Pérez Fabroa. 24 de marzo de 1908.

67. Vinos de Mesa “Vino Blanco de Rioja” a favor de Cosme Palacio y Hermanos. 7 de enero de 1909.

68. Vinos de Mesa “Glorioso” a favor de Cosme Palacio y Hermanos. 7 de enero de 1909.

69. Vinos de Mesa “Castillo Rioja” a favor de Cosme Palacio y Hermanos. 7 de enero de 1909.

70. Vinos y Licores “Chalon Hermanos” a favor de Chalon Hermanos. 28 de enero de 1909 (2 registros).

71. Vinos “Tío Manuel” a favor de F. Carrasco y hermano. 23 de febrero de 1909.

72. Vinos “Manzanilla Extra” a favor de F. Carrasco y hermano. 23 de febrero de 1909.

73. Vinos “Sherry Quina” a favor de F. Carrasco y hermano. 23 de febrero de 1909.

74. Aguardientes, vinos, etc. “R. Sierra y Hermano Sucesores” a favor de R. Sierra y Hermano Sucesores. 9 de marzo de 1909.

75. Vino de Oporto “Harveys Hunting Port” a favor de John Harvey y Sons. Limited. 10 de marzo de 1909.

76. Toda clase de vinos y licores “Jerez Quina” a favor de Florido Hermanos. 22 de mayo de 1909.

77. Vinos “Reina Victoria” a favor de S. Castañón. 27 de mayo de 1909.

78. Vinos de Consagrar “Angélico de Málaga” a favor de Alfredo Pardo. 26 de junio de 1909.

79. Vinos “Santo Tomás de Málaga” a favor de Alfredo Pardo. 26 de junio de 1909.

80. Vinos de mesa con especialidad vino blanco Sauternes “Cepa Sauternes,” a favor de Compañía Vinícola del Norte de España. 20 de julio de 1909.

81. Vinos de mesa con especialidad vino blanco Sauternes “Cepa Sauternes” a favor de Compañía Vinícola del Norte de España. 20 de julio de 1909.

82. Vinos de mesa “Cepa Médoc” a favor de Compañía Vinícola del Norte de España. 20 de julio de 1909.

83. Vinos de mesa “Rioja Espumoso” a favor de Compañía Vinícola del Norte de España. 20 de julio de 1909.

84. Vinos de mesa “Viñas del Ebro” a favor de Compañía Vinícola del Norte de España. 20 de julio de 1909.

85. Vinos “Trade Mark J.A. & N.H. Málaga-Navolato” a favor de J. Almada y Hermano. 28 de agosto de 1909.

86. Vino Jerez “Jerez 150” a favor de J. Almada y Hermano. 28 de agosto de 1909.

87. Vino Jerez “Jerez Seco” a favor de J. Almada y Hermano. 28 de agosto de 1909.

88. Vino Jerez “Jerez” a favor de J. Almada y Hermano. 28 de agosto de 1909.

89. Vinos “Angélica” a favor de J. Almada y Hermano. 28 de agosto de 1909.

90. Vinos, aguardientes y licores “La Unión” a favor de Sauto, Astiz y Cía. 28 de septiembre de 1909.

91. Toda clase de bebidas con especialidad de vinos “Cía. Vinícola del Sur de España” a favor de A. E. Levy. 23 de octubre de 1909.

92. Toda clase de bebidas, especialmente cognac, “J. Calvet y Cía. Cognac” a favor de Manuel Díez y Cía. S. en C. 7 de diciembre de 1909.

93. Vinos tintos españoles “Rioja Corona” a favor de Peláez y hermano. 10 de marzo de 1910.

94. Vinos Portugueses “Porto Fino Victoria 1870” a favor de Peláez y hermano. 10 de marzo de 1910.

95. Vinos de mesa “Alella” a favor de Sauto, Astiz y Cía. 5 de abril de 1910.

96. Vinos, Licores y demás productos del ramo “Richard Campbell and Co. Grand Champagne Rose” a favor de Marcel Aron. 7 de julio de 1910.

97. Vinos, Licores y demás productos del ramo “Chateau Duvrillac” a favor de Marcel Aron. 7 de julio de 1910.

98. Vinos, Licores y demás productos del ramo “Grand Vin Chateau de Tourelles” a favor de Marcel Aron. 7 de julio de 1910.

99. Vinos, con especialidad Vinos de Madeira “Mónica” a favor de F. F. Ferraz. 23 de agosto de 1910.

100. Vinos, con especialidad Vinos de Madeira “Cámara de Lobos” a favor de F. F. Ferraz. 23 de agosto de 1910.

101. Vinos, con especialidad Vinos de Madeira “F. F. Ferraz” a favor de F. F. Ferraz. 23 de agosto de 1910.

102. Oporto, jerez y toda clase de vinos generosos “California” a favor de R. G. Martínez. 6 de septiembre de 1910.

VII. EL SIGLO XX Y LA EXPANSIÓN DEL COMERCIO VITIVINÍCOLA⁶³³

En 1888 se funda la bodega Santo Tomás por el italiano Francisco Andonegui y el español Miguel Ormat. En 1932, el entonces presidente interino de la República, Abelardo Rodríguez, adquirió la vinícola y estableció la empresa en lo que fue un cuartel militar de la recién fundada ciudad de Ensenada.⁶³⁴ Don Elías Pando Pendás, quien fuera socio del presidente Abelardo Rodríguez, adquirió toda la vinícola y trabajó con el enólogo Dimitri Tchelistcheff, quien introdujo al valle nuevas variedades de uva, como Cabernet Sauvignon, Pinot Noir y Chardonnay, así como nuevas tecnologías para los procesos de producción. Señala que Rodolfo Gerschman trabajó con el enólogo Esteban Ferro, quien importó cepas francesas e italianas.⁶³⁵

En 1988, don Antonio Cosío continuó la tarea junto con el enólogo Hugo d’Acosta, priorizando la calidad de los vinos con resultados evidentes. Se sembraron nuevas variedades como Syrah, Petit Verdot y Viognier.⁶³⁶

La hacienda de San Lorenzo de Parras fue adquirida por Evaristo Madero, quien inició un proceso de modernización de sus instalaciones.

En las primeras dos décadas del siglo XX, el desarrollo de la producción de vino mexicano se vio frenado por la Revolución mexicana. Se considera

⁶³³ Una primera versión de esta sección puede leerse en Cruz Barney, Oscar, *La Ley General de Fomento a la Industria Vitivinícola*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2019, Serie “Opiniones Técnicas sobre Temas de Relevancia Nacional”, núm. 10.

⁶³⁴ Velázquez, Araceli, “Bodegas de Santo Tomás”, *El Conocedor*, 17 de noviembre de 2017, disponible en: <http://revistaelconocedor.com/bodegas-santo-tomas/> (fecha de consulta: 17 de septiembre de 2018).

⁶³⁵ Gerschman, Rodolfo, *Guía catadores del vino mexicano*, México, Planeta, 2016, p. 15.

⁶³⁶ *Idem*.

que la industria vitivinícola tomó un nuevo impulso a finales de la década de 1920 en Baja California y Coahuila, en parte por la prohibición impuesta en Estados Unidos.⁶³⁷

En el marco de la Segunda Guerra Mundial, se habría de expedir la primera ley cuyo objetivo era regular la producción y el mercado del vino en México. Se trata de la Ley Vitivinícola, expedida por Manuel Ávila Camacho; poco tiempo después, en 1948, fue creada la Asociación Nacional de Vitivinicultores, con quince empresas afiliadas.

1. *La Ley Vitivinícola de 1943*

El 29 de diciembre de 1942 se expidió la Ley Vitivinícola por el presidente Manuel Ávila Camacho, publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 25 de marzo de 1943.

Una ley dividida en IX capítulos y 75 artículos, en donde se crea un Consejo Nacional Vitivinícola, con personalidad jurídica propia y presupuesto, residente en la ciudad de México, encargado de la ejecución de la Ley y su Reglamento, así como de regular en todo el país la producción vitivinícola y su comercio. Se integraba por seis miembros (tres representantes de los secretarios de la Economía Nacional, de Agricultura y Fomento y de Hacienda y Crédito Público, y otros tres de las negociaciones vitivinícolas, designados por éstas conforme al Reglamento). El representante de la Secretaría de la Economía Nacional fungía como presidente.

Correspondía al Consejo Nacional Vitivinícola y sus delegaciones, controlar la producción, circulación y distribución de los vinos y sus derivados, así como los productos de la uva, tanto del país como de importación.

El Consejo Nacional Vitivinícola tenía un laboratorio central, del que dependían los laboratorios de zona y coaligados. Del Consejo dependían las delegaciones de zona, que se fijarían en el centro de cada zona vitivinícola, previamente determinada por el Consejo Nacional.

Conforme al artículo 5o. de la Ley, las funciones del Consejo Nacional Vitivinícola eran:

- a) adoptar por sí y a través de las delegaciones de zona las medidas que estime pertinentes para favorecer la producción vitivinícola en el país, de acuerdo con la Ley y su Reglamento;
- b) señalar y modificar, en su caso, las zonas vitivinícolas del país;

⁶³⁷ Gerschman, Rodolfo, *op. cit.*, p. 15.

- c) proponer las medidas concernientes, en relación con los viñedos, por lo que hace a su conservación extensión, ampliación, previsión de plagas, estimación de cosechas, limitación y arrace de cultivos;
- d) proponer, desde el punto de vista técnico, las disposiciones conducentes para el manejo del alcohol de vino, mostos, arropes, orujos, vinos torcidos y demás productos y subproductos que se originen en la fabricación del vino;
- e) emitir su opinión técnica para la imposición, por parte de la autoridad competente, del “sello de garantía”, “designación de origen” y “designación controlada”;
- f) sugerir a las autoridades competentes las medidas que considere necesarias para modificar el sistema impositivo respecto a la producción, venta y exportación de productos vitivinícolas, y
- g) dar su opinión a las autoridades competentes respecto a las quejas u observaciones que en materia fiscal, agrícola, económica o cualquier otra, presenten los productores o comerciantes de vinos.

Las delegaciones de zona se integraban por tres miembros nombrados por el Consejo Nacional, uno administrativo y dos técnicos: un químico y el otro agrónomo, expertos en viti y viticultura. Las delegaciones de zona tenían como función la ejecución, dentro de su zona, de los acuerdos del Consejo Nacional Vitivinícola.

Correspondía al personal técnico de la Delegación, inspeccionar los viñedos, la vendimia y la fabricación de vinos; presentar su concurso de previsión, conservación, perfeccionamiento y desarrollo de la industria vitivinícola, a los interesados, cuando hubiera necesidad o por pedimento de parte interesada, rendir sus informes a la delegación, la que a su vez los rendiría al Consejo Nacional, para que procediera en conveniencia.

Se ofrece una definición de vino en el artículo 12, entendiendo por tal “...el líquido que proviene de la fermentación total o parcial de los jugos de la uva fresca con o sin el bagazo de su expresión, sin adición alguna de otra substancia, ni más manipulación que la que le es propia, especificada y admitida en los artículos de la reglamentación especial”.

Se definen los tipos de vino y su clasificación. Se habla así que por su origen y composición los vinos pueden ser:

- 1) Vinos comunes de origen.
- 2) Vinos dulces naturales.
- 3) Vinos generosos, dulces o secos.
- 4) Vinos espumosos.

- 5) Vinos gasificados.
- 6) Vinos vermouth.
- 7) Vinos especiales.
- 8) Vinos misteles.
- 9) Aguardientes.

Por su tipo, la ley clasifica a los vinos en

- a) rojos;
- b) rosados, y
- c) blancos.

En cuanto a su clase, la ley los clasifica en

- a) vinos de mesa;
- b) vinos de licor, y
- c) vinos compuestos.

La Ley ofrece una serie de definiciones de vinos, que son:

Vinos comunes de origen: como tales, se consideran aquellos que han sido obtenidos por exclusiva fermentación alcohólica de los mostos de uva fresca o de la uva tal, con la gradación alcohólica que naturalmente adquieren sin agregado de ninguna naturaleza y elaborados en la zona misma de producción.

Vinos dulces naturales: los que provienen de la fermentación parcial del mosto aumentado con alcohol de vino en forma de asegurar su estabilidad.

Vinos generosos, dulces o secos, del género “Oporto”, “Jerez”, “Málaga”, etcétera: alcoholizados con alcohol de vino y de fabricación más complicada que la de los vinos naturales u ordinarios. Se señala que son asimilables a éstos las mezclas de vinos ordinarios o naturales, como mostos, cocidos, concentrados y vinos generosos.

Vinos espumosos: los que contienen anhídrido carbónico producido por el mismo vino en virtud de una segunda fermentación espontánea o producida por los métodos clásicos o los derivados en uso para estas preparaciones.

Vinos gasificados: aquellos a los que se les ha agregado el anhídrido carbónico después de su elaboración definitiva.

Vinos vermouth: aquellos que son preparados con vino natural de uva, alcoholizado o no, aumentado de sustancias aromáticas y amargas, extraídas de plantas aromáticas con azúcar o mosto concentrado.

Vinos especiales: de quina, tónicos o medicinales; los vinos ordinarios o generosos, que contengan por lo menos el 75% de vino natural y el resto, compuesto por sacarosa o mosto concentrado y las sustancias aromáticas, amargas o medicinales, autorizadas por los reglamentos respectivos.

Vinos misteles: los vinos resultantes de la adición a los mostos de uva, concentrados o no, sin fermentar o ligeramente fermentados, de una cantidad de alcohol de vino para detener o evitar la fermentación, con límite máximo de 18% en volumen; no se podrá agregar ninguna otra sustancia.

Aguardiente: tipos cognac; se denominan así únicamente los productos que provienen de la destilación especial de buen vino.

Se hace una clasificación de los subproductos del vino en el artículo 15, que considera como tales al orujo,⁶³⁸ alcohol de vino,⁶³⁹ mostos semifermentados,⁶⁴⁰ vinagres⁶⁴¹ y piquetas.⁶⁴²

Como subproductos de la uva se consideraban a los mostos⁶⁴³ naturales,⁶⁴⁴ semifermentados, concentrados y arropes⁶⁴⁵ (mostillo o calabre).

El capítulo IV de la Ley se refiere a los tratamientos lícitos y a las prohibiciones relacionadas con el vino. De inicio, debemos señalar que no se permitía la mezcla de vinos nacionales con los de importación.

Se consideraban tratamientos lícitos (aclarándose que todas las operaciones o sustancias que no se especifican a continuación, se reputarían ilícitas, y su empleo o hechura serían por tanto sancionables) por lo que concierne a la preparación, la conservación y el tratamiento de los vinos, mostos, misteles y productos comprendidos en esta materia, las operaciones y adiciones de sustancias siguientes, consideradas dentro de las prácticas enológicas:

⁶³⁸ Orujo, se denominan así los residuos de la fermentación de los productos de uva.

⁶³⁹ Alcohol de vino: producto de la destilación rectificada de los productos vínicos.

⁶⁴⁰ Semifermentados: los jugos de uva fermentados hasta un 5% como máximo de alcohol; los vinos naturales desalcoholizados hasta un 5% de acuerdo con la reglamentación especial.

⁶⁴¹ Vinagres: líquido resultante de la fermentación acética del vino, del alcohol de vino o de sus subproductos, con un mínimo de 40 gramos de ácido acético cristalizable por litro.

⁶⁴² Piquetas: el líquido resultante del lavado o de la maceración del orujo.

⁶⁴³ Mostos, naturales, el jugo de uva fresca, esterilizados y adicionados conforme a la reglamentación especial.

⁶⁴⁴ Los mostos de uva fresca, condensados a diferentes grados de concentración sin caramelización sensible.

⁶⁴⁵ Arropes: el producto resultante de la concentración del mosto natural de uva fresca, a fuego directo o en “baño maría” aunque haya caramelización de los azúcares.

1. La mezcla de vinos, entre sí o con mostos de uva naturales o concentrados.
 2. La mezcla de vinos secos con vinos generosos, misteles, o mostos de uva naturales o concentrados para dulcificarlos.
 3. La congelación de vinos para su concentración.
 4. La concentración de mostos por procedimientos autorizados.
 5. La pasteurización, la filtración, trasiego y el tratamiento de aereación por oxígeno gaseoso y por el anhídrico carbónico.
 6. Los tratamientos físicos de envejecimiento.
 7. La clarificación por los procedimientos consagrados en la práctica enológica, tales como la albúmina, la leche, la caseína pura, la gelatina o gretina, la tierra de infusorios. Estos materiales se utilizarán de manera que no subsista después de su tratamiento ninguna sustancia, sabor o aroma extraños al vino. Estas sustancias no deberán provocar accidentes por efecto de infección microbiana contagiosa, ni provocar intoxicaciones de origen patológico o pútrido.
 8. El empleo de tanino al alcohol, de carbón animal decolorante y de aceite de olivo o de harina de mostaza cocida, para corregir ciertos defectos del vino.
 9. El cloruro de sodio (sal común), hasta un máximo de 1 gramo por litro, excepto cuando los vinos lo contengan en cantidad superior por su origen y que deberán ser sometida a control.
 10. La desacidificación por el tartrato neutro de potasio, carbonato de calcio, químicamente puros, para los vinos de acidez fija muy elevada.
 11. El ácido cítrico puro a la dosis máxima de 1 gramo por litro.
 12. Las levaduras cultivadas, seleccionadas o no.
 13. El arropo empleado como colorante.
 14. El ácido tártrico, únicamente para los mostos de acidez fija insuficiente, con exclusión de cualquier otro uso.
 15. El anhídrido sulfuroso, que proviene de la combustión del azufre o de mechas de azufre; soluciones sulfurosas de metabisulfito de potasio. El anhídrido sulfuroso podía ser líquido por presión o gaseoso para utilizarlo en los mostos o vinos, de manera que éstos a la hora de librarse al consumo no contengan más de 450 miligramos por litro, debiendo estar 100 miligramos como máximo al estado libre con tolerancia de 10%.
- Los sulfitos alcalinos distintos al metabisulfito de potasio, se podrían emplear únicamente para la limpieza y desinfección de locales, utensilios, etcétera.
16. El benzoato de sodio como antifermantativo, en las proporciones autorizadas por la ley respectiva y únicamente para los países que sea indispensable.
 17. El refuerzo de los vinos por alcohol de vino, respecto únicamente a los naturales, comunes o de mesa, no se podrá hacer más que dos grados más altos que el grado de fermentación natural en la región donde se produzcan.
 18. La eliminación del sulfito por procedimiento físico.

19. El fosfatado por el fosfato de amonio critalizado puro o por el glicero-fosfato de amonio puro, en la proporción necesaria para asegurar el desarrollo de la levadura.

20. El sulfato de calcio en cantidad tal, que el vino preparado no contenga más de dos gramos por litro, calculado en sulfato de potasio, con excepción de los vinos generosos secos o dulces y de los vinos viejos naturales para los que la cantidad de sulfatos podrá elevarse a la proporción necesaria para su buena conservación.

21. La adición a los vinos generosos pálidos y secos, de jarabe de azúcar a fin de darles el sabor que el comercio exige, a condición de no pasar de 50 gramos por litro.

Para los vinos espumosos se emplearía el azúcar en la proporción demandada, por lo que se llama “licor de expedición”.

El artículo 20 de la Ley trata de lo que se consideraban tratamientos ilícitos:

I. La adición de agua al mosto o al vino, en cualquier forma.

II. El empleo de toda materia colorante, excepto para los licores.

III. El empleo de ácido sulfúrico o de otros ácidos minerales o de sustancias ácidas no autorizadas expresamente.

IV. El empleo de azúcar o glucosa no previsto y autorizado expresamente por el Reglamento.

V. El empleo de antisépticos, antifermentativos, de sales, esencias, savias, éteres, aromas de toda suerte y origen que no estén autorizados expresamente en la práctica enológica y en las leyes.

VI. El empleo de jarabes, jugos o mostos cocidos que no provengan de uva.

VII. La retención en las vinaterías o cuevas, los almacenes, y casas de cosecheros, vinateros y comerciantes de vinos que tengan relación con la fabricación o embotellado, de azúcares, jarabes, mostos de higo o caña, melazas y en general, de toda sustancia no autorizada para los vinos. Cuando sea necesaria cualquiera de estas sustancias será por expresa autorización y control, previa investigación de su necesidad por declaración oficial.

En aquellos casos en los que los establecimientos vinícolas tuvieran necesidad de guardar material no autorizado, se debía hacer una solicitud especial para su estudio, autorización y control, lo mismo que cuando hubiera necesidad de desinfectar o corregir por métodos no autorizados o dosis mayores de la indicadas.

En los licores se tolerará únicamente la presencia de cuatro centigramos por litro de metales como el zinc, el ácido cianhídrico, hasta cuatro centi-

gramos por litro contando el libre y el combinado, el empleo de colorantes inofensivos previamente autorizados. Para los alcoholes y aguardientes se tendría tolerancia hasta el 1.5 cgs. por litro (método de Ross); en cuanto a las impurezas, el furfurolo no podría pasar de dos centigramos por litro, y el alcohol metílico, de cinco centigramos por litro.

Se aclara en la Ley que los productos o mezclas enológicas no se podrían fabricar o poner a la venta o anunciarse, si no se indicaba en los recipientes la composición cuantitativa.

Es importante destacar que se consideraban fraudulentas todas las operaciones o prácticas que tuvieran por objeto modificar el estado natural de los vinos y bebidas alcohólicas, con el fin de disimular las alteraciones o introducir un engaño sobre la calidad esencial o característica. Lo anterior incluía a los vinos y las bebidas alcohólicas que no presentaran una composición conforme a la impuesta por la propia Ley.

En los vinos de exportación se podían tolerar los tratamientos y operaciones indispensables de las leyes de los países de destino para satisfacer sus exigencias y tolerancias. Estas operaciones debían ser previamente autorizadas por la entidad competente, la que debía extender la certificación de análisis para exportación. Se permitiría igualmente el empleo de productos y tratamientos que aconseje para el caso la ciencia enológica, y después que hubieran sido autorizados por el estudio y aprobación técnica de la autoridad competente.

Se prohibía la destilación de los orujos de vino y la rectificación de alcohol de vino fuera de las zonas de producción previamente autorizadas. Se prohibía asimismo la posesión, o el comercio de vinos averiados o alterados por enfermedad. Cuando éstos se hervían, se toleraría su destilación previo estudio técnico y autorización oficial, con intervención de la autoridad competente.

Cabe destacar que en la Ley no se consideraba como vino el producto de la fermentación de uva pasa. Tampoco se consideraban como vinos, los vinos rojos que contuvieran más de 35 partes por mil o menos de 24 de extracto seco, libre de azúcares reductores, y los vinos blancos que contuvieran menos de 17 partes en mil de extracto seco libre de azúcares reductores. En aquellos casos en que estos vinos tuvieran más o menos de los límites señalados siendo de procedencia natural, serían objeto de un estudio técnico sobre la zona, para determinar sus características por análisis de la uva que los producía y así certificar su origen.

La producción de vino se regulaba muy brevemente en el capítulo V de la Ley, en donde se estableció que todos los productores de uva, ya sea para

el consumo como fruto o para la producción de vinos, o cualquiera de los derivados de la uva, debían inscribirse anualmente en el registro oficial de la autoridad competente y presentar en una declaración auténtica los datos siguientes:

- a) superficie de viñedo en producción;
- b) variedad, cantidad y origen de la uva de cosecha, así como la del vino o productos derivados que se estén obteniendo, y
- c) cantidad de vino antes de la vendimia.

Los viticultores y vinicultores debían hacer declaración todos los años durante los treinta días después de la vendimia, ante el Consejo Nacional Vitivinícola, con la certificación oficial de la cantidad de uva y vino recolectado.

El vinicultor debía declarar la cantidad recolectada, su calidad y el nombre del comprador. Los que eran únicamente vinicultores debían declarar su producción anual, especificando la calidad del vino y la cantidad de uva comprada a cada viticultor. Los que eran viticultores debían especificar además la uva vendimiada, la que se vendió y el total de vino producido.

Los viticultores y vinicultores debían hacer simultáneamente la declaración de la cantidad y calidad de los vinos de las recolectas precedentes que estuvieran en depósito.

Los vinicultores debían tener registro con numeración sucesiva y por separado para las “pipas” o toneles. Ninguna variación se podría hacer sin el consentimiento previo del servicio de control. Una vez hecha la declaración de la cantidad de producción, el viticultor o vinicultor no podía disponer de una cantidad superior a la tolerancia admitida en la estimación de cosecha de uva.

Correspondía al Consejo Nacional Vitivinícola establecer las medidas convenientes, a fin de que no se produjera una cantidad de vino excesiva y desproporcionada con respecto a la cantidad de uva empleada. De los demás productos de la uva se establecería un mecanismo de control semejante.

Respecto al comercio del vino, y en particular a su etiquetado, se estableció que los vinos y demás productos de la industria vinícola no podrían ser vendidos ni circular si no ostentaban de manera visible los datos siguientes:

- a) el nombre bajo el cual circulen o sean puestos a la venta;
- b) el lugar de origen;
- c) la cantidad;

- d) el número del análisis efectuado que lo controla;
- e) los nombres del productor; del importador y del mayorista, y
- f) la gradación alcohólica.

Cabe señalar que la aplicación rigurosa de las leyes referentes al etiquetado se deben en gran medida a las falsificaciones cometidas en imitación a los grandes *crus*.⁶⁴⁶

El comercio de vinos del país se debía hacer en barriles o botellas de medidas volumétricas y condiciones de estructura, de acuerdo con la reglamentación respectiva. El cierre de los envases debía llenar las condiciones suficientes para asegurar debidamente la inviolabilidad del envase y la no adulteración del contenido, según las disposiciones reglamentarias. Los vinos podían ser embotellados únicamente por los productores registrados oficialmente como vinicultores en las estaciones vinícolas y en las delegaciones de éstas, autorizadas o vigiladas oficialmente. La venta de vinos a granel, en cantinas, restaurantes, hoteles y otros establecimientos, se debía sujetar a la reglamentación respectiva.

Excepcionalmente, y de manera provisional, se podía autorizar la transferencia de vinos naturales para hacer mezclas (*coupage*) de una vinatería a otra, sin pago anticipado de impuestos, solamente entre zonas vinícolas limítrofes. La vinatería que libraba los vinos era responsable del libramiento ante la que lo adquiría.

Respecto a la importación de vinos, los vinos y productos enológicos de importación no podían ser retirados de la aduana sin llenar los siguientes requisitos:

- 1o. Justificación de su origen por la documentación aduanal y el análisis del país de origen.
- 2o. Ser analizados y clasificados conforme a la clasificación legal nacional.
- 3o. Reunir las mismas condiciones que los productos nacionales para su consumo. En caso de rechazo, el importador podría optar por distribuirlos, desnaturalizarlos o reexportarlos.

Los vinos extranjeros no podían entrar al país ni venderse en el mismo sino en sus envases de origen, que consistirían precisamente en botellas aseguradas en forma prescrita por la propia Ley, y en las que constaran todos los datos necesarios para la identificación del contenido.

⁶⁴⁶ *El pequeño Larousse de los vinos*, México, 2007, p. 213.

Respecto al control de la producción, circulación y distribución de los vinos y sus derivados, así como los productos de la uva, tanto del país como de importación, los funcionarios del Consejo Nacional encargados del control tendrían libre acceso en las fábricas, bodegas, embotelladoras y, en general, en todos los lugares afectados a la industria y comercio de los vinos y sus derivados, así como a los de uva y sus derivados.

La requisación para fines de control, como visitas y toma de muestras, se podía ejercer en cualquier lugar de su industria o comercio, lo mismo que durante su transporte y en el momento que se juzgara conveniente. Este control se debía ejercer con objeto de verificar si la documentación del artículo estaba en regla, si como su etiquetado y condiciones de la mercancía o producto para comprobar si estaba de acuerdo con la documentación.

Para que los productos vinícolas y de la uva o derivados pudieran circular y no ser decomisados, debían poseer la documentación y etiquetas donde constara su análisis de control y etiquetas de inspección, suministrado por el órgano competente autorizado.

Los vinos no podían ser puestos a la venta ni librados para el consumo, cualquiera que fuera su presentación si no llevaban en su etiqueta o marca, en caracteres perfectamente visibles, el nombre del productor, el tipo, la clase y la marca del producto y el lugar.

Cuando había sospechas de fraude o falsificación, los vinos debían ser examinados en el laboratorio oficial. De estos vinos se levantarían tres muestras (una para el interesado, otra para el examen y la tercera, almacenada en poder de la autoridad, serviría junto con la primera para las contrapruebas). Estas muestras se tomarían en cantidad y envases apropiados, lacrados y sellados con una etiqueta donde constaran los datos de identificación de la muestra y acta que la originó.

Se debía levantar un acta de todo procedimiento que se efectuara durante el análisis de contraprueba, y previa firma del experto y del técnico oficial se archivaba. Si la contraprueba confirmaba el dictamen oficial condenatorio, el procedimiento legal aplicable al caso se debía ejecutar inmediatamente, y el producto sería utilizado, según acta que se levantara al efecto, firmada por el técnico oficial y el experto. Si el resultado de la contraprueba fuera favorable al producto y el técnico oficial estaba de acuerdo, el procedimiento se daría por terminado y se extendería la documentación necesaria para que siguiera su libre curso.

Si existía desacuerdo en las conclusiones, el Consejo Nacional Vitivinícola decidiría en definitiva, oyendo el parecer de un técnico, como tercero en discordia. En el caso de que la decisión del Consejo Nacional Vitivinícola

fuera contraria al dictamen del perito oficial previamente nombrado, éste tendría un plazo de 48 horas para que presentara ante el Consejo la justificación de su actuación.

Se consideraban vinos impropios para su comercio y consumo, todos los que no estuvieran dentro de los límites señalados por la Ley, los que tuvieran cualquier discrepancia con los documentos que los amparan y los que hubieran sufrido infecciones o cambios de cualquier origen, que alteran sus condiciones o cualidades que les eran propias.

El análisis de los vinos se debía sujetar a las siguientes determinaciones:

- a) Análisis de control.
 - 1o. Examen organoléptico.
 - 2o. Examen microscópico.
 - 3o. Determinación de la densidad a 15 °C.
 - 4o. Determinación del grado alcohólico.
 - 5o. Dosificación de la acidez total fija.
 - 6o. Dosificación de la acidez volátil.
 - 7o. Dosificación del extracto seco a 100 °C.
 - 8o. Dosificación de materia reductora en glucosa.
 - 9o. Dosificación del sulfato de potasio.
 10. Dosificación del anhídrido sulfuroso total y libre.
 11. Investigación de antisépticos y materias colorantes.

En los análisis completos, además de las anteriores determinaciones, se debían practicar las siguientes:

1. Dosificación del extracto, menos reductores.
2. Dosificación del bitartrato de potasio.
3. Dosificación del ácido tártrico libre.
4. Dosificación de sacarosa.
5. Dosificación de glicerina.
6. Dosificación de cloruros.
7. Dosificación de taninos.
8. Dosificación de cenizas.
9. Dosificación de alcalinidad de cenizas.
10. Examen polarimétrico
11. Investigación de esencias y aromatizantes.

Los detalles de métodos y operatoria se debían dar por separado.

Para el caso en que hubiera necesidad de discernir el origen y calidad de un vino, se debía recurrir a peritos técnicos, unos, y prácticos, otros (ca-

tadores). Los primeros debían llevar a cabo las pruebas de control fisicoquímico de laboratorio; en caso de insuficiencia de estas pruebas, conocieran del asunto los peritos prácticos o catadores, debidamente reconocidos como catadores y aceptados por la autoridad.

Finalmente, la Ley trata de un tema de importancia, que es la zonificación vitivinícola. Para la determinación de las zonas vitivinícolas se debía atender dentro de las diversas regiones del país, a la similitud de condiciones agronómicas en general, teniendo en consideración especialmente la clase de tierras, el clima, el agua, las condiciones higrométricas, etcétera. Una vez determinadas las zonas vitivinícolas, sus productos tendrían derecho al “sello de garantía”. Estos sellos podrían ser impuestos a los vinos legítimos de cada zona, por la autoridad competente, según reglamentación especial, y equivaldría a la patente que certificara el origen, la pureza y la calidad de los vinos.

Cada negociación vinícola sería la única capacitada para envasar sus productos, desde los envases en barricas hasta el de botellas; bajo su estricta responsabilidad actuarán las sucursales autorizadas para el reenvase y subdivisión de productos, en todos los lugares convenientes a su comercio, para que cada envase ostentara el “sello de garantía”, que sería proporcionado a los productores o agentes de los mismos, debidamente autorizados, por la autoridad competente y conforme a la reglamentación especial.

El “sello de garantía”, llevaría la “designación de origen” a solicitud del interesado, y certificaría la región vitivinícola y la finca, vinatería o lugar de donde proviniera el vino.

Aquellas regiones que tuvieran normas codificadas para cada uno de sus productos, fijados y certificados a detalle por estudios especiales que se practicaran ya sea por la Delegación del Consejo Nacional Vitivinícola o por el organismo que se designara por parte gubernamental y del interesado, tendría derecho a imponer a sus productos el sello llamado “designación controlada”.

La ley dedica un párrafo a señalar que las infracciones a los preceptos de la Ley se castigarían en los términos del Reglamento con multa de diez a cinco mil pesos.

Fue en la década de 1970 cuando una filial de la casa Pedro Domecq inició operaciones en el Valle de Guadalupe, Baja California. Su producción se enfocó fundamentalmente al brandy, con gran éxito, y se asoció en la producción de vinos con L. A. Cetto por veinte años. El régimen de industrialización vía sustitución de importaciones permitió crear un capelo de protección sobre la producción nacional, que llevó al desarrollo constante

de la zona y de otras regiones, como Aguascalientes, Querétaro y Zacatecas. Se sostiene que en 1980 la producción de vinos de mesa en México fue de 20.6 millones de litros, las importaciones de 5.8 millones y las exportaciones de 0.3 millones de litros.⁶⁴⁷

Las cepas eran tanto las bordalesas como las españolas (Tempranillo, Graciano y Cariñena), así como Barbera y Nebbiolo italianas.⁶⁴⁸

La adhesión de México al GATT en 1986 y la subsecuente apertura a la importación de vinos llevó al cierre de un importante número de vitivinícolas y al nacimiento de otras nuevas con un enfoque importante en la calidad. Nace Monte Xanic en 1988 con gran éxito, seguido por otras muchas casas productoras y por la apertura de otras zonas de producción como Chihuahua, Guanajuato y San Luis Potosí.

2. La reordenación de la producción. Programas de apoyo y normas oficiales: el Programa de Apoyo a la Industria Vitivinícola (Provit) y la Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017

A. El Programa de Apoyo a la Industria Vitivinícola (Provit)

Con objeto de contar con un mecanismo para la adecuada aplicación de los recursos públicos asignados en 2012 a la industria vitivinícola del país, el 5 de julio de 2012 la Secretaría de Economía expidió los Criterios de operación del Programa de Apoyo a la Industria Vitivinícola (Provit),⁶⁴⁹ en el marco de los Lineamientos del Programa para Impulsar la Competitividad de los Sectores Industriales (Proind), para dicho ejercicio fiscal. Lo anterior, con fundamento en los artículos 34 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 74, 75 y 77 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria; 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180 y 181 del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria; 5, fracción XVI, y 22, fracciones XII y XVI, del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía. Se aclara que la asignación de recursos a la industria vitivinícola del país se hacía conforme a lo permitido por el artículo

⁶⁴⁷ Salomón, Alfredo, "La producción del vino en México", *Comercio Exterior*, vol. 54, núm. 9, septiembre de 2004, p. 835.

⁶⁴⁸ *El pequeño Larousse de los vinos...*, op. cit., p. 16.

⁶⁴⁹ *Criterios de operación del Programa de Apoyo a la Industria Vitivinícola (Provit)*, en el marco de los Lineamientos del Programa para Impulsar la Competitividad de los Sectores Industriales (Proind), para el ejercicio fiscal 2012, publicados en el *Diario Oficial de la Federación* del 20 de julio de 2012.

lo 28, último párrafo, constitucional, considerando a dicha industria como una actividad prioritaria.

Se señaló que en México, como en otros países con alto desarrollo vitivinícola, existen diversas regiones geográficas con potencial para el desarrollo de esta actividad, cuya producción actual resulta insuficiente para satisfacer la tendencia creciente en la demanda de vino de mesa, cuyo consumo es actualmente abastecido en más de la mitad por productos importados.

Se consideró necesario establecer condiciones para detonar una mayor inversión en la industria vitivinícola a fin de incrementar la producción y la superficie para la siembra y cosecha de uva. Se señaló asimismo que existía coincidencia en los poderes Legislativo y Ejecutivo sobre la conveniencia de apoyar el desarrollo de la industria vitivinícola a través de las micro, pequeñas, medianas y grandes empresas ubicadas en las regiones vinícolas del país, para contribuir al posicionamiento del sector en los mercados nacional e internacional.

El Proviti tuvo como objetivo general otorgar subsidios de carácter temporal a los integrantes del sector industrial vitivinícola, para promover el desarrollo de la productividad, viabilidad y sustentabilidad de dicho sector industrial en México.

Los objetivos específicos fueron:

- I. Incrementar la producción del sector vitivinícola.
- II. Estimular la competitividad del sector vitivinícola.
- III. Mejorar los procesos productivos del sector vitivinícola.
- IV. Fortalecer la cadena productiva del sector vitivinícola.
- V. Contribuir al desarrollo y modernización de la infraestructura industrial para favorecer la integración de las capacidades técnicas, operativas y comerciales del sector vitivinícola.

Los apoyos consistieron en recursos económicos, vía subsidios de carácter temporal a la producción, que el gobierno federal otorgaría por conducto de la Secretaría de Economía, en los términos del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, a los beneficiarios personas físicas o morales del sector industrial vitivinícola cuya solicitud de apoyo, presentada a través del organismo intermedio, hubiera sido autorizada por el Consejo Directivo del Proind.

Cabe destacar que en el programa se definió a la industria vitivinícola como la actividad económica y empresarial cuyo objeto fuera la industrialización de la uva por el método de fermentación para la producción de vino,

entendiendo por tal a la bebida resultante de la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca, estrujada o no, o del mosto obtenido de la uva, con una gradación alcohólica de hasta 14 °G.L.

Las categorías de apoyo por conceptos de gasto aplicables en los que se podía presentar una solicitud de apoyo con recursos del Proviti fueron los siguientes:

I. Producción

- a) Adquisición de equipo y maquinaria industrial para la transformación; puede incluir:
 - i. Prensado y fermentación
 - ii. Embotellamiento y etiquetado
 - iii. Almacenamiento
 - iv. Pruebas y laboratorio
 - v. Otra maquinaria y equipo.
- b) Adquisición de equipo y maquinaria industrial para la transformación, para ser utilizado por un grupo de empresas, que podía incluir:
 - i. Prensado y fermentación
 - ii. Embotellamiento y etiquetado
 - iii. Almacenamiento
 - iv. Pruebas y laboratorio
 - v. Otra maquinaria y equipo.

II. Proyecto de inversión

Desarrollo de infraestructura productiva (construcción, remodelación de bodegas, naves industriales, patios de maniobras, entre otras).

III. Capacitación

- a) Capacitación para la transferencia de tecnologías productivas aplicadas al proceso industrial.
- b) Capacitación para desarrollo empresarial (visión estratégica; planes de negocio).

IV. Estudios, consultorías o asesorías

- a) Estudios sectoriales de competitividad y productividad.
- b) Estudios de mercado, elaboración de proyectos y estudios de costos.

Los apoyos podían utilizarse también para la creación de asociaciones de empresas para los fines del proyecto y/o dictámenes auditados, entre otros. En la valoración del proyecto a ser apoyado se debía considerar que:

- I. Se trate de proyectos que incidan en la productividad de la población objetivo, contribuyan al mejoramiento de los procesos productivos y reduzcan costos de operación.
- II. Procuren la integración de varias empresas para hacer más eficientes los procesos productivos y/o reducir costos de operación de la industria vitivinícola.
- III. Fomenten la innovación y el desarrollo de nuevos productos para atender nichos específicos.
- IV. Se trate de proyectos que incidan en el desarrollo del potencial de la actividad productiva, cuando se acredite fehacientemente que existe intención de compra de clientes para atender mayores volúmenes de productos, o productos nuevos.
- V. Promuevan el desarrollo de las capacidades laborales y la productividad.
- VI. Otros que contribuyan al logro de los objetivos del Proviti.

Cabe destacar que el Proviti contaba con los siguientes indicadores:

I. De impacto

- a) Producción: volumen de vino producido por el beneficiario en el año (doce meses) del otorgamiento de los apoyos/volumen de vino producido por el beneficiario en el año (doce meses) anterior al otorgamiento de los apoyos.
- b) Empleo: número de empleos generados por el beneficiario en el año del otorgamiento de los apoyos/número de empleos del beneficiario en el año anterior al otorgamiento de los apoyos.
- c) Reducción costos: costo promedio de producción del beneficiario por litro de vino en el año del otorgamiento de los apoyos/costo promedio de producción del beneficiario por litro de vino en el año anterior al otorgamiento de los apoyos.

II. De gestión

- a) Número de solicitudes de apoyo autorizadas.
- b) Número de beneficiarios que recibieron apoyo.

III. De actividades

- a) Porcentaje del presupuesto ejercido respecto al determinado para el sector industrial vitivinícola.

Cabe señalar que el programa únicamente fue operado en el ejercicio fiscal 2012, por lo cual no se encuentra vigente.

Asimismo, es de hacer notar que diversas empresas de la industria vitivinícola han recibido apoyos por parte del Programa para la Productividad y Competitividad Industrial (PPCI), también operado por la Secretaría de Economía.

B. *La Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017*

El 23 de febrero de 2017, la Secretaría de Economía, a través de la Dirección General de Normas, publicó la Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.⁶⁵⁰ La norma fue resultado de los comentarios al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.⁶⁵¹

La Norma Oficial Mexicana (NOM) tiene por objeto establecer la denominación, las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial que deben cumplir todas las bebidas alcohólicas, a efecto de dar información veraz al consumidor, así como los métodos de prueba y de evaluación de la conformidad aplicables a las mismas. La NOM es aplicable a todas las bebidas alcohólicas producidas, envasadas o importadas que se comercialicen en territorio nacional, cuya denominación debe cumplir con las disposiciones y especificaciones aplicables a cada una de ellas establecidas en la propia NOM.

⁶⁵⁰ Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 23 de febrero de 2017. Sobre las diversas normas aplicables véase Dorantes Sánchez, Juan Antonio, “El trinomio derecho regulatorio/propiedad intelectual/comercio exterior”, en Tortolero Cervantes, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021, pp. 91 y ss.

⁶⁵¹ Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicado en el *Diario Oficial de la Federación* del 29 de febrero de 2016.

Otras normas aplicables a la producción de vinos que se tuvieron en consideración fueron:

NMX-V-012-NORMEX-2005	Bebidas alcohólicas-vino-especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el <i>Diario Oficial de la Federación</i> el 1o. de marzo de 2005.
NMX-V-030-NORMEX-2016	Bebidas alcohólicas-vino generoso-denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el <i>Diario Oficial de la Federación</i> el 10 de enero de 2017.
NMX-V-047-NORMEX-2009	Bebidas alcohólicas-vino espumoso y vino gasificado-denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el <i>Diario Oficial de la Federación</i> el 9 de noviembre de 2009.

a. Definiciones contenidas en la Norma aplicables a la producción de vinos

En la NOM se incluyen diversas definiciones aplicables en el caso de la producción de vinos, que son:

I) Maduración: transformación lenta que le permite adquirir al producto las características sensoriales deseadas, por procesos fisicoquímicos, que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en:

a) Recipientes de madera que estén en contacto directo con los productos objeto de la NOM, los cuales pueden ser de roble, roble blanco o encino; o bien, de otras maderas que se encuentren permitidas para tal uso conforme a las disposiciones jurídicas aplicables.

b) Recipientes de acero inoxidable o de cualquier otro material con recubrimiento interno de calidad sanitaria, para cerveza y vinos.

c) En el caso de los vinos, también en botella.

d) Cuando no se utilice madera se podrá utilizar viruta, la cual debe obtenerse exclusivamente de la especie *Quercus*.

II) Mosto: líquido azucarado procedente del prensado o estrujado de las uvas, frutas y/o de otros productos vegetales; de la disolución de azúcares o azúcares provenientes de la sacarificación de polisacáridos de origen vegetal. Los mostos pueden ser adicionados de agua, azúcares, ácidos, sales y

aditivos permitidos en el acuerdo correspondiente.⁶⁵² Durante su fermentación alcohólica los azúcares se convierten principalmente en alcohol etílico, que se denomina mosto fermentado.

III) Productor: la persona que cuenta con los avisos de funcionamiento previstos en las disposiciones sanitarias, así como con instalaciones adecuadas para dedicarse a la elaboración y, en su caso, envasado, de un producto sujeto a la NOM, y que cumple con las disposiciones normativas aplicables.

IV) Variedades en el caso del vino: los diferentes tipos de uva pertenecientes a la misma especie de la vid.

V) Vinificación: el conjunto de operaciones que se practican para elaborar los vinos.

VI) Viruta: trozos de madera de roble (exclusivamente de la especie *Quercus*) utilizados para transmitir a las bebidas alcohólicas ciertos constituyentes provenientes de la madera de roble. Pueden dejarse al natural o tostarse de manera calificada como ligera, media o fuerte, sin que hayan sufrido combustión, incluso en la superficie, y no deben ser carbonosos ni friables al tacto.

Conforme a la NOM, las bebidas alcohólicas se clasifican por su proceso de elaboración y sus respectivas especificaciones como se señala en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014:⁶⁵³

CLASIFICACIÓN GENERAL DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

<i>Clasificación</i>	<i>Contenido alcohólico</i>
Bebidas alcohólicas fermentadas	2 a 20% alc. vol.
Bebidas alcohólicas destiladas	32 a 55% alc. vol.
Licores o cremas	13.5 a 55% alc. vol.
Cocteles	12 a 32% alc. vol.
Bebidas alcohólicas preparadas	2 a 12% alc. vol.

⁶⁵² Se trata del “Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud”, publicado en el *Diario Oficial de la Federación* del 16 de julio de 2012 y sus subsecuentes modificaciones.

⁶⁵³ NOM-142-SSA1/SCFI-2014: Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 23 de marzo de 2015.

Respecto a las denominaciones y especificaciones de bebidas alcohólicas, se estableció que todas las bebidas alcohólicas que se comercialicen en México deben señalar en la etiqueta con toda claridad la denominación que les corresponde.

Respecto a las bebidas alcohólicas fermentadas se entiende por tales al producto resultante de la fermentación, principalmente alcohólica, de materias primas. El producto puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud, y su contenido alcohólico es de 2 a 20% alc. vol. Entre ellas se incluye al vino.

Se aclara que, con independencia de las especificaciones particulares que se requieran para las bebidas alcohólicas fermentadas, las mismas deben cumplir con las siguientes especificaciones de metanol:

<i>Especificaciones</i>	<i>Límite máximo</i> mg/100 ml de alcohol anhidro
Metanol	300

La NOM ofrece una definición de vino:

Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (*Vitis vinífera*) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (*Vitis vinífera*) y agua. Su contenido alcohólico es de 8 a 16% alc. vol. Si bien se aclara que el contenido de alcohol podrá llegar hasta 18% alc. vol. para los productos que estén regulados en una denominación de origen.⁶⁵⁴

En caso de los vinos de cosechas tardías, procedente de la fermentación natural, el contenido de alcohol podría llegar a los 18% alc. Vol

Los vinos se clasifican por su contenido de azúcar en cuatro tipos, con un solo grado de calidad, en la forma siguiente:⁶⁵⁵

⁶⁵⁴ Que sería el caso de los vinos finos y manzanillas.

⁶⁵⁵ Son aplicables la Norma NMX-V-012-NORMEX-2005 Bebidas alcohólicas-vino- especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 1o. de marzo de 2005, y la NMX-V-025-NORMEX-2010 Bebidas alcohólicas-Determinación de adición de alcoholes o azúcares provenientes de caña, sorgo o maíz a Bebidas alcohólicas provenientes de uva, manzana o pera mediante la relación isotópica de carbono 13 (D1³Cvpdb), Determinación del origen de CO₂ en Bebidas alcohólicas gaseosas mediante la relación isotópica de carbono 13 (D1³Cvpdb), Determinación de adición de agua en los vinos mediante la relación isotópica del oxígeno 18 (D18ovsmow), por espectrometría de masas de isótopos estables-métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 3 de marzo de 2010.

<i>Clase</i>	<i>Contenido de azúcares o azúcares reductores totales (g/l)</i>
Seco	menos de 4
Semiseco	de 4.1 a 12
Semidulce	de 12.1 a 50
Dulce	más de 50

ESPECIFICACIONES DEL VINO SEGÚN LA NOM

<i>Especificaciones</i>	<i>Límites</i>	
	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a 20 °C (% alc. vol.)	8	16 8 ⁽¹⁾
Extracto seco (g/l)	10	⁽²⁾
Cenizas (g/l)	1	5
Azúcares o azúcares reductores totales (g/l)	⁽²⁾	⁽²⁾
Metanol (mg/100 ml de alcohol anhidro)	–	300
Acidez total (como ácido tartárico en g/l)	3.5	8 y 9 para vinos espumosos
Acidez volátil (como ácido tartárico en g/l)	–	1.5
Bióxido de azufre libre (mg/l)	–	50
Bióxido de azufre total (mg/l)	–	350
d13C _{VPDB} ⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾	-29	-26
d13C _{VPDB} ⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾	-29	-24
Calcio (expresado en óxido de calcio) (mg/l)	–	300
Sodio (mg/l)	–	230
Potasio (mg/l)	–	1700
Sulfatos (expresado como sulfato de potasio) (mg/l)	–	1200
Cloruros (expresado en cloruro de sodio) (mg/l)	–	1000

⁽¹⁾ Para vinos de cosecha tardía

⁽²⁾ El contenido de azúcares según el tipo de vino se especifica en la tabla correspondiente.

(3) Notas: Patrón Internacional Vienna Pee Dee Belemnite.

(4) Para productos de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el ⁽⁵⁾.

(5) Para productos de origen español, italiano o francés.

(6) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación d13C_{VPDB} (no aplica para productos a los que se les permite la adición de azúcar para el aumento del contenido alcohólico).

(7) Para valores d13C_{VPDB} que sean menores al límite de -29 debe ser comprobable el origen del alcohol del vino.

Respecto al etiquetado, se establecen diversos requisitos de información que debe contener la etiqueta correspondiente:

a) Vino de origen: es aquel en que se da importancia a la región o localidad en donde fueron producidas por lo menos el 85% de las uvas de las que proviene el vino, y debe declararse en la etiqueta, en la siguiente forma:

i. Vino de _____ envasado de origen.

o

ii. Vino de _____ envasado en _____.

b) Vino blanco: es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (*Vitis vinifera*) blancas o de mostos de uvas tintas de jugo blanco. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco, vino semidulce y vino dulce.

c) Vino clarete: es el vino procedente de mostos obtenidos con mezcla de uvas tintas y/o blancas, o de sus mostos y cuya fermentación se hace parcialmente en presencia de los orujos de uva tinta.

d) Vino de cosecha tardía: vino procedente de uva conservada en la vid sin cosechar hasta alcanzar un grado de concentración de azúcares de mínimo 26 °Brix, su contenido de alcohol podrá ser de hasta 18% alc. vol. y debe obtenerse de fermentación natural.

e) Vino de mesa: es el vino que se obtiene de la fermentación alcohólica de los mostos de uva (*Vitis vinifera*) fresca con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva y agua. Su contenido alcohólico es de 8.5% a 15% alc. vol.

i. Vino de mesa dulce: es aquel vino elaborado que, previo a su fermentación, permite la corrección de los mostos de uva (*Vitis vinifera*), fresca con o sin orujo, o de la mezcla de los mostos concentrados de uva y agua. Una vez fermentado puede ser alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de

calidad o común, aguardiente de uva y adicionado de azúcares para dar al producto su sabor dulce característico. La proporción mínima es de 65% de vino de uva fresca o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos. El contenido alcohólico es de 12 a 14% alc. vol. y su contenido de azúcares es como mínimo de 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v).

La corrección de mostos se efectúa mediante la adición de azúcar dando como resultado final hasta 2% alc. vol.⁶⁵⁶

f) Vino mexicano: es el vino producido con el 100% de uvas (*Vitis vinífera*) de origen mexicano y que además su contenido total es fermentado y envasado en territorio nacional.

g) Vino rosado: es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (*vitis vinífera*) blancas o uvas (*Vitis vinífera*) tintas con maceración parcial de sus orujos. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce.

h) Vino tinto: es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (*vitis vinífera*) tintas, con maceración de sus orujos o de la vinificación de uvas cuyo jugo es tinto. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce.

i) Vino varietal: es el vino que contiene al menos 75% de una variedad específica de uva, la cual debe ser declarada en la etiqueta. Cuando el vino procede de dos o más variedades de uva, se deben declarar al menos las dos variedades principales.

j) Vino verde: es el vino con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen, en este caso Portugal.

k) Vino espumoso: es aquel que cumple con las condiciones de un vino base y que, como consecuencia de su elaboración, contiene gas carbónico de origen endógeno, produce espuma de sensible persistencia seguida de un desprendimiento continuo de burbujas al ser descorchada la botella y servido el vino; asimismo contienen CO₂ exclusivamente endógeno.

Se establece que el gas carbónico presente debe proceder de la segunda fermentación de los azúcares naturales del vino base o de los azúcares agregados en el licor de tiraje, realizada en envases herméticamente cerrados; debe indicarse que el CO₂ es natural. La cantidad máxima de sacarosa que puede ser agregada para la segunda fermentación es de 25 g/l de vino. La

⁶⁵⁶ Comprobable por el método de ensayo de relación isotópica conforme a la NMX-V-012-NORMEX-2005 Bebidas alcohólicas-vino-especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 1o. de marzo de 2005.

adición del licor de tiraje⁶⁵⁷ debe efectuarse antes del llenado del envase (botella o tanque).

Al término de la segunda fermentación y crianza se deben eliminar las lías producidas.⁶⁵⁸ Posteriormente podrá ser adicionado licor de expedición según el vino de que se trate. Su contenido alcohólico es de 9 a 14% alc. vol.

Se categorizan por su proceso de elaboración en:

1) Vino espumoso clásico (champenoise clásico): es el vino espumoso natural cuyo proceso de elaboración y crianza, desde la segunda fermentación hasta la eliminación de las lías, se realiza en la misma botella. El volumen perdido por la eliminación de las lías se recupera con el vino o licor de expedición. Se sella con tapón de corcho y bozal. La presión mínima en la botella debe ser de 392 kPa (4 kg/cm²) a 293 K (20 °C).

El tiempo de permanencia en la botella desde el sembrado de la levadura hasta la separación de las lías debe ser mínimo de seis meses para vino espumoso clásico, 12 meses para vino espumoso reserva y 24 meses para vino espumoso gran reserva.

Se incluyen en esta categoría:

i. Champagne: es el vino espumoso con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República francesa).

ii. Cava: es el vino espumoso con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Reino de España).

iii. Prosecco: es el vino espumoso con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República italiana).

2) Vino espumoso Granvás (Charmat): es el vino espumoso natural cuya segunda fermentación se lleva a cabo en tanques de cierre hermético. El tiempo mínimo de permanencia en el tanque, desde el sembrado de la levadura hasta la separación de las lías, debe ser de 45 días. Terminada la fermentación se deben eliminar las lías por filtración, adicionando o no el licor de expedición, se cambia de tanque o se pasa directamente a la botella. Ésta debe tener una presión mínima de 392 kPa (4 kg/cm²) a 293 K (20 °C).

⁶⁵⁷ Término para la solución de vino y/o mosto concentrado, levadura seca y sacarosa, agregada al vino base para efectuar la segunda fermentación

⁶⁵⁸ Es el sedimento o residuo compuesto principalmente de tartratos y levaduras que se depositan en el fondo de los toneles o botellas de vino. Éstas son separadas al pasar el vino de un tonel a otros y en las botellas de los vinos espumosos y el champagne, después del degüello, y antes de agregar el licor de expedición que es líquido que se utiliza para completar el llenado de las botellas de vinos espumosos y el champagne, debido a la merma que experimentan en la operación del degüello (*dégorgement*); puede estar compuesto de vino, destilado de vino, mosto, sacarosa y otras materias adicionales permitidas en el acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud con las que cada productor da un toque de personalidad a su producto.

Se incluyen en esta categoría:

i. Lambrusco: es el vino espumoso con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República italiana).

ii. Asti: es el vino espumoso con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República italiana).

3) Vino espumante: es el vino espumoso natural cuya segunda fermentación se lleva a cabo en tanques de cierre hermético. Terminada la fermentación se deben eliminar las lías por filtración adicionando o no el licor de expedición, se cambia de tanque o se pasa directamente a la botella. Ésta debe tener una presión mínima de 392 kPa (4 kg/cm²) a 293 K (20 °C).

l) Vino gasificado: es aquel que es adicionado de dióxido de carbono en el momento de envasarlo en su botella de expedición. Ésta debe tener una presión mínima de 1.4 kg/cm².

CLASIFICACIÓN DE VINO GASIFICADO

<i>Clase</i>	<i>Contenido de azúcares o azúcares reductores totales (g/l)</i>
Brut natural	de 0 a 5
Brut	de 5.1 a 25
Seco	de 25.1 a 35
Semiseco	de 35.1 a 50
Dulce	de más de 50

ESPECIFICACIONES DE VINO ESPUMOSO Y VINO GASIFICADO

<i>Especificaciones</i>	<i>Vino espumoso</i>		<i>Vino gasificado</i>	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a (20 °C) (% alc. vol.)	9	14	9	14
Azúcares o azúcares reductores totales (g/l)	(1)	(1)	(1)	(1)
Metanol (mg/100 ml de alcohol anhidro)	-	300	-	300
Acidez total (como ácido tartárico g/l)	5.5	9	5.5	9

Especificaciones	Vino espumoso		Vino gasificado	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Acidez volátil (como ácido acético g/l)	0.1	0.8	0.1	0.9
Bióxido de azufre libre (mg/l)	—	55	—	55
Bióxido de azufre total (mg/l)	—	170	—	200
Presión de CO ₂ a 293 K (20 °C) (kPa) (kg/cm ²)	392.4 (2)	—	294.3 (2)	—

(1) El contenido de los azúcares según el tipo de vino espumoso o gasificado, se especifica en la tabla 14 de la NOM.

(2) En las botellas de capacidad inferior a 250 ml, la presión puede ser inferior al límite establecido siempre que supere los 294 kPa (3 kg/cm²) a 293 K (20 °C).⁶⁵⁹

m) Vino de pasa: es la bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación del macerado de uva pasa y agua.

n) Vino generoso: es aquel vino elaborado con no menos de 65% de vino de uva fresca, vino de uva pasa o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos en generosos dulces (excepto vino generoso tradicional), y no menos de 90% de vino de uva fresca, vino de uva pasa o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos, vino de uva pasa en generosos secos y que además del alcohol procedente de la fermentación, se adiciona de alcohol de calidad o común, espíritu neutro o de aguardiente de uva y azúcares. Su contenido alcohólico es de 15 a 20% alc. vol. (excepto Mistela).⁶⁶⁰

Se establece que el porcentaje de alcohol vínico podrá ser verificado por el método de determinación del origen de carbono mediante la relación isotópica del carbono 13 (d13C_{VPDB}). El vino generoso se clasifica por su contenido de azúcar, con un solo grado de calidad, en la forma siguiente:

i. Seco: cuando el vino contenga menos de 5 g/l de azúcares reductores totales expresados en azúcar invertido (m/v).

⁶⁵⁹ Debe tenerse presente lo especificado en la tabla 2 del capítulo 8 de la Norma Mexicana NMX-V-047-NORMEX-2009 Bebidas alcohólicas-vino espumoso y vino gasificado-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 9 de noviembre de 2009.

⁶⁶⁰ Tal definición podrá variar únicamente para productos importados, regulados por la legislación del país de origen.

ii. Semiseco o semidulce: cuando el vino contenga de 5.1 g/l a 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v).

iii. Dulce: cuando el vino contenga más de 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v). Siempre y cuando cumpla con el 65% de vino de uva fresca o uva pasa.⁶⁶¹

Dentro de los vinos generosos existen las siguientes categorías:

i. Jerez (también conocido Xeres o Sherry): es el vino generoso, con denominación de origen regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Reino de España).

ii. Manzanilla: es el vino generoso, con denominación de origen regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Reino de España).

iii. Mistela: es el vino generoso que contiene como base mosto alcoholizado con alcohol vínico hasta un límite máximo de 18% alc. vol. El mosto utilizado debe poseer directamente o previa concentración o por adición de mosto concentrado un contenido de azúcar o azúcares reductores totales de un mínimo de 250 g/l.

iv. Moscatel: es el vino generoso dulce, semidulce, semiseco o seco cuyo aroma y sabor son atribuidos a la uva moscatel con que se elabora principalmente y que puede ser complementado con otras variedades de uva, siempre en una proporción mínima de 65% de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o aguardiente de uva, según las características sensoriales que se deseen conferir al producto.

v. Oporto: es un vino generoso con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República portuguesa).

vi. Vermouth o vermuth: es el vino generoso elaborado con vino de uva fresca o vino de mosto concentrado de uva fresca, siempre en una proporción mínima de 65% de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, común o aguardiente de uva y adicionado de extractos de diferentes plantas aromáticas y amargas.

vii. Vino aromatizado: es el vino generoso obtenido por maceración de hierbas aromáticas en el propio vino o en alcohol etílico de calidad, común o aguardiente de uva que se adicione al vino.

viii. Vino de consagrar: es el vino generoso que para alcanzar la gradación alcohólica de éste sólo puede ser adicionado de aguardiente de uva y

⁶⁶¹ Véase lo especificado en la Norma Mexicana NMX-V-030-NORMEX-2016 Bebidas alcohólicas-vino generoso-especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 10 de enero de 2017.

en el que sus azúcares residuales en caso de ser dulce sólo pueden provenir del mosto de uva que lo originó, el vino de consagrar puede ser dulce o seco.

ix. Vino quinado: es el vino generoso elaborado con vino de uva fresca o vino de mosto concentrado de uva fresca, siempre en una proporción mínima de 65% de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad o común o aguardiente de uva y adicionado de corteza o sal de quinina, para dar al producto su sabor característico.

x. Vino generoso tradicional: es un vino generoso dulce, semidulce, semisecco, o seco cuyo aroma y sabor es semejante al producto de origen, elaborado con variedades de uvas frescas, vino de uva pasa o mezcla de ellos, siempre en una proporción mínima de 51% de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, o con otros azúcares, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, común o aguardiente de uva, o azúcares, que produzcan las características sensoriales que se deseen conferir al producto.

ESPECIFICACIONES DE LOS VINOS GENEROSOS

<i>Especificaciones</i>	<i>Límites</i>	
	Mínimo	Máximo
Contenido de alcohol a (20 °C) (% alc. vol.)	15	20 ⁽¹⁾
Extracto seco (g/l)	⁽²⁾	375
Azúcares o azúcares reductores totales (g/l)	⁽²⁾	350
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	–	300
Acidez total (como ácido tartárico en g/l)	2.5	7
Acidez volátil (como ácido acético en g/l)	–	1,3
Bióxido de azufre libre (mg/l)	–	50
Bióxido de azufre total (mg/l)	–	300
d13C _{VPDB} ⁽³⁾	-28.5	-16
d13C _{VPDB}	28.5	- 26 ⁽⁴⁾ y -24 ⁽⁵⁾

⁽¹⁾ Salvo mistela.

⁽²⁾ Según el tipo de vino generoso del que se trate.

⁽³⁾ Para vino generoso que contiene alcohol de calidad no vínico.

⁽⁴⁾ Para vino generoso 100% de uva y de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el ⁽⁵⁾.

⁽⁵⁾ Para Vino generoso 100% de uva y de origen español, italiano y francés.

b. Los métodos de prueba

El cumplimiento de las especificaciones señaladas en la norma se debe comprobar por parte de las autoridades competentes o por las personas acreditadas y aprobadas en términos de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes, permitidos en el acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud, ya citado), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75.0 g/l de azúcares o azúcares reductores totales de acuerdo con la NMX-V-006-NORMEX-2013⁶⁶² y 85 g/l de extracto seco de acuerdo con la NMX-V-017-NORMEX-2014.⁶⁶³

De ser necesario para obtener el contenido de alcohol comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución, de acuerdo con lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994.⁶⁶⁴

Para el caso de las bebidas alcohólicas nacionales con denominación de origen se deben cumplir los métodos de prueba señalados en la NOM específica aplicable.

Para los efectos de la Norma Oficial Mexicana, son aplicables las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014,⁶⁶⁵ para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010,⁶⁶⁶ así como las siguientes NOM y NMX referidas a cada uno de los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana, como sigue:

⁶⁶² NMX-V-006-NORMEX-2013 Bebidas alcohólicas–Determinación de azúcares- Azúcares reductores directos y totales – Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 23 de enero de 2014.

⁶⁶³ NMX-V-017-NORMEX-2014 Bebidas alcohólicas–Determinación de extracto seco y cenizas – Método de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 31 de marzo de 2015.

⁶⁶⁴ NOM-127-SSA1-1994 Salud ambiental, agua para uso y consumo humano–Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. Publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 18 de enero de 1996.

⁶⁶⁵ NOM-142-SSA1/SCFI-2014 Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial. Publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 23 de marzo de 2015.

⁶⁶⁶ NMX-V-050-NORMEX-2010 Bebidas alcohólicas–Determinación de metales como cobre (Cu), plomo (Pb), arsénico (As), zinc (Zn), hierro (Fe), calcio (Ca), mercurio (Hg), cadmio (Cd), por absorción atómica–Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 22 de febrero de 2011.

TABLA DE MÉTODOS DE PRUEBA

<i>Bebidas fermentadas 2% A 20% en volumen de alcohol</i>	<i>Normas mexicanas aplicables sobre métodos de ensayo (prueba)</i>
<p>Vino</p> <ul style="list-style-type: none">• Vino de origen• Vino blanco• Vino clarete• Vino de cosecha tardía• Vino de mesa o vino de mesa dulce• Vino mexicano• Vino rosado• Vino tinto• Vino varietal• Vino gasificado• Vino de pasa	<p>·NMX-V-005-NORMEX-2013 ·NMX-V-006-NORMEX-2013 ·NMX-V-013-NORMEX-2013 ·NMX-V-015-NORMEX-2014 ·NMX-V-017-NORMEX-2014 ·NMX-V-025-NORMEX-2010 ·NMX-V-027-NORMEX-2014</p>
<ul style="list-style-type: none">• Vino espumoso• Vino espumoso clásico (champenoise clásico)• Vino espumoso Granvás (Charmat)• Vino espumante	<p>·NMX-V-005-NORMEX-2013 ·NMX-V-006-NORMEX-2013 ·NMX-V-013-NORMEX-2013 ·NMX-V-015-NORMEX-2014 ·NMX-V-027-NORMEX-2014 ·NMX-V-048-NORMEX-2009</p>
<ul style="list-style-type: none">• Vino generoso• Mistela• Moscatel• Vermouth o vermouth• Vino aromatizado• Vino de consagrar• Vino quinado• Vino generoso tradicional	<p>·NMX-V-005-NORMEX-2013 ·NMX-V-006-NORMEX-2013 ·NMX-V-013-NORMEX-2013 ·NMX-V-015-NORMEX-2014 ·NMX-V-017-NORMEX-2014 ·NMX-V-025-NORMEX-2010 ·NMX-V-027-NORMEX-2014</p>

c. El control de calidad

De conformidad con la Ley Federal de Metrología y Normalización, los productores y envasadores deben mantener sistemas de control de calidad compatibles con las normas aplicables y las buenas prácticas de fabrica-

ción de acuerdo con la NOM-251-SSA1-2009.⁶⁶⁷ Asimismo, deben verificar sistemáticamente el cumplimiento de las especificaciones contenidas en la Norma Oficial Mexicana, utilizando equipo suficiente y adecuado de laboratorio, así como los métodos de prueba apropiados, llevando un control estadístico de la producción y envasado que objetivamente demuestre el cumplimiento de las especificaciones.

d. Envase y embalaje

Los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana deben garantizar su inocuidad conforme lo establecido en el numeral 10.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.⁶⁶⁸ La capacidad de cada envase para su comercialización al consumidor final no debe ser mayor de 5 l.

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, el cual consiste en un código específico que permita su trazabilidad.⁶⁶⁹

Los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana, únicamente podrán envasarse conforme lo establecido en el inciso secundario 10.1.2 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 ya citada.

e. Información comercial y de etiquetado

Cada uno de los envases debe ostentar una etiqueta legible en idioma español, la cual debe contener información veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto; la información respectiva debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo 9 de la citada NOM-142-SSA1/SCFI-2014, que precisa la forma y contenido del etiquetado sanitario y comercial de las bebidas alcohólicas, salvo por la lista de ingredientes que establece dicho capítulo, que sólo es obligatoria para las bebidas alcohólicas preparadas, cocteles, licores y cre-

⁶⁶⁷ NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 1o. de marzo de 2010.

⁶⁶⁸ NOM-142-SSA1/SCFI-2014 Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial. Publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 23 de marzo de 2015.

⁶⁶⁹ Cabe destacar que la trazabilidad es además fundamental para efectos de la verificación de cumplimiento de las reglas de origen en los tratados comerciales internacionales firmados por México.

mas y, en su caso, para las demás bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas que después de destiladas y/o antes de su envasado sean adicionadas de cualquiera de los ingredientes y/o aditivos alérgenos, que puedan causar hipersensibilidad o intolerancia, enunciados en el numeral 9.3.7.1.1 de dicha NOM.

La categoría de los productos que cuenten con denominación de origen será expresada conforme se encuentren en el acuerdo entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos Mexicanos sobre el reconocimiento mutuo y la protección de las denominaciones en el sector de bebidas espirituosas de 1997, respetando su idioma de origen.

En el caso de los vinos o destilados de importación, cuya denominación no se encuentre regulada en la Norma Oficial Mexicana, se aplican las disposiciones de los tratados internacionales relevantes de los que los Estados Unidos Mexicanos sean parte o, en su defecto, las especificaciones contenidas en las normas internacionales o en las normas o reglamentos técnicos del país de origen, siempre y cuando se respeten las especificaciones sanitarias establecidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.

Independientemente del cumplimiento de los requisitos que imponga en materia de etiquetado, se deberá incluir:

- a) Marca en la superficie principal de exhibición.
- b) La denominación de la bebida alcohólica, así como su categoría dependiendo de la clasificación de ésta conforme lo establecido en la Norma, la cual no puede ser mayor a la marca.
- c) Si utiliza la materia prima como información comercial en la superficie principal de exhibición en su nombre común o científicos, de la bebida alcohólica será tres veces menor al tamaño de la denominación de ésta.

f. Evaluación de la conformidad y vigilancia

La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se ajustarán a lo que se señale en el procedimiento específico de evaluación de la conformidad.

Cuando las bebidas alcohólicas, objeto de la Norma Oficial Mexicana cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la Ley Fede-

ral sobre Metrología y Normalización para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado para tal efecto.

La Secretaría de Economía podrá realizar visitas de verificación con el objeto de vigilar el cumplimiento de los procedimientos para la evaluación de la conformidad, en los términos establecidos en el título quinto de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Asimismo, la Profeco podrá realizar visitas de verificación con objeto de vigilar el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana, conforme al capítulo XII de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

CAPÍTULO CUARTO

¿NUEVOS VIENTOS EN MÉXICO? LA LEY GENERAL DE FOMENTO A LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA Y LAS LEYES ESTATALES DE FOMENTO: COAHUILA, CHIHUAHUA Y GUANAJUATO



I. LA LEY GENERAL DE FOMENTO A LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA⁶⁷⁰

Desde finales del siglo XIX se decía respecto de Argentina, pero aplicable a México —y con razón— que era indispensable conocer la geografía agrícola de la nación, extensamente detallada, acompañada por cuadros sinópticos de los cultivos, variedades y semillas e industrias para cada zona, cada producción y cada selección.⁶⁷¹

Después de un largo proceso, el 20 de marzo de 2018 se aprobó en el Senado de la República y fue devuelto a la Cámara de Diputados, el proyecto de decreto por el que se expide la Ley de Fomento a la Industria Vitivinícola. La Ley se publicó en el *Diario Oficial de la Federación* del 23 de mayo de 2018. Ocho años antes, el 21 de julio de 2010, se había publicado en la *Gaceta* de la Comisión Permanente de la Cámara de Diputados la Iniciativa de Ley de Fomento a la Industria Vitivinícola, a cargo de los diputados César Mancillas Amador y José Luis Ovando Patrón y del senador Alejandro González Alcocer, del grupo parlamentario del PAN.⁶⁷²

En la exposición de motivos de la Ley se hace referencia a los antecedentes históricos, a elementos de salud y a la situación en otras regiones productoras del mundo y de la producción del vino en México. Se le lleva hasta momentos previos a la conquista, en que los pueblos indígenas “utilizaban

⁶⁷⁰ Una primera versión de esta sección puede leerse en Cruz Barney, Oscar, *La Ley General de Fomento a la Industria Vitivinícola*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2019, Serie “Opiniones Técnicas sobre Temas de Relevancia Nacional”, núm. 10.

⁶⁷¹ Charlin, Juan, *La viña i el vino. Cómo son i cómo pueden ser. Apuntes de viaje*, Santiago de Chile, Imprenta I Encuadernación Roma, 1895, p. 8.

⁶⁷² Disponible en: <http://www.senado.gob.mx/index.php?ver=cp&mn=4&id=25984> (fecha de consulta: 16 de julio de 2018).

las vides salvajes para hacer una bebida a la que agregaban otras frutas y miel; hasta la fecha, en algunos lugares, se elabora el vino de acachul con uvas y frutas silvestres”,⁶⁷³ si bien se aclara que la elaboración del vino tal como lo conocemos inició con el proceso de evangelización y la necesidad de contar con vino para consagrar y poder efectuar las celebraciones religiosas.

Destaca la labor de fray Junípero Sierra, quien estableció veintiún misiones en el norte del país, extendidas de San Diego a Sonora. En dichas misiones se plantaron vides en una variedad que adquirió la denominación “misión” o “criolla”.

Es interesante lo señalado en la exposición de motivos en el sentido de que a pesar de la ancestral cultura del vino en México, poco o nada existe en la historia normativa de nuestro país en materia vinícola, cosa no del todo cierta, como hemos visto, ello junto con otras causas han sumido en el rezago a nuestra industria vitivinícola, pese a lo cual vinos mexicanos han ganado premios a nivel mundial a pesar de la desventaja comparativa que padecen los vitivinicultores en México frente a sus similares de España, Italia, Francia, Chile y Argentina, con regulaciones, hay que decirlo, mucho más avanzadas que las nuestras.

En los años previos a la adhesión de México al GATT, en la década de los ochenta, la producción de vinos en México observó un crecimiento importante debido en gran parte al hecho de que en 1982 se cerraron las fronteras a la importación de vinos. En 1987, uno de los últimos buenos años para los productores nacionales que habrían de enfrentar en adelante la competencia internacional de vinos de diversas procedencias y calidades, se vendieron en México dos millones de cajas de vino (24 millones de botellas de 750 mililitros). De esa cifra, se señala en la exposición de motivos, el 98% fue de vino nacional.

Se hace patente la necesidad de apoyar al sector empresarial e industrial vitivinícola, a fin de aprovechar el incremento en el consumo de vino a nivel mundial.

Se determina que el fin de la Ley es apoyar el desarrollo integral de la industria vitivinícola mediante la implementación de normas que faciliten, promuevan y estimulen el avance y crecimiento de la producción nacional del vino. Como acciones para ello destacan:

- 1) La exigencia de consumir preferentemente vino mexicano en las actividades que se realicen con cargo al erario por los gobiernos federal o de los estados de la República.

⁶⁷³ Exposición de motivos.

- 2) La obligación de cada una de las embajadas, de realizar por lo menos una feria de cata de vino; lo anterior, con el fin de dar a conocer el producto a nivel internacional, convirtiendo así a nuestras representaciones en promotoras directas de los vinos mexicanos.
- 3) Obligar a la Secretaría de Hacienda y Crédito Público a elaborar estudios para la exención en el pago del Impuesto Especial sobre Producción y en Servicios (IEPS) a la enajenación de los productos vitivinícolas nacionales.
- 4) Dotar de los mecanismos necesarios para apoyar el crecimiento de la industria vinícola.

El breve proyecto de ley se dividía en tres capítulos y 16 artículos. Como objeto de la Ley, sin perjuicio de lo ordenado en la Ley General de Salud; la Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios y sus respectivos reglamentos (Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Publicidad y el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios), se establecía los siguiente:

I. Fomentar y promover al vino mexicano;

II. Promover la producción, distribución, exportación y calidad del vino mexicano, además de originar el consumo por parte de los diferentes órganos del gobierno mexicano.

III. Coordinar entre los gobiernos federal, estatales, municipales y del Distrito Federal las actividades relacionadas con la promoción del vino mexicano a apoyo mediante políticas públicas a la industria vitivinícola nacional.

IV. Coordinar y concertar a los sectores hotelero, restaurantero y vitivinícola en esta materia.

Se dedicaba el capítulo II a la promoción del vino mexicano, tarea que correspondería a la Secretaría de Economía, en coordinación con el Consejo Nacional de Fomento del Vino Mexicano. Ambas instituciones debían realizar el programa nacional de fomento al vino mexicano, a través de los siguientes medios:

- a) Recomendar el consumo moderado y responsable del vino.
- b) Informar y difundir los beneficios del vino como alimento dentro de la dieta diaria.
- c) Fomentar el desarrollo sostenible del cultivo de la vid, favoreciendo el respeto del medio ambiente, así como la fijación de la población en el medio rural.

- d) Destacar los aspectos históricos, tradicionales y culturales de los vinos mexicanos, en particular las peculiaridades específicas de suelo y clima que influyen en ellos.
- e) Impulsar el conocimiento de los vinos mexicanos en las embajadas de México, con el objeto de lograr su mayor presencia en el extranjero.
- f) Informar y difundir la calidad y los beneficios de los mostos y zumos de uva.

Correspondería a la Secretaría de Economía un papel esencial en la promoción del vino mexicano a través de diversas acciones:

a. Promover una política de fomento de proyectos y programas de investigación y desarrollo en el sector vitivinícola y junto con los gobiernos de los estados y municipios, cooperar de común acuerdo en la realización de campañas concertadas de información, difusión y promoción del viñedo, del vino y de los mostos de uva. Habrían de coordinarse para desarrollar campañas de publicidad y difusión del vino mexicano en los establecimientos de consumo y venta de vino.

b. Propiciar la creación de becas, premios y estímulos a la investigación, producción y fomento del vino mexicano.

c. En coordinación con la Secretaría de Turismo promover la realización de exposiciones, ferias y festivales del vino mexicano, lo anterior con el fin de promoverlo a nivel nacional e internacional.

d. En coordinación y con la opinión de la Secretaría de Salud la promoción del consumo moderado de vino dentro de la dieta diaria de los mexicanos.

Se señalaba que el gobierno federal, junto con los gobiernos de los estados y municipios, debían procurar el consumo del vino nacional en los eventos que se realizaran con cargo al erario. Como se anunciaba en la exposición de motivos de la iniciativa, correspondería a la Secretaría de Hacienda y Crédito Público elaborar estudios sobre las repercusiones económicas de los impuestos que se pretendían aplicar a la producción y enajenación de los productos vitivinícolas nacionales, bajo el objetivo primordial de fomentar la producción y exportación de los vinos producidos en nuestro país.

En el capítulo III se creaba el Consejo Nacional de Fomento al Vino Mexicano con carácter de órgano consultivo de la Secretaría de Economía, cuyo objeto sería fomentar el desarrollo de la industria vitivinícola nacional y hacer de ésta una industria representativa de la economía mexicana.

Así, el Consejo Nacional de Fomento al Vino Mexicano estaría integrado por:

- I. Un presidente que sería el titular de la Secretaría de Economía, o quien éste designe;
- II. Un secretario ejecutivo, que sería el titular de la Secretaría de Hacienda, o quien éste designe;
- III. Un representante de las secretarías de Salud y de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación;
- IV. Hasta trece vocales invitados a participar por su presidente:
 - Los presidentes de las comisiones de Economía y Hacienda y Crédito Público de la Cámara de Diputados y de la Cámara de Senadores.
 - El representante de la Asociación Nacional de Vitivinicultores.
 - Dos representantes de las asociaciones de carácter nacional más representativas dedicadas a la venta y distribución del vino mexicano, y
 - Seis titulares de las secretarías de Economía de los gobiernos estatales y del Distrito Federal, que deberán ser elegidos cada año por el presidente del Consejo de entre los estados con mayor actividad vitivinícola, o con mayor consumo de vino.

Sus funciones serían:

- I. Contribuir en la elaboración, seguimiento, evaluación y actualización del programa nacional de difusión y fomento del vino mexicano.
- II. Apoyar todo tipo de actividades y eventos que promuevan y estimulen la exportación del vino mexicano;
- III. Promover la formación y actualización de profesionales enólogos en beneficio de la calidad del vino mexicano;
- IV. Apoyar la concertación de los intereses y esfuerzos del sector público con el sector privado para el desarrollo sostenido de la industria del vino mexicano;
- V. Promover el desarrollo de sistemas integrales de información sobre las bodegas nacionales y las características físicas de cada uno de los vinos que producen;
- VI. Apoyar las investigaciones que tengan como fin la mejorar el proceso vitivinícola;
- VII. Impulsar el incremento y mejora de la producción nacional de vino a fin de que dé respuesta a los requerimientos del consumo nacional e internacional en condiciones adecuadas de cantidad, calidad, precio y variedad, e
- IX. Intervenir como instancia de consulta y conciliación en todos los asuntos concernientes al seguimiento, evaluación y actualización de la política integral de fomento a la industria vitivinícola nacional.

En sesión celebrada en la Cámara de Diputados el 8 de noviembre de 2011, se dio cuenta de la iniciativa al Pleno, que fue turnada a la Comisión de Economía, con opinión de la Comisión de Presupuesto y Cuenta Públi-

ca. Seis meses después, el 2 de mayo de 2012, se publicó el Dictamen de la Comisión de Economía, con proyecto de decreto que expide la Ley Federal de Fomento a la Industria Vitivinícola.⁶⁷⁴

En el dictamen se reconoce que al sector vitivinícola, no obstante su alta importancia por sus más de cuatro millones de empleos directos que genera al año, sin contar los indirectos, no se le han brindado las condiciones necesarias para un mayor crecimiento, lo que ha retardado su desarrollo; por ello, los integrantes de la Comisión de Economía estimaron que la expedición de la Ley dotaría de herramientas a los vitivinicultores para facilitarles la comercialización, distribución, promoción y difusión del vino mexicano, e iría acorde con lo establecido en el Plan Nacional de Desarrollo (PND), en el cual se establecía el deber de incrementar acciones que dieran certidumbre a las actividades de los sectores económicos.

La Comisión Especial para Impulsar el Desarrollo de la Industria Vitivinícola y Productos de la Vid realizó diversas reuniones de trabajo, reuniones ordinarias, así como foros para el impulso de la industria vitivinícola, donde participaron diputados federales y locales, senadores, funcionarios, catedráticos y presidentes de las asociaciones de productores vitivinícolas del país, para incorporar sus demandas principales a la iniciativa, que modificaron sustancialmente. El texto resultante incluyó la creación de una Comisión Nacional Vitivinícola, con carácter de órgano desconcentrado, que vincule a la iniciativa privada y a los tres niveles de gobierno para orientar, coordinar, promover, fortalecer y fomentar el desarrollo de la industria vitivinícola. A su vez, contempla el fomento a la promoción y difusión del vino nacional desde los distintos ámbitos y órdenes de gobierno, e incentiva la certificación voluntaria del vino mexicano a fin de elevar la calidad del producto final.

La Comisión de Economía, por recomendación de la Comisión Especial para Impulsar el Desarrollo de la Industria Vitivinícola y Productores de la Vid, decidieron realizar los siguientes ajustes a la iniciativa:

- 1) Se sustituyó el concepto de “productor” por el de “vitivinicultor”, y se definió a éste como “la persona dedicada a la producción, elaboración y transformación de la uva destinada a la industrialización del vino”, y se eliminaron las referencias generales de productores de uva, sujetando a esta Ley sólo a los productores de uva para vinificación, y no a todo el sector primario de producción y cultivo de uva.

⁶⁷⁴ Disponible en: <https://www.inforural.com.mx/dictamen-de-la-ley-federal-de-fomento-a-la-industria-vitivinicola/> (fecha de consulta: 16 de julio de 2018).

- 2) Se eliminó la referencia “al sistema producto vid”, a fin de evitar posibles contradicciones con las disposiciones de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable.
- 3) Se corrigió la denominación del cargo de quien dirigirá la Comisión Nacional Vitivinícola, sustituyendo el término “presidente” por el de “director general”.
- 4) Se corrigió el término “niveles” de gobierno por “órdenes” de gobierno.

Como señalamos líneas arriba, la Ley se publicó en el *Diario Oficial de la Federación* del 23 de mayo de 2018. Se divide en cuatro títulos y 35 artículos, con tres artículos transitorios. Duplica el articulado del proyecto inicial.

El objeto de la Ley es el de impulsar, fomentar, promover y difundir las actividades relacionadas con el sector vinícola, vitícola y vitivinícola mexicano, para impulsar una mayor productividad y competitividad de la actividad, en concordancia con la Ley para Impulsar el Incremento Sostenido de la Productividad y la Competitividad de la Economía Nacional, la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la Ley de Desarrollo Rural Sustentable. Además, se establecen las bases para el impulso y desarrollo de la industria vitivinícola mexicana.

Se señala que son sujetos de la Ley todos los actores involucrados, iniciando desde los procesos de plantación, siembra, cultivo, cosecha, fermentación, crianza, envasado y la comercialización del vino elaborado, así como los productores, las organizaciones, asociaciones, comités, consejos de carácter nacional, estatal, regional, distrital y municipal, las subcomisiones de las entidades federativas que se constituyan o estén constituidas de conformidad con los lineamientos y las normas vigentes en la materia y, en general, toda persona física o moral que, de manera individual o colectiva, realice actividades relacionadas dentro de la cadena productiva a la actividad vitivinícola en territorio mexicano.

En el artículo 3o. se contiene una lista de definiciones para efectos de la propia Ley, destacando las siguientes:

I. Añejamiento: es el proceso de maduración al que se somete un producto alcohólico de por lo menos un año en recipientes de madera de roble blanco o encino u otras maderas que demuestren inocuidad, cuya capacidad no debe ser superior a 700 litros.

II. Enología: ciencia, técnica y arte de producir vinos, mostos y otros derivados de la vid mediante la implantación de técnicas de cultivo de viñedo,

el análisis de los productos elaborados y almacenaje, gestión y conservación de los mismos.

III. Productor: persona dedicada al cultivo, producción, elaboración y transformación de la uva destinada a la elaboración de vino.

IV. Vid: planta que produce uva, fruto comestible y materia prima para la fabricación de vino y otras bebidas alcohólicas.

V. Vinícolas: adjetivo de la palabra “vino” que hace referencia a los establecimientos relacionados con su elaboración y su comercio.

VI. Vino: bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación únicamente de los mostos de uva fresca con o sin orujo, o mezcla de mostos concentrados de uva y agua, su contenido de alcohol es de 8% alc. vol. a 16% alc. vol.⁶⁷⁵

VII. Vino de importación: todo aquel vino elaborado fuera del territorio mexicano, que ingresa legalmente a nuestro país ya envasado en diversas presentaciones por empresas distribuidoras o en forma líquida a granel y que podrá terminar los procesos de fermentación, clarificación, filtrado, añejamiento y envasado, por empresas legalmente establecidas con domicilio fiscal en nuestro país.

VIII. Vino mexicano: es el vino producido con el 100% de uvas de origen mexicano y que además su contenido total es fermentado y envasado en territorio nacional.

IX. Viñedos: plantaciones de vides que son rigurosamente plantadas, cuidadas y mantenidas para la producción de vino y otras bebidas alcohólicas en sus diferentes categorías, así como para la producción y venta de las uvas para consumo como frutas, pasas de uva y jugo de uva.

X. Viticultura: cultivo sistemático de la vid, o parra, para usar sus uvas en la producción de vino.

Se incluye una declaración general en el sentido de que las autoridades, en el ámbito de sus respectivas competencias, fomentarán el desarrollo y participación del sector en el mercado, incluyendo la promoción de esquemas de participación de productores. Para ello, el Ejecutivo federal, a través de sus dependencias y entidades, podrá suscribir convenios de coordinación con los gobiernos de las entidades federativas y de los municipios para el cumplimiento de los objetivos de la Ley.

Se fijan como líneas estratégicas de acción para el cumplimiento del objeto de la Ley:

⁶⁷⁵ Definición que contrasta con el contenido en el artículo 12 de la Ley Vitivinícola de 1943 y fue tomada de la Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

I. Fomentar el respeto del territorio considerado como apto para el cultivo de la Vid en territorio nacional;

II. Estimular el crecimiento económico de la actividad vitivinícola en territorio nacional, generando las condiciones favorables para el impulso de inversión y acceso a fuentes de financiamiento y apoyos para la iniciativa privada;

III. Fomentar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas y normas mexicanas aplicables al Sector, así como su evaluación de la conformidad para garantizar la disponibilidad y correcta información al consumidor sobre la calidad del vino mexicano y su correcta clasificación;

IV. Fortalecer la competitividad de los vinos nacionales en el mercado fomentando el desarrollo de su producción y calidad de los mismos;

V. Fomentar el uso y conocimiento en el público consumidor de distintivos relacionados con la calidad del vino mexicano, y

VI. Fomentar campañas y/o actividades de promoción nacional e internacional orientadas a aumentar un mayor conocimiento y consumo de vino mexicano.

Se consideran factores básicos para el impulso del sector:

I. Los procesos de plantación, siembra, cultivo, cosecha, fermentación, crianza, añejamiento, envasado y de la distribución y comercialización del vino mexicano elaborado, así como de los actores que participan en la cadena productiva entre los que se encuentran los productores, las empresas, la academia, las organizaciones, asociaciones, comités y consejos de carácter nacional, estatal, regional, distrital y municipal, que son la base fundamental para el fomento del sector mediante la inversión directa, la generación de empleo y la promoción del vino mexicano a nivel nacional e internacional;

II. El estímulo del desarrollo de los productores de uva y de la industria del vino a través del fomento de inversión en infraestructura y el mejoramiento de los servicios públicos, y

III. La tecnificación de los procesos de producción, así como el empleo de nuevas herramientas especializadas en la producción de vino mexicano.

El título II de la Ley se refiere a la creación de la Comisión Intersecretarial de Fomento a la Industria Vitivinícola, como órgano de consulta y coordinación de la administración pública federal, de conformidad con lo establecido en la propia Ley y demás disposiciones aplicables. La Comisión se integra por un presidente, un secretario ejecutivo y los representantes de la Secretaría de Gobernación, Secretaría de Hacienda y Crédito Público, Secretaría de Relaciones Exteriores, Secretaría de Turismo, Secretaría de Educación Pública, Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales y Secretaría de Salud. Se aclara que los servidores públicos que integran

la Comisión deberán tener un nivel mínimo de director general; asimismo, podrán designar a sus suplentes, quienes deberán tener un nivel mínimo de director de área.

Podrán ser invitados a las sesiones de dicha Comisión con voz, pero sin voto, los funcionarios de las secretarías de Estado, de los gobiernos de las entidades federativas, diputados federales y senadores de la República, así como los miembros o representantes de las diferentes cámaras empresariales, y los presidentes de los comités nacional y estatales de los sistemas Producto Vid, las asociaciones, y los consejos constituidos, así como aquellos que la propia Comisión considere necesarios para el cumplimiento de sus funciones.⁶⁷⁶

El objeto de la Comisión es el de orientar, promover, apoyar y proponer políticas públicas para el fomento de la industria vitivinícola nacional y el cumplimiento de su objeto. Las instituciones y entes de la administración pública federal y estatal, en el ámbito de sus competencias, así como las asociaciones, consejos, comités y representaciones privadas podrán apoyar a la Comisión en el ejercicio de sus atribuciones, bajo los principios de colaboración, coordinación e información interinstitucional.

La Comisión debe ser incluyente y representativa de las opiniones e intereses de los comités nacional y estatales de los sistemas Producto Vid, productores, consejos, asociaciones civiles, académicos y demás organizaciones que tengan por objeto o se encuentren relacionados con la industria vitivinícola mexicana. Toda organización reconocida y acreditada por la Secretaría, deberá poder nombrar un representante ante la Comisión Intersecretarial.

Asimismo, las entidades federativas que así lo requieran podrán crear subcomisiones relacionadas con la industria vitivinícola mexicana, a través de sus secretarías de Desarrollo Agropecuario para enriquecer los trabajos de la Comisión de conformidad con las disposiciones del Reglamento.

La Comisión cuenta con las siguientes funciones:

- I. Proponer, en congruencia con el sistema de planeación democrática del desarrollo nacional, las políticas generales y definir las estrategias de fomento a la industria vitivinícola nacional;
- II. Fomentar la investigación acerca de las diferentes variedades y clasificaciones de uva para vinificación;
- III. Establecer la obligatoriedad de la adopción y uso de certificaciones y/o mecanismos de evaluación para dar cumplimiento con las normas oficia-

⁶⁷⁶ La participación de los integrantes de la Comisión y de los invitados será de carácter honorífico, por lo que no pueden recibir percepción alguna.

les mexicanas y en concordancia con la legislación federal aplicable, a efecto de impulsar el uso y promoción de un distintivo público acerca de la calidad y clasificación en la producción de vinos mexicanos;

IV. Establecer las bases para la creación, el funcionamiento y regulación aplicable del Registro Nacional de Productores Vitivinícolas, incluyendo a los productores primarios relacionado a la producción de las variedades de vid utilizadas para la elaboración de vinos mexicanos, mismo que deberá servir como base instrumento de consulta para beneficio de políticas públicas, programas, apoyos e incentivos de los diferentes ámbitos gubernamentales;

V. Ser instancia de consulta y colaboración para la realización de estudios, planes, programas, proyectos y políticas públicas que se desarrollen en la materia;

VI. Impulsar las políticas públicas relacionadas con el sector, para su crecimiento y desarrollo integral del sector;

VII. Participar en foros nacionales e internacionales relacionados con el cumplimiento del objeto de la Comisión;

VIII. Publicar un informe anual sobre el desempeño de sus funciones y los avances en la materia, y

IX. Las demás que establezcan las disposiciones legales aplicables.

Los actores presidente y el secretario ejecutivo de la Comisión tienen las siguientes facultades:

I. Formular y presentar a la Comisión el Programa Anual de Trabajo y los programas de acción;

II. Formular opiniones y proponer a la Comisión las vías para la solución de conflictos relacionados con la industria vitivinícola;

III. Proponer los asuntos a tratar en las sesiones de la Comisión;

IV. Formular y presentar a la Comisión el calendario de encuentros relacionados con la industria vitivinícola, considerando la información que los propios productores y asociaciones relacionadas con la industria vitivinícola determinen;

V. Representar a la Comisión en foros, y actividades nacionales e internacionales vinculados con el sector;

VI. Convocar a las reuniones ordinarias de la Comisión, y

VII. Las demás que le sean conferidas en la Ley de Fomento a la Industria Vitivinícola y otros ordenamientos.

Los representantes de la Secretaría de Economía y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación que asistan a la Comisión de manera directa tomarán los acuerdos y levantarán las mi-

nutas correspondientes a las sesiones de la misma, además de las funciones que le sean encomendadas por la propia Comisión.

Los artículos 20 a 28 de la Ley determinan las tareas y obligaciones de diversas secretarías de Estado respecto del sector vinícola, vitícola y vitivinícola mexicano. Así:

1. *La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación*

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, en coordinación con la Comisión, deberá apoyar a todo el sector para:

I. Promover, evaluar y ejecutar una política nacional de fomento económico específica delineada a favor de la industria vitivinícola con la participación de los representantes de los comités nacional y estatales de los sistemas Producto Vid, comités interinstitucionales, consejos, productores, asociaciones civiles y académicos que por objeto o interés estén vinculados a la industria vitivinícola;

II. Instrumentar el Registro Nacional de Productores Vitivinícolas, el cual deberá contener los datos completos del padrón de productores de uva destinada a la producción de vino, embotelladores, comercializadores, distribuidores, importadores y exportadores de vino; el cual será parte del Sistema Nacional de Información para el Desarrollo Rural Sustentable, establecido en la Ley de Desarrollo Rural Sustentable;

III. Asesorar a los productores para que en el desarrollo de cultivos destinados a la producción de insumos para la vitivinicultura se realicen de acuerdo con las mejores prácticas agrícolas aplicables en materia de sanidad vegetal y que las investigaciones científicas y tecnológicas aconsejen;

IV. Promover programas específicos destinados al desarrollo del sector, sin importar los niveles de producción;

V. Implementar las acciones de capacitación y asistencia técnica para la producción de la uva destinada a la producción vitivinícola;

VI. Realizar campañas de protección fitosanitaria y demás instrumentos en materia de sanidad vegetal en el marco de su competencia;

VII. Impulsar la integración de la cadena productiva, y

VIII. La formación de los productores y demás agentes relacionados con la producción vitivinícola a través de mecanismos de capacitación, consultoría y concertación.

2. *La Secretaría de Economía*

Le corresponde a la Secretaría de Economía, en coordinación con la Comisión, apoyar al sector vinícola, vitícola y vitivinícola mexicano a:

I. Realizar campañas de promoción del vino mexicano, asegurándose que las marcas participantes en estas campañas estén debidamente certificadas conforme lo establezcan las normas oficiales mexicanas aplicables al vino;

II. Difundir las normas oficiales mexicanas en donde se establezcan las características y especificaciones necesarias que deberán cumplir la elaboración de productos vitivinícolas para su comercialización;

III. Incentivar en conjunto con la Secretaría de Hacienda y Crédito Público la incorporación de los productores mexicanos, al padrón nacional de exportadores, conforme a los lineamientos legales vigentes;

IV. Difundir las políticas de exportación para potenciar la penetración del vino mexicano en otros mercados, y

V. El acceso a los programas federales en relación a los apoyos vitivinícolas.

3. *La Secretaría de Hacienda y Crédito Público*

La Secretaría de Hacienda y Crédito Público, en coordinación con la Comisión, deberá apoyar al sector vinícola, vitícola y vitivinícola mexicano a actualizar la incorporación de los productores nacionales al padrón de exportadores. Es notable que no se menciona nada respecto de estímulos fiscales al sector. La carga fiscal que tiene el vino de mesa en México es del 45%, “al considerar el efecto conjunto de la tasa del 25% del IEPS y la tasa del 16% del IVA (11% en región fronteriza), considerando que el primero forma parte de la base gravable sobre el segundo, de tal forma que se causa un impuesto sobre otro impuesto...”,⁶⁷⁷ mismo que resta competitividad al vino mexicano frente al importado.

4. *La Secretaría de Educación Pública*

A la Secretaría de Educación Pública, en coordinación con la Comisión, le corresponde, conforme a la Ley, apoyar al sector vitivinícola promoviendo e

⁶⁷⁷ Miramontes Soto, Héctor Manuel, *El vino de mesa mexicano, su competitividad comercial y los impuestos al consumo*, Ensenada, Miramontes, Contadores Públicos y Consultores, 2011, p. 2.

impulsando en la educación media superior y superior las áreas encaminadas al estudio de la enología y la viticultura.

5. *La Secretaría de Salud*

La Secretaría de Salud, en coordinación con la Comisión, deberá apoyar al sector vitivinícola a través de sus programas para la prevención contra las adicciones, promoviendo el consumo moderado del vino, en coordinación con el Consejo Nacional Contra las Adicciones.

6. *La Secretaría de Turismo*

La Secretaría de Turismo, en coordinación con la Comisión, deberá brindar su apoyo al sector vinícola, vitícola y vitivinícola mexicano a:

- I. Promocionar las rutas de vino y de turismo enológico;
- II. Impulsar al vino mexicano como producto representativo nacional, y
- III. Fomentar y dar cumplimiento a lo establecido en la Política de Fomento a la Gastronomía Mexicana.

7. *La Secretaría de Relaciones Exteriores*

A la Secretaría de Relaciones Exteriores, en coordinación con la Comisión, le corresponde apoyar al sector vinícola, vitícola y vitivinícola mexicano promocionando al vino mexicano a través de todas sus representaciones, embajadas y consulados, dentro y fuera del territorio nacional, promoviendo la oferta y calidad del vino mexicano en el extranjero.

8. *La Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales*

La Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, a través de la Comisión Nacional del Agua y las entidades federativas, mediante sus comisiones estatales u organismos operadores de agua, deberán proporcionar, en el ámbito de sus respectivas competencias, con cargo a los productores, en términos de las disposiciones aplicables, el abastecimiento y acceso al agua en las regiones productoras de vid.

9. *La Secretaría de Energía*

La Secretaría de Energía, en coordinación con la Comisión, deberá brindar su apoyo al sector vinícola, vitícola y vitivinícola mexicano a:

- I. Fomentar y promover una mayor integración nacional de equipos y componentes para el aprovechamiento de las energías renovables en los diferentes procesos de producción del vino mexicano, y
- II. Promover las energías renovables utilizadas en la vitivinicultura, en apego a la Ley de Transición Energética.

Respecto a la normatividad aplicable, los productores y envasadores de vino deben cumplir con los sistemas de control de calidad, especificaciones fisicoquímicas, envase, embalaje e información comercial establecidas en las disposiciones sanitarias y normas oficiales mexicanas del sector que le sean aplicables. Se especifica que la evaluación de la conformidad del vino debe llevarse a cabo conforme lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento y en las normas oficiales mexicanas de la calidad y clasificación del vino mexicano aplicables al sector, a fin de corroborar la autenticidad de la calidad y clasificación del vino mexicano.

El título IV de la Ley se refiere a la promoción del vino mexicano, tarea que corresponde a la Comisión junto con la difusión de los productos vitivinícolas. Para ello, la Comisión podrá:

- I. Elaborar material de promoción para dar a conocer el vino mexicano;
- II. Impulsar el diseño de políticas públicas a fin de propiciar la definición de programas específicos o conceptos de apoyo dentro de aquellas políticas existentes en los tres órdenes de gobierno, y
- III. Las demás que establezcan las disposiciones jurídicas aplicables.

Es importante destacar que conforme a la Ley, la Comisión deberá tener acceso a espacios y tiempos oficiales para la divulgación de sus funciones y para la correcta promoción de la cultura del consumo del vino mexicano, en los términos de las leyes respectivas. En su caso, los criterios orientadores que se deberán seguir en las campañas financiadas con fondos públicos serán los siguientes:

- I. Recomendar el consumo moderado y responsable del vino;
- II. Informar y difundir los beneficios del vino, en materia de salud pública y los riesgos para la salud cuando se consume en exceso;

III. Fomentar el desarrollo sostenible del cultivo de la vid, favoreciendo el respeto del medio ambiente;

IV. Destacar los aspectos históricos y tradicionales de los vinos mexicanos, en particular, las peculiaridades específicas de la diversidad de las regiones como son las características del suelo, altitud, aire, clima, entre otros que influyen en ellos, e

V. Informar y difundir la calidad, los beneficios, propiedades, cualidades y la composición del vino, a efecto de tener información completa sobre el producto.

Se señala además que los organismos de productores y empresariales relacionados con la industria podrán realizar campañas nacionales de promoción y difusión del vino mexicano, con la participación de la Comisión, los productores y los tres órdenes de gobierno.

Conforme al artículo segundo transitorio, el Ejecutivo federal debió haber expedido el Reglamento dentro de los 180 días siguientes a la entrada en vigor de la Ley y establecer las adecuaciones de carácter orgánico, estructural y funcional para su debido cumplimiento. Hasta octubre de 2019 el Reglamento no había sido expedido.

Cabe señalar que cada estado de la República cuenta con sus respectivas regulaciones en materia de consumo y expendio de bebidas alcohólicas. Asimismo, son aplicables en materia de publicidad de bebidas alcohólicas la Ley Federal de Protección al Consumidor que prohíbe la publicidad engañosa o abusiva y la Ley Federal de Variedades Vegetales.

II. LAS LEYES ESTATALES DE FOMENTO

Se dice que el desarrollo de la industria vitivinícola mexicana requiere de diversificación geográfica de actividades productivas, orientación de la producción hacia vinos finos e inversiones en distribución, comercialización y publicidad.⁶⁷⁸ Actualmente, la producción vitivinícola en México se desarrolla con éxito y calidad en varios estados de la República, como Aguascalientes, Baja California, Coahuila, Chihuahua, Guanajuato, Querétaro, Zacatecas, Sonora y San Luis Potosí, si bien se está vinificando también en Puebla y en la Ciudad de México.⁶⁷⁹

⁶⁷⁸ Vergara, Sebastián, “Características de la industria vitivinícola y estrategias empresariales”, *Comercio Exterior*, vol. 54, núm. 9, septiembre de 2004, p. 840.

⁶⁷⁹ Sobre las diversas regiones vitivinícolas de México véase Faesler, Carla y Cerón, Rocío, *El vino mexicano. Ratz, sarmiento y frutos*, Singapur, Revimundo, 2003, pp. 40 y ss.

Pese a su importancia, no existe a la fecha una ley especial que regule y fomente la producción vitivinícola en Baja California, tampoco la encontramos en Aguascalientes, Durango, Puebla, Sonora, Ciudad de México, Querétaro, Zacatecas o San Luis Potosí.

En el caso de Baja California cabe señalar que actualmente una de las zonas vitivinícolas más importantes del país se encuentra precisamente en Ensenada. La región se divide en diferentes valles:⁶⁸⁰

- Valle de Guadalupe.
- Valle de Calafia.
- Valle de San Antonio de las Minas.
- Valle de las Palmas Tecate.
- Valle de San Vicente.
- Valle de Ojos Negros.
- Valle de Santo Tomás.
- Valle de La Grulla.

Si bien no existe una ley vitivinícola, el 30 de diciembre 2011 se publicó en el *Periódico Oficial del Estado*, una reforma a la Ley de Hacienda del Estado de Baja California, mediante la cual se creó el Impuesto Estatal a la Venta Final de Bebidas con Contenido Alcohólico. En sus considerandos, la reforma señaló que el citado impuesto estatal tiene por objeto gravar la venta final de bebidas con contenido alcohólico en envase cerrado, llevada a cabo en territorio de Baja California, y una de las bebidas con contenido alcohólico que son objeto de venta es el vino, entendiéndose por este *la bebida que resulta de la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca, estrujada o no, o del mosto simple o virgen, con un contenido de alcohol.*

Como medida de fomento a la industria vitivinícola, año con año se ha condonado y eximido a las personas físicas y morales del 100% del pago del Impuesto Estatal a la Venta Final de Bebidas con Contenido Alcohólico, que se cause durante el ejercicio fiscal correspondiente, respecto de la venta final en envase cerrado de la bebida con contenido alcohólico denominado vino, con gradación alcohólica desde 7 hasta 14 °G.L. (Gay-Lussac).

⁶⁸⁰ Véase Velázquez, Araceli, “Bodegas de Santo Tomás”, *El Conocedor*, 17 de noviembre de 2017, disponible en: <http://revistaelconocedor.com/bodegas-santo-tomas/> (fecha de consulta: 17 de septiembre de 2018). En 2014 se implementó en su segunda etapa el Programa de Desarrollo Turístico de los Valles Vitivinícolas de Baja California con Fonatur (Fideicomiso Fondo Nacional de Fomento al Turismo) y el gobierno del estado. Véase el *Periódico Oficial del Estado de Baja California*, tomo CXXI, 29 de agosto de 2014, núm. 43. Véase Bustillo Puente, Esperanza, *op. cit.*, pp. 73 y ss.

A continuación, veremos las legislaciones correspondientes a los estados de Coahuila, Chihuahua y Guanajuato.

1. *Coahuila*

En Coahuila existen diversas casas productoras en el Valle del Tunal y en el Valle de Parras, como son:

- Casa Madero.
- Don Leo.
- Rivero González.
- Hacienda El Marqués.
- Las Pudencianas.
- Hacienda del Perote.
- Bodega Santo Madero.
- Viñedo Hacienda del Rosario.

Bodegas artesanales:

- Segovia Fuantos.
- El Vesubio.
- Madens Terra Vid.

En cuanto a la regulación de la producción de vinos, la Ley para el Impulso y Desarrollo de la Actividad Vitivinícola del Estado de Coahuila de Zaragoza, del 25 de agosto de 2016, tiene por objeto impulsar, fomentar, promover y difundir las actividades relacionadas con el sector vitivinícola, así como proporcionar acciones de protección y defensa de productores y consumidores, propiciando la participación de los distintos órdenes de gobierno y el sector privado. Cabe destacar que conforme a la ley, el vino de Coahuila es el vino elaborado cien por ciento con uvas producidas en Coahuila de Zaragoza. Su texto está claramente inspirado en la Ley de Fomento a la Actividad Vitivinícola del Estado de Chihuahua de 2014.

Le corresponde la aplicación de la Ley al Poder Ejecutivo del estado por conducto de la Secretaría de Economía y Turismo y de las demás dependencias de la administración pública estatal, en el ámbito de sus atribuciones, así como a los municipios en su esfera competencial.

El artículo 3o. establece que son sujetos de la Ley:

- Los vitivinicultores.

- Las organizaciones, asociaciones, comités y consejos de carácter estatal, regional, distrital y municipal que se constituyan o estén constituidos de conformidad con los lineamientos y las normas vigentes en la materia.
- Y, en general, toda persona física o moral que, de manera individual o colectiva, realice actividades relacionadas con la industria vitivinícola en Coahuila de Zaragoza.

La Ley, en su artículo 4, contempla diversas definiciones, que son:

Añejamiento: Proceso de envejecimiento al que se somete una bebida alcohólica que permanece por lo menos un año en barricas de roble, roble blanco o encino, según el tipo de bebida;

Comisión: la Comisión Interinstitucional para el Impulso y Desarrollo Vitivinícola del Estado de Coahuila de Zaragoza;

Distintivo de calidad: el Distintivo Estatal de Calidad Vitivinícola Coahuilense otorgado por la Comisión;

Enología: ciencia, técnica y arte de producir vinos, mostos y otros derivados de la vid mediante la implantación de técnicas de cultivo de viñedo, el análisis de los productos elaborados y almacenaje, gestión y conservación de los mismos;

Ley: la Ley para el Impulso y Desarrollo de la Actividad Vitivinícola del Estado de Coahuila de Zaragoza;

Mosto: es el zumo de la uva, que contiene diversos elementos de la misma, como lo son piel, semilla, jugos, entre otros;

Registro: el Registro Estatal de Vitivinicultores;

Sector: al sector vinícola, vitícola y vitivinícola;

Vid: planta clasificada como *vitis vinifera* subespecie *vinifera*. Vinífera que produce uva, fruto comestible y materia prima para la fabricación de vino y otras bebidas alcohólicas;

Vinícola: empresa que se dedica a la producción de vino;

Vino: es la bebida obtenida exclusivamente por la fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva;

Vino de Coahuila: es el vino elaborado cien por ciento con uvas producidas en Coahuila de Zaragoza;

Viticultura: rama de la ciencia de la horticultura dedicada al cultivo sistemático de la vid, o parra, para usar sus uvas en la producción de vino;

Vitivinicultura: conjunto de técnicas y conocimientos relativos al cultivo de la vid y a la elaboración de vino; y

Operadores: personas físicas o morales o la agrupación de éstas, que intervinen profesionalmente en alguna de las actividades del sector vitivinícola,

como la producción de la uva como materia prima, la elaboración del vino, su almacenamiento, su crianza, su embotellado y su comercialización.

La producción, industrialización y el comercio de la industria vitivinícola se fomentarán de manera sustentable, tomando en consideración los convenios interinstitucionales que se celebren con el gobierno federal, incluyendo la promoción de esquemas de participación de productores y la libre competencia en el sector, con respeto al equilibrio ecológico y a las condiciones de los hábitats naturales.

Corresponde al estado⁶⁸¹ y a los municipios:

⁶⁸¹ Las dependencias de la administración pública del estado deberán coordinarse en el ámbito de sus atribuciones para el impulso y desarrollo de la actividad vitivinícola en el estado. Corresponde a la Secretaría de Economía y Turismo a través de su titular:

I. Formar parte de la Comisión y fungir como coordinador de la misma;
II. Ejecutar los acuerdos de la Comisión que le correspondan en el ámbito de sus atribuciones;

III. Proponer acciones para el desarrollo, promoción y difusión de la industria vitivinícola;
IV. Las demás que le sean conferidas en la Ley y otros ordenamientos aplicables.

La Secretaría de Desarrollo Rural, tendrá las siguientes facultades:

I. Formar parte de la Comisión;
II. Ejecutar los acuerdos de la Comisión que le correspondan en el ámbito de sus atribuciones;
III. Proponer acciones para el impulso, desarrollo y capacitación de productores en materia de viticultura;

IV. Las demás que le sean conferidas en esta Ley y otros ordenamientos aplicables.

La persona titular de la Secretaría de Salud tendrá las siguientes facultades:

I. Formar parte de la Comisión;
II. Ejecutar los acuerdos de la Comisión que le correspondan en el ámbito de sus atribuciones;

III. Velar por el cumplimiento de las disposiciones sanitarias en la elaboración de productos derivados de la vid;

IV. Promover el consumo responsable de productos derivados de la vid;

V. Las demás que le sean conferidas en la Ley y otros ordenamientos aplicables.

La persona titular de la Secretaría del Trabajo, tendrá las siguientes facultades:

I. Formar parte de la Comisión;
II. Ejecutar los acuerdos de la Comisión que le correspondan en el ámbito de sus atribuciones;

III. Proponer acciones para la generación y protección de empleos en el sector;

IV. Las demás que le sean conferidas en la ley y otros ordenamientos aplicables.

La persona titular de la Secretaría de Medio Ambiente y Desarrollo Urbano, tendrá las siguientes facultades:

I. Formar parte de la Comisión;
II. Ejecutar los acuerdos de la Comisión que le correspondan en el ámbito de sus atribuciones;

III. Velar por el respeto al equilibrio ecológico y las condiciones de los hábitats naturales en el desarrollo de las actividades del sector;

IV. Las demás que le sean conferidas en la Ley y otros ordenamientos aplicables.

Promover los instrumentos para el financiamiento y apoyo técnico a los productores;

Promover la plantación de viñedos en el estado;

Propiciar el aseguramiento de la calidad regional del vino de Coahuila;

Establecer estrategias para posicionar al vino producido en el estado;

Promover campañas para crear conciencia del beneficio del consumo responsable del vino;

Fomentar, divulgar y promover la inversión nacional y extranjera en las actividades relacionadas con el sector vitivinícola en Coahuila de Zaragoza;

Fortalecer la competitividad de las casas vitivinícolas establecidas en el estado, fomentando el desarrollo de su producción y la calidad del vino de Coahuila, y

Las demás que tengan por objeto impulsar, promover y difundir la actividad vitivinícola en el estado.

Se consideran por la Ley factores básicos para el impulso del sector vitivinícola en el estado:

I. Los vitivinicultores, las organizaciones, comités, asociaciones y consejos, estatales, regionales, distritales y municipales, mediante la inversión directa, la generación de empleo y la promoción del vino de Coahuila a nivel nacional e internacional;

II. La participación de los tres órdenes de gobierno, para promover, fortalecer, proteger y apoyar las actividades y proyectos de inversión vitivinícola;

III. El estímulo del desarrollo de los vitivinicultores y en general de la industria del vino a través de fomentar la inversión en infraestructura para garantizar la adecuada realización de las actividades vitivinícolas, y

IV. La tecnificación de los procesos de producción así como el empleo de nuevas herramientas especializadas en la producción de vino.

A. La Comisión Interinstitucional para el Impulso y Desarrollo Vitivinícola del Estado de Coahuila de Zaragoza

Se crea la Comisión Interinstitucional para el Impulso y Desarrollo Vitivinícola del Estado de Coahuila de Zaragoza, órgano permanente de consulta, colaboración, concertación y coordinación, que tiene por objeto orientar, promover, fortalecer, apoyar, fomentar, dar seguimiento e impulsar de manera integral la cadena productiva vitivinícola en el estado, su desarrollo y comercialización.

La Comisión se integra por:

- El Ejecutivo del estado.
- La Secretaría de Economía y Turismo.
- La Secretaría de Desarrollo Rural.
- La Secretaría de Salud.
- La Secretaría del Trabajo.
- La Secretaría de Medio Ambiente y Desarrollo Urbano.

La Comisión será presidida por el titular del Ejecutivo del estado y en su ausencia por el coordinador de la misma.⁶⁸² Quien sea titular de la Secretaría de Economía y Turismo fungirá como coordinador de la Comisión.⁶⁸³ La Comisión sesionará de manera ordinaria trimestralmente y de manera extraordinaria cuando sea necesario.

Podrán ser invitados con voz, pero sin voto, operadores de reconocida trayectoria vitivinícola, representantes de instituciones educativas, asociaciones civiles y organismos privados integrantes de la sociedad civil que en razón de su profesión u ocupación estén en posibilidad de hacer aportaciones o propuestas importantes relacionadas con la materia.

La Comisión tiene las siguientes obligaciones y atribuciones:

⁶⁸² El presidente de las Comisión tendrá las siguientes facultades:

I. Presidir las sesiones de la Comisión y declarar resueltos los asuntos en el sentido de la votación;

II. Comunicar a los miembros de la Comisión los criterios que habrán de orientar las sesiones de la misma de conformidad con las disposiciones aplicables;

III. Solicitar a los miembros de la Comisión los informes y documentos que sean necesarios para el cumplimiento del objeto de la misma;

IV. Las demás que le sean conferidas en la Ley, el Reglamento Interior de la Comisión y otros ordenamientos aplicables.

⁶⁸³ El coordinador de la Comisión tendrá las siguientes facultades:

I. Formular y presentar a la Comisión el Programa Anual de Trabajo y los programas de acción en términos de la legislación aplicable;

II. Celebrar y otorgar toda clase de actos y documentos respecto del objeto de la Comisión;

III. Formular opiniones y proponer a la Comisión las vías para la solución de conflictos relacionados con la industria vitivinícola;

IV. Proponer los asuntos a tratar en las sesiones de la Comisión;

V. Formular y presentar a la Comisión el calendario de encuentros relacionados con la industria vitivinícola, considerando la información que los propios productores y asociaciones relacionadas con la industria vitivinícola determinen;

VI. Representar a la Comisión en foros, cumbres y actividades nacionales e internacionales vinculados con el sector;

VII. Convocar a las reuniones ordinarias de la Comisión, y

VIII. Las demás que le sean conferidas en la Ley, el Reglamento Interior de la Comisión y otros ordenamientos aplicables.

I. Coadyuvar en el cumplimiento de los convenios, programas y acciones de gobierno en materia de impulso y desarrollo de la actividad vitivinícola en el marco del Plan Estatal de Desarrollo;

II. Conocer los diferentes procesos de elaboración y clasificación de las variedades de vino de mesa;

III. Establecer los requisitos y lineamientos para el otorgamiento del distintivo estatal de calidad, de los vinos producidos en Coahuila de Zaragoza;

IV. Establecer las bases para el funcionamiento y regulación del Registro Estatal de Vitivinicultores;

V. Ser instancia de consulta y colaboración para la realización de estudios, planes, programas y proyectos que se desarrollen en la materia de esta Ley;

VI. Proponer al titular del Ejecutivo del estado, las políticas públicas para el impulso y desarrollo del sector vitivinícola;

VII. Participar y promover la participación de los operadores en foros estatales, nacionales e internacionales relacionados con la industria vitivinícola;

VIII. Publicar un informe anual sobre el desempeño de sus funciones y los avances en el sector;

IX. Proponer las acciones de orientación, fortalecimiento, promoción, seguimiento e impulso de la actividad vitivinícola;

X. Aprobar, emitir y publicar su Reglamento Interior;

XI. Vigilar que en las actividades de producción e industrialización vitivinícola se respete el equilibrio ecológico y las condiciones de los hábitats naturales;

XII. Gestionar y promover la capacitación de los operadores, así como la investigación científica en materia de vitivinicultura;

XIII. Las demás que establezcan los convenios, planes, programas y acciones en los que participe el gobierno del estado, así como las demás disposiciones legales aplicables en materia de esta Ley.

Se establece que los ayuntamientos podrán formar comités para el impulso y desarrollo de la actividad vitivinícola en su circunscripción territorial o convenir con otros municipios del estado, la constitución de comités regionales.

B. El Distintivo Estatal de Calidad Vitivinícola Coahuilense

Se contempla el Distintivo Estatal de Calidad Vitivinícola Coahuilense, instrumento mediante el cual la Comisión certifica el cumplimiento de los requisitos establecidos por la normativa de la materia, así como el conjunto de propiedades y características inherentes al carácter de los vinos de Coahuila.

Para acceder al distintivo de calidad, los productores y embotelladores de vino deben mantener sistemas de control de calidad compatibles con las normas federales y estatales aplicables y las buenas prácticas de fabricación. Asimismo, también deben verificar sistemáticamente las especificaciones contenidas en las normas oficiales mexicanas, utilizando equipo suficiente y adecuado de laboratorio, así como los métodos de prueba apropiados, llevando un control estadístico de la producción que objetivamente demuestre el cumplimiento de dichas especificaciones.

Los operadores (personas físicas o morales o la agrupación de éstas, que intervienen profesionalmente en alguna de las actividades del sector vitivinícola, como la producción de la uva en cuanto materia prima, la elaboración del vino, su almacenamiento, crianza, embotellado y comercialización), deberán velar en todo momento por cumplir los estándares de calidad en la elaboración del vino de Coahuila, así como dotar de la información complementaria sobre el contenido de la procedencia de mosto, caldos o vinos elaborados.

La Ley establece en su artículo 27 que en la elaboración de los vinos a los que se otorgue el distintivo de calidad, el embotellador debe cumplir cabalmente con los requisitos de etiquetado, envase y embalaje contenidos en las normas oficiales mexicanas vigentes; queda absolutamente prohibida la adición de toda materia colorante, artificial o natural que no sea la propia de la uva, así como de alumbre, ácido salicílico, bórico o sus sales, ácido benzoico, sacarinas, glicerinas y glucosas comerciales, así como las nocivas para la salud y las no permitidas en los demás ordenamientos aplicables en la materia, independientemente de la normativa que se establezca en otros países.

El distintivo de calidad será otorgado por la Comisión y deberá atender la procedencia, el origen y la región del mosto, vid, uvas, caldos o vino elaborado contenido en el vino embotellado, sin que ésta sea necesaria u obligatoria para la venta y distribución de ningún producto vitivinícola.

Además de los requisitos establecidos en la Ley, los procedimientos y demás especificaciones para la obtención del distintivo de calidad quedarán señalados dentro de los lineamientos que para tal efecto sean emitidos por la Comisión.

Para el otorgamiento del distintivo de calidad, la Comisión podrá solicitar la opinión de expertos en la materia conforme a los lineamientos establecidos.

C. *La promoción del vino de Coahuila*

La promoción y difusión de los productos vitivinícolas elaborados en el estado corresponde a las dependencias de la administración pública estatal conforme al ámbito de sus atribuciones. El estado, a través de las dependencias correspondientes, podrá financiar campañas de información, difusión y promoción del viñedo, del vino y de los mostos de uva, en el marco de la normativa aplicable y de acuerdo con el ordenamiento jurídico nacional vigente; en particular de la Ley para la Regulación de la Venta y Consumo de Alcohol en el Estado de Coahuila de Zaragoza (Ley publicada en el *Periódico Oficial* el 18 de septiembre de 2012), si bien la citada Ley se refiere a la promoción de campañas de difusión encaminadas a prevenir y combatir el abuso en el consumo de bebidas alcohólicas, más que a la promoción del viñedo (artículo 1o., fracción III).

El estado, los municipios y sus organismos descentralizados podrán convenir la cooperación para la realización de campañas concertadas de información, difusión y promoción del viñedo, del vino y de los mostos de uva.

Se aclara que las campañas de información financiadas con recursos públicos estatales se deberán basar en los siguientes criterios:

- Recomendar el consumo moderado y responsable del vino.
- Informar y difundir los beneficios del vino como alimento dentro de una dieta balanceada.
- Fomentar el desarrollo sostenible del cultivo de la vid, favoreciendo el respeto del medio ambiente, así como la fijación de la población en el medio rural.
- Destacar los aspectos históricos, tradicionales y culturales de los vinos elaborados en el estado; en particular, las peculiaridades específicas de suelo y clima de Coahuila de Zaragoza que influyen en ellos.
- Impulsar el conocimiento de los vinos coahuilenses en las demás entidades federativas y a nivel internacional, con el objeto de lograr su mayor presencia en sus respectivos mercados.
- Informar y difundir la calidad y los beneficios de los mostos y zumos de uva producidos en Coahuila de Zaragoza.

Corresponde a la administración pública estatal promover una política de impulso de proyectos y programas de investigación y desarrollo de la actividad vitivinícola en el estado.

Finalmente, cabe destacar que se instruyó la creación del Registro Estatal de Vitivinicultores a cargo de la Secretaría de Economía y Turismo. Dicho Registro deberá contener el padrón de operadores en Coahuila de Zaragoza.

La Comisión debiera instalarse dentro de los sesenta días naturales siguientes a la entrada en vigor del decreto promulgatorio de la Ley. Por su parte, los reglamentos y lineamientos derivados de la Ley debieron emitirse dentro de los sesenta días posteriores a la instalación de la Comisión.

2. Chihuahua

La producción de vino en Chihuahua tiene una larga tradición. En tiempos recientes, hacia los años sesenta del siglo XX, María Galanti y Gastone Guglielmina elaboraron su propio vino de uva Chardonnay y Cabernet Sauvignon, tarea a la que se sumaron otros chihuahuenses, como Rodolfo Cruz Miramontes, Juan José Royo, Abel Beltrán del Río y Gilberto Pinoncely (este último fundaría Bodegas Pinesque en 2009).⁶⁸⁴ Actualmente hay grandes vinícolas, y la Universidad de Chihuahua desarrolla una tarea de gran relevancia en el estudio y desarrollo del cultivo de la vid en el estado. El Consejo Mexicano Vitivinícola acordó trabajar en conjunto con la Universidad Autónoma de Chihuahua para diseñar la currícula de la carrera de ingeniero vitivinicultor en la Facultad de Ciencias Agrotecnológicas (Faciatic).⁶⁸⁵

Actualmente, la Facultad lleva a cabo once proyectos de investigación relacionados con la elaboración, calidad y comercialización de vino.

Los municipios de Namiquipa, Bachíniva, Guerrero, Delicias, Chihuahua y Encinillas cuentan con viñedos y bodegas.

En el estado de Chihuahua existen cinco zonas vinícolas, que son las siguientes:⁶⁸⁶

⁶⁸⁴ Disponible en: <https://www.eluniversal.com.mx/menu/el-vino-de-chihuahua-el-gran-desconocido-de-la-viticultura-mexicana>. Véase, asimismo, Bodenstedt, Arturo, *Guía de vinos mexicanos*, 7a. ed., México, Artboden, 2014, p. 255.

⁶⁸⁵ “Las clases de la nueva ingeniería podrían comenzar en agosto de 2022. Al respecto, se señaló que la Facultad de Ciencias Agrotecnológicas cuenta con la infraestructura necesaria para dar inicio a la nueva carrera, al poseer un taller especial para elaboración de vino y con equipos de análisis químico especializado en el líquido”, disponible en: <https://prochihuahua.mx/estrenara-uach-una-carrera-en-ingenieria-vitivinicola-en-2022/>.

⁶⁸⁶ Disponible en: <https://www.eluniversal.com.mx/menu/el-vino-de-chihuahua-el-gran-desconocido-de-la-viticultura-mexicana>.

A. *Zona 1*

Se le considera una de las zonas más aptas para la producción de vino de alta calidad, dado su nivel de horas de sol y su amplitud térmica de 18 °C. Los municipios que la integran y las vinícolas en ellos localizados son:

- Municipio Cuauhtémoc: Faciatec, Casa Revuelta, Santa Clara.
- Municipio Guerrero: Rancho La Concepción, Finca San Antonio, Vitivinícola Richesse, Rancho Villa Cureseño.
- Municipio Bachíniva: Bodega San Jerónimo.
- Municipio Namiquipa: Faciatec, Viñedos Altamira, Viñedos Don Guillermo González, Viñedos Palomino.

B. *Zona 2*

Está formada por valles con una altura entre 1,500 y 1,800 metros sobre el nivel del mar, localizados en el municipio de Chihuahua y al oeste del mismo, grandes valles de la llanura, y el semidesierto chihuahuense.

- Municipio Chihuahua: Hacienda Encinillas, Casa Establo, Viñedos Barraza, Viñedos Piña Mora, Luna Roja, Bodegas Pinesque.
- Municipio Aldama: Pasado Meridiano.
- Municipio Riva Palacio: Viñedo Santa Clara.
- Municipio Santa Isabel: El Molino, Molino Don Tomás, Hacienda Santa Sabina.

C. *Zona 3*

Zona de clima cálido que favorece la producción de uva de alto contenido de azúcares. Pueden producirse excelentes vinos dulces.

- Municipio Satevó: Las Ruelas, Hacienda San Agustín, Viticultura del Norte.
- Municipio López: Viñedo experimental del Centro de Investigación para los Recursos Naturales (Cirena).
- Municipio Santa Bárbara: Casa Colorada.

D. *Zona 4*

Se encuentra en zonas semidesérticas, en niveles de 1,200 metros sobre el nivel del mar en diferentes latitudes del estado, por lo que la viticultura se enfrenta a limitaciones de agua, lluvias y alta variabilidad diaria.

- Municipio Nuevo Casas Grandes: Casa Elica.
- Municipio Villa Ahumada: bodegas Los Ojos de la Fe, 9 Piedras.

E. *Zona 5*

La encontramos en los valles del centro, sur y este del estado. La experiencia vinícola en la zona ha sido altamente positiva, por contar con la amplitud térmica. Se producen vinos de mesa blancos y tintos.

Municipio Delicias: bodegas Casa Chávez y Cavall.

Las vinícolas en el estado de Chihuahua son:⁶⁸⁷

- 5 Estrellas.
- Bodega San Gerónimo.
- Bodegas Pinesque.
- Casa Boutique Reyes Mota.
- Casa Elica.
- Casa Establo.
- Casa Revuelta.
- Casa Reyes Mota.
- Cava Baltierra.
- Cavall 7.
- Faciatec.
- Finca San Antonio.
- Grupo Tres Ríos.
- Hacienda Encinillas.
- Los Cuates Palomino.
- Misión Cerocahui.
- Viñedos Aranza.
- Viñedos Altamira.
- Viñedos Barraza.

⁶⁸⁷ *Idem.*

- Viñedos Luna Roja.
- Viñedos Piña Mora.
- Viñedos Valles Villalpando.
- Vinícola Casa Chávez.
- Vitivinícola Richesse.
- Vitivinícola Pasado Meridiano.

En cuanto a la regulación de la actividad vitivinícola, el 9 de abril de 2014 se publicó la Ley de Fomento a la Actividad Vitivinícola del Estado de Chihuahua. En la Ley se establece que la producción, la industrialización y el comercio de la industria vitivinícola se fomentarán de manera sustentable, en atención a los convenios interinstitucionales con el gobierno federal, conforme a los programas sectoriales, en cumplimiento a lo dispuesto por los planes Nacional y estatal de Desarrollo. El objeto de la Ley es:

- Promover, entre los productores y asociaciones, en coordinación con los distintos órdenes de gobierno, el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones legales aplicables, la producción e industrialización, así como la autenticidad y calidad vitivinícola y de sus subproductos de forma regional.
- Promover la creación y el otorgamiento del distintivo “Vino de Chihuahua”, a efecto de que éste sea reconocido como vino de calidad.
- Promover la infraestructura para el desarrollo de negocios vitivinícolas.
- Participar en la promoción de la imagen de los proveedores vitivinícolas chihuahuenses en el mercado local y nacional.
- Fomentar la organización y asociación de los productores vitivinícolas del estado.
- Impulsar la elaboración y ejecución de programas de capacitación entre los productores y asociaciones vitivinícolas, en materia de investigación y transferencia tecnológica, sanidad y calidad.
- Impulsar la comercialización vitivinícola y sus subproductos en mejores condiciones de mercado.

Son sujetos de la Ley:

- Los vitivinicultores.
- Las organizaciones, asociaciones, comités y consejos de carácter estatal, regional, distrital y municipal que se constituyan o estén constituidos de conformidad con los lineamientos y las normas vigentes en la materia.

- Toda persona física o moral que, de manera individual o colectiva, realice actividades relacionadas a la actividad vitivinícola en el estado.

La aplicación de la Ley corresponde al Ejecutivo del estado, por conducto de la Secretaría de Desarrollo Rural, a través de su Consejo Estatal Vitivinícola.

En el artículo 5o. se incluye una lista de definiciones, que son:

- Consejo. Consejo Estatal Vitivinícola.
- Ley. La Ley de Fomento a la Actividad Vitivinícola del Estado de Chihuahua.
- Registro. El Registro Estatal de Vitivinicultores.
- Reglamento. El Reglamento de la Ley de Fomento a la Actividad Vitivinícola del Estado de Chihuahua.
- Secretaría. Secretaría de Desarrollo Rural del Estado de Chihuahua.
- Sector. Al sector vinícola, vitícola y vitivinícola.
- Vinícola. Empresa que se dedica a la producción de vino.
- Vitivinicultura. Técnica hortícola dedicada al cultivo sistemático de la vid, o parra, para usar sus uvas en la producción de vino.
- Vitivinicultor. Persona dedicada a la producción, elaboración y transformación de la uva destinada a la industrialización del vino. Corresponde a las autoridades, en el ámbito de sus respectivas competencias, y conforme a los convenios interinstitucionales que se celebren con las autoridades federales, fomentar el desarrollo del mercado, incluyendo la promoción de esquemas de participación de productores y la libre competencia en las materias de la Ley.

Se plantean diversas estrategias para alcanzar el desarrollo del sector vitivinícola, como son:

- 1) Gestionar la participación ciudadana.
- 2) Promover los instrumentos para el financiamiento y apoyo técnico a los productores.
- 3) Promover la plantación de viñedos en el estado.
- 4) Propiciar el aseguramiento de la calidad regional.
- 5) Establecer estrategias para posicionar al vino como un vino de calidad chihuahuense.

- 6) Promover campañas para crear conciencia del beneficio del vino y la imagen de las diferentes casas vitivinícolas de Chihuahua.
- 7) Promover la participación de los productores dentro del Consejo Estatal Vitivinícola.
- 8) Fomentar, divulgar y promover la inversión nacional y extranjera en las actividades relacionadas con el sector vitivinícola chihuahuense.
- 9) Fortalecer la competitividad de los vinos estatales, fomentando el desarrollo de su producción y calidad.

a. El Consejo Estatal Vitivinícola

Se establece el Consejo Estatal Vitivinícola, ente sectorial de la Secretaría de Desarrollo Rural, cuyo objeto es fomentar la calidad en los procesos de producción y las actividades necesarias para la obtención de los productos y subproductos; promover la capacitación de los productores, la inversión en los rubros de agricultura, industria y comercialización; promover y coordinar las acciones tendentes a mejorar los términos de comercialización vitivinícola e impulsar de manera integral la cadena productiva vitivinícola.

Sus obligaciones y atribuciones son:

- a) Coadyuvar con el sector, en congruencia con los convenios interinstitucionales celebrados con el Ejecutivo Federal, el Plan Nacional de Desarrollo y el Plan Estatal de Desarrollo.
- b) Coadyuvar en el cumplimiento de los convenios, programas y acciones de gobierno dentro del programa sectorial vitivinícola.
- c) Proponer la certificación y requisitos para el otorgamiento del distintivo estatal de calidad de los vinos chihuahuenses.
- d) Establecer las bases para la creación, el funcionamiento y regulación del Registro Estatal de Vitivinicultores.
- e) Ser instancia de consulta y colaboración para la realización de estudios, planes, programas y proyectos que se desarrollen en la materia.
- f) Proponer a la Secretaría las políticas públicas relacionadas con el sector vitivinícola.
- g) Participar en foros estatales, nacionales e internacionales relacionados con el objeto del Consejo.
- h) Publicar un informe anual sobre el desempeño de sus funciones y los avances en la materia.

- i) Las demás que establezcan los convenios, programas y acciones en los que participe el Ejecutivo estatal y demás disposiciones legales aplicables.

Corresponde a la Secretaría la designación de los integrantes del Consejo, estructura orgánica y su operación, conforme al Reglamento del Consejo Estatal Vitivinícola.⁶⁸⁸ Corresponde a la Secretaría promover la inclusión en el Consejo de las diferentes instituciones y entes de la administración pública estatal, las asociaciones, consejos, comités y representaciones privadas, bajo los principios de colaboración, coordinación e información interinstitucional.

b. El Distintivo de Calidad Vitivinícola de Chihuahua

Los productores y embotelladores de vino deben mantener sistemas de control de calidad y las buenas prácticas de fabricación, a efecto de acceder al distintivo “Vino Chihuahua”. Asimismo, deben verificar sistemáticamente los métodos de prueba apropiados, llevando un control estadístico de la producción que demuestre de manera objetiva el cumplimiento de dichas especificaciones.

Para acceder al distintivo “Vino Chihuahua”, los aspirantes deberán cumplir cabalmente los requisitos de etiquetado, envase y embalaje contenidos en las normas oficiales mexicanas; queda prohibida la adición de toda materia colorante, artificial o natural que no sea la propia de la uva, así como de alumbre, ácido salicílico, bórico o sus sales, ácido benzoico, sacarinas, glicerinas y glucosas comerciales; las nocivas para la salud y las no permitidas en las normas oficiales mexicanas y demás ordenamientos aplicables. Lo anterior con independencia de los requisitos que impongan las leyes del país de origen.

El distintivo de calidad de los vinos será otorgado por el Consejo, y deberá atender la procedencia, el origen y la región del mosto, vid, uvas, caldos o vino elaborado contenido en el vino embotellado, entre otros.

De igual manera, los requisitos y demás especificaciones para la obtención del distintivo de calidad quedarán establecidos dentro del reglamento de la Ley.

⁶⁸⁸ Reglamento del Consejo Estatal Vitivinícola, en *Periódico Oficial del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Chihuahua*, 18 de julio de 2020.

3. Guanajuato

La producción de vino en Guanajuato se desarrolla fundamentalmente en ocho municipios, que son Dolores Hidalgo, San Miguel Allende, Comonfort, San Felipe, León, Salvatierra, San Francisco del Rincón y Guanajuato capital.

Se cuenta con 32 casas productoras, que son:

1. Vinos Guanamé.
2. Vinícola Octágono.
3. Viñedo El Lobo.
4. Camino de Vinos.
5. Dos Jacales.
6. La Santísima Trinidad.
7. Vid Elena.
8. Bernat Vinícola.
9. Viñedo Los Arcángeles.
10. Cuna de Tierra.
11. Cavas Manchón.
12. Vinícola Tres Raíces.
13. Viñedo Puente Josefa.
14. San José Lavista.
15. Dos Búhos.
16. Viñedo Toyán.
17. Viñedo San Lucas.
18. Viñedo San Miguel.
19. Cava Garambullo.
20. Casa Anza.
21. Viñedo San Francisco.
22. Viñedo Los Senderos.
23. Viña del Gran Padre.
24. Tres Niñas.
25. Viñedo el Paraíso.
26. Tierra de Luz Hacienda Vinícola.
27. Las Maravillas.
28. San Bernardino.
29. Zirándaro Golf.
30. Casa Garrera.
31. Viñedo Río Laja.
32. Viñedo Xidó.

En cuanto a la regulación y fomento de la producción, el 26 de noviembre de 2020 se expidió la Ley de Fomento a la Actividad Vitivinícola del Estado de Guanajuato, cuyo objeto es fomentar, promover, difundir y fortalecer las actividades relacionadas con el sector vinícola, vitícola, vitivinícola y de enoturismo, propiciando la participación de los distintos órdenes de gobierno y el sector privado.

Para ello se tienen los siguientes fines:

I. Promover entre los productores y asociaciones vitivinícolas, en coordinación con los distintos órdenes de gobierno, el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones legales aplicables. Así como la producción, industrialización, la autenticidad, el mejoramiento de la calidad vitivinícola y de sus subproductos;

II. Promover la infraestructura para el desarrollo de negocios vitivinícolas;

III. Participar en la promoción del vino guanajuatense en el mercado local, nacional e internacional;

IV. Fomentar la organización y asociación de los productores vitivinícolas del estado;

V. Impulsar la capacitación entre los productores y asociaciones vitivinícolas en materia de investigación y transferencia tecnológica, sanidad y calidad;

VI. Impulsar la comercialización del vino guanajuatense y sus subproductos buscando las mejores condiciones de mercado;

VII. Promover la creación y el otorgamiento del Distintivo de Calidad Vino Guanajuatense; y

VIII. Fomentar el enoturismo como parte de la cadena de valor de la vitivinicultura.

Aplicación de la Ley.

Artículo 3. Corresponde la aplicación de esta Ley al Poder Ejecutivo, por conducto de la Secretaría de Desarrollo Económico Sustentable y de las demás dependencias de la administración pública estatal en el ámbito de sus atribuciones, así como a los municipios en el ámbito de su competencia.

Son sujetos de la Ley los vitivinicultores, las organizaciones, asociaciones, comités y consejos de carácter estatal, regional, distrital y municipal que se constituyan o estén constituidos de conformidad con los lineamientos y las normas vigentes en la materia y, en general, toda persona física o moral que de manera individual o colectiva realice actividades relacionadas con el sector y el enoturismo.

La Ley incluye una lista de conceptos, que son:

I. Consejo: Consejo Estatal Vitivinícola.

II. Enoturismo: tipo de turismo enfocado en las zonas de producción vinícolas. Se relaciona con el turismo gastronómico y con el turismo cultural dependiendo del carácter histórico o artístico del sector.

III. Ley: Ley de Fomento a la Actividad Vitivinícola del Estado de Guanajuato.

IV. Registro: Registro Estatal Vitivinícola.

V. Secretaría: Secretaría de Desarrollo Económico Sustentable.

VI. Sector: Al sector vinícola, vitícola y vitivinícola.

VII. Viticultor: Persona dedicada a la producción de vino.

VIII. Vino: Bebida que se obtiene de la fermentación de la uva *vitis vinifera*.

IX. Viticultor: Experto en el cultivo de la vid.

X. Vitivinicultor: Persona dedicada a la producción, elaboración y transformación de la uva destinada a la industrialización del vino.

XI. Vitivinicultura: Conjunto de técnicas y procedimientos que se llevan a cabo para el cultivo de la vid sea para mesa, industrial o producción de vino.

Así, el Ejecutivo del estado puede suscribir convenios de coordinación con los gobiernos federal, de las entidades federativas y de los municipios para el cumplimiento de las finalidades de la Ley. Las dependencias de la administración pública del estado deberán coordinarse en el ámbito de sus atribuciones para el impulso y desarrollo del sector y del enoturismo.

Corresponde al titular del Poder Ejecutivo del estado:

I. Conducir la política estatal en materia de fomento a la actividad vitivinícola, de conformidad por lo dispuesto en la Ley y demás disposiciones jurídicas aplicables;

II. Emitir el Programa Estatal Vitivinícola y de Enoturismo para promover el desarrollo vitivinícola de Guanajuato;

III. Las demás que establezca el reglamento de la Ley y otros ordenamientos aplicables.

La Secretaría de Desarrollo Económico Sustentable tiene las siguientes atribuciones:

I. Generar el crecimiento económico de la actividad vitivinícola, promoviendo instrumentos para el financiamiento del sector;

II. Fomentar y promover la inversión nacional y extranjera en las actividades relacionadas con el sector;

III. Apoyar la competitividad de los vinos guanajuatenses, fomentando el desarrollo de su producción y calidad;

IV. Aplicar las políticas públicas para el fomento y desarrollo del sector y del enoturismo;

V. Brindar apoyos técnicos, económicos, asesorías y capacitaciones a los productores y distribuidores de vino;

VI. Incentivar la exportación de los vinos guanajuatenses, conforme a las disposiciones jurídicas aplicables;

- VII. Establecer, operar y actualizar el Registro, y
- VIII. Las demás que le otorguen esta Ley y demás ordenamientos jurídicos aplicables.

La Secretaría de Turismo tiene las siguientes atribuciones:

- I. Fomentar acciones y estrategias para el desarrollo y promoción de productos enoturísticos que fortalezcan al sector;
- II. Propiciar la interacción con operadores turísticos, medios de comunicación y sectores públicos y privados en la promoción del sector y del enoturismo;
- III. Impulsar al vino guanajuatense como producto representativo del estado; y
- IV. Las demás que le otorguen la Ley y demás ordenamientos jurídicos aplicables.

La Secretaría de Desarrollo Agroalimentario y Rural tiene las siguientes atribuciones:

- I. Promover la plantación de viñedos.
- II. Asesorar a los productores para que en el desarrollo de cultivos destinados a la producción de la vid se realicen de acuerdo con las mejores prácticas agrícolas aplicables en materia de sanidad vegetal y que las investigaciones científicas y tecnológicas aconsejen.
- III. Realizar campañas de protección fitosanitaria y demás instrumentos en materia de sanidad vegetal en el marco de su competencia.
- IV. Implementar las acciones de capacitación y asistencia técnica para la producción de la uva.
- V. Generar programas de apoyo para insumos a la viticultura, promoviendo instrumentos para el financiamiento del sector.
- VI. Coadyuvar con la Secretaría en la elaboración y actualización del Registro.
- VII. Las demás que le otorguen esta Ley y demás ordenamientos jurídicos aplicables.

A. Atribuciones de los ayuntamientos

Conforme al artículo 13 de la Ley, en los municipios que tengan cualidades para el desarrollo vitivinícola, sus ayuntamientos tendrán las siguientes atribuciones:

I. Promover la ampliación y mejoramiento de la infraestructura para lograr el desarrollo del sector y del enoturismo;

II. Celebrar convenios de coordinación con la Federación, el gobierno del estado u otros municipios para fortalecer al sector y al enoturismo;

III. Convenir con los sectores social, privado, educativo y productivos con el objeto de realizar acciones e inversiones encaminadas a fortalecer al sector y al enoturismo;

IV. Promover la participación del Consejo Consultivo Municipal de Turismo para el desarrollo del sector y del enoturismo, y

V. Las demás que establezca esta Ley y otros ordenamientos aplicables.

B. Consejo Estatal Vitivinícola

El Consejo Estatal Vitivinícola “es el órgano colegiado de consulta y coordinación que tiene por objeto orientar, fomentar, promover, impulsar, apoyar y proponer políticas públicas para el fomento del sector y del enoturismo”. Se integra por los siguientes cargos honoríficos:

I. Un ciudadano, quien fungirá como presidente, designado por el gobernador del estado;

II. El titular de la Secretaría;

III. El titular de la Secretaría de Turismo;

IV. El titular de la Secretaría de Desarrollo Agroalimentario y Rural;

V. El titular de la Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración;

VI. Hasta cuatro representantes del sector, y

VII. Dos representantes de municipios que tengan vocación vitivinícola.

Cada integrante titular podrá nombrar a su suplente...

El funcionamiento y organización del Consejo Estatal se regularán conforme al Reglamento de la Ley.

De acuerdo con el artículo 18, el Consejo llevará a cabo sesiones ordinarias de forma trimestral, así como las extraordinarias que proponga su presidente o a petición de la mayoría de sus integrantes. Asimismo, “se podrá invitar a participar a las sesiones del Consejo a personas de los sectores público, social y privado, atendiendo al tema de que se trate en las mismas, quienes tendrán derecho a voz, pero no a voto”.

Las facultades del Consejo son:

I. Analizar y aprobar su plan de trabajo y, en su caso, las modificaciones que presente el presidente del Consejo;

- II. Proponer al gobernador del estado el anteproyecto para el Programa Estatal Vitivinícola y de Enoturismo;
- III. Coadyuvar en el cumplimiento de los convenios, programas y acciones de gobierno en materia de impulso y desarrollo del sector y del enoturismo;
- IV. Establecer los requisitos y lineamientos para el otorgamiento del Distintivo de Calidad Vino Guanajuatense, de los vinos producidos en el estado;
- V. Establecer las bases para el funcionamiento y regulación del Registro;
- VI. Proponer al titular del Ejecutivo del estado las políticas públicas para el impulso y desarrollo del sector y del enoturismo;
- VII. Publicar un informe anual sobre el desempeño de sus funciones y los avances en el sector y el enoturismo;
- VIII. Proponer las acciones de fortalecimiento, promoción, impulso y seguimiento del sector y del enoturismo;
- IX. Promover que en las actividades de producción e industrialización vitivinícola se respete el equilibrio ecológico y las condiciones de los hábitats naturales;
- X. Gestionar y promover la capacitación de los productores, así como la investigación científica en materia de vitivinicultura;
- XI. Fomentar el enoturismo como parte del desarrollo vitivinícola, y
- XII. Las demás que le otorguen la Ley, los convenios suscritos por el gobierno del estado y demás ordenamientos jurídicos aplicables.

El 24 de agosto de 2021 se publicó el Reglamento de la Ley de Fomento a la Actividad Vitivinícola del Estado de Guanajuato. En dicho Reglamento se establecen las facultades de la presidencia del Consejo, que son:

- I. Representar al Consejo;
- II. Presidir las sesiones del Consejo, orientando los debates que surjan en ellas;
- III. Autorizar el orden del día de las sesiones del Consejo;
- IV. Aprobar la convocatoria para las sesiones del Consejo;
- V. Instruir a la Secretaría Técnica para convocar a las sesiones del Consejo, proporcionando la información necesaria para la toma de decisiones en las sesiones;
- VI. Propiciar y coordinar la participación activa de las personas integrantes del Consejo;
- VII. Proponer, para la aprobación del Consejo:
 - a) El plan anual de trabajo;
 - b) El anteproyecto del Programa;
 - c) El informe anual sobre el desempeño de las funciones del citado órgano colegiado y los avances en el sector y el enoturismo, y
 - d) El calendario anual de sesiones ordinarias, en la última sesión de cada año;

VIII. Proponer y aplicar las medidas que sean necesarias para el cumplimiento del objeto y facultades del Consejo;

IX. Proponer la creación de comisiones o grupos de trabajo que se requieran para el mejor desahogo de los asuntos competencia del Consejo;

X. Ejecutar, a través de la Secretaría Técnica, los acuerdos tomados en las sesiones del Consejo;

XI. Expedir la convocatoria para la selección de las personas integrantes del Consejo, referidas en las fracciones VI y VII del artículo 15 de la Ley; y

XII. Las demás que prevea la Ley, el Reglamento, la demás normativa aplicable y las que le confiera el Consejo.

Las facultades de las personas integrantes del Consejo, son:

I. Asistir puntualmente a las sesiones del Consejo;

II. Participar en las sesiones con derecho a voz y voto;

III. Proponer temas, estudios y proyectos por tratar en las sesiones, vinculados con el sector y el enoturismo;

IV. Dar cumplimiento a los acuerdos tomados en las sesiones del Consejo, en el ámbito de su competencia;

V. Integrar las comisiones o grupos de trabajo que se conformen;

VI. Brindar asesor a técnica al Consejo, en el ámbito de su competencia, y

VII. Las demás inherentes al cumplimiento de la Ley, el Reglamento y el objeto del Consejo.

Se establece en el Reglamento que las personas representantes del sector que deseen integrar el Consejo deberán cumplir los siguientes requisitos de elegibilidad:

I. Contar con la ciudadanía mexicana y estar en pleno goce y ejercicio de sus derechos civiles y políticos;

II. Gozar de reconocido prestigio personal y en el sector;

III. Contar con residencia en el estado, no menor a dos años;

IV. No desempeñarse como persona servidora pública al momento de su designación, ni en los dos años previos a la misma, con excepción de quienes ejerzan actividades docentes, y

V. Las demás que se establezcan en la convocatoria que para tal efecto se emita.

Las personas servidoras públicas que representen a los municipios con vocación vitivinícola serán designadas por quien sea titular del Poder Ejecutivo del estado, a propuesta del Consejo, previa convocatoria pública que para tal efecto se emita.

Las sesiones del Consejo serán ordinarias y extraordinarias, de conformidad con lo establecido en la Ley y el Reglamento.

El Consejo tendrá su sede en la ciudad de Irapuato, Guanajuato y podrá celebrar sesiones válidamente fuera de su sede, cuando así lo determine.

C. *El Programa Estatal Vitivinícola y de Enoturismo*

La ley dispone que el Programa Estatal Vitivinícola y de Enoturismo establecerá los objetivos, metas, estrategias y acciones para la difusión, fomento, capacitación, investigación, supervisión y evaluación de las políticas públicas encaminadas al desarrollo del sector y del enoturismo.

El Programa debe elaborarse con la participación de los municipios y de los sectores público, social y privado en los términos de la Ley, de la Ley de Planeación para el Estado de Guanajuato y sus respectivos reglamentos.

El Programa Estatal Vitivinícola y de Enoturismo contendrá como mínimo:

- I. El diagnóstico de la situación del sector y del enoturismo en el Estado, con el señalamiento específico de sus principales áreas de oportunidad y tendencias;
- II. La concordancia con la planeación y programación del desarrollo productivo;
- III. La difusión, promoción, fomento, investigación y desarrollo del sector y del enoturismo;
- IV. La implementación de los mecanismos de coordinación y concertación entre los distintos niveles de gobierno y el sector privado;
- V. La descripción de las metas, objetivos y acciones para el desarrollo del sector y del enoturismo, y
- VI. La definición de indicadores y mecanismos de evaluación de avances.

D. *El Registro Estatal Vitivinícola*

La Secretaría de Desarrollo Económico Sustentable deberá establecer, operar y mantener actualizado el Registro Estatal Vitivinícola, herramienta de consulta para generar políticas públicas, acciones y estrategias que impulsen el desarrollo del sector.

Cabe señalar que el Registro contendrá los datos relativos al padrón de productores de uva para consumo de mesa, industrial o para la producción de vino, embotelladores, comercializadores, distribuidores, importadores, exportadores de vino, así como la demás información que se establezca en el reglamento de la Ley.

Los sujetos de la Ley solicitarán su registro ante la Secretaría de Desarrollo Económico Sustentable, para lo cual acreditarán su personalidad, su legal constitución o las actividades que efectúen relacionadas con el sector.

La información del Registro será considerada de acuerdo con lo señalado en la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública para el Estado de Guanajuato.

Conforme al Reglamento, el vinicultor, viticultor o vitivinicultor y demás sujetos de la Ley se inscribirán en el Registro mediante la plataforma de registro que para tal efecto determine la Secretaría de Desarrollo Económico Sustentable.

El Consejo deberá aprobar los lineamientos para el funcionamiento y regulación del Registro, los cuales deberán atender a las siguientes bases:

I. La inscripción al Registro es individual;

II. La constancia de inscripción en el Registro será otorgada única y exclusivamente a los sujetos de la Ley;

III. La constancia de inscripción en el Registro podrá otorgarse de manera física o virtual, a través de la Plataforma de Registro que la Secretaría establezca para tales fines;

IV. Para el funcionamiento del Registro, se deberá generar un catálogo en el que se establezca los diferentes tipos de sujetos de la Ley, que permita distinguir uno de otro, de acuerdo con sus características propias;

V. El Registro operará bajo el principio de máxima publicidad;

VI. Se deberá establecer la vigencia, refrendo, baja y supuestos de cancelación del Registro, y

VII. Las demás que resulten necesarias para el funcionamiento y regulación del Registro, que establezca el Consejo.

E. El Distintivo de Calidad Vino Guanajuatense

Se establece que el Distintivo de Calidad Vino Guanajuatense es el instrumento mediante el cual el Consejo certifica el cumplimiento de los requisitos establecidos por la normativa de la materia, así como el conjunto de propiedades y características inherentes al carácter de los vinos producidos en el estado de Guanajuato.

El Distintivo de Calidad Vino Guanajuatense será otorgado por el Consejo, y deberá atender la procedencia, el origen y la región del mosto, vid, uvas, caldos o vino elaborado, contenido en el vino embotellado, entre otros. Para tal efecto, los aspirantes a obtener el Distintivo deberán cumplir con los requisitos contemplados en el Reglamento de la Ley, mismo que

establece que el Distintivo será otorgado única y exclusivamente a los sujetos de la Ley, quienes deberán observar el cumplimiento de los requisitos y lineamientos establecidos en el Clasificador de Origen Vitivinícola GTO aprobados por el Consejo.

Para la obtención del Distintivo, los aspirantes a obtenerlo deberán integrar un expediente que contenga la siguiente información:

- I. Solicitud debidamente requisitada;
- II. Constancia de inscripción en el Registro;
- III. Constancia de situación fiscal;
- IV. Acreditación de curso, que para tal efecto imparta la Secretaría, para la obtención del Distintivo;
- V. Evidencia del cumplimiento a los requisitos y lineamientos establecidos en el Clasificador de Origen Vitivinícola GTO, y
- VI. Cualquier otro dato que determine el Consejo para la obtención del Distintivo.

La Secretaría deberá integrar los expedientes de los aspirantes a obtener el Distintivo, acompañados del dictamen sobre el análisis del cumplimiento de los requisitos previstos en el Reglamento, mismos que remitirá al Consejo para su deliberación, por conducto de la Secretaría Técnica.

Una vez que el Consejo reciba los expedientes de los aspirantes se analizarán los que haya integrado la Secretaría y se procederá aprobar aquellos que cumplan los requisitos y lineamientos establecidos en el Clasificador de Origen Vitivinícola GTO. Se emitirá el Distintivo en términos de los alcances definidos para cada modalidad o rubro de la actividad vitivinícola contenidos en el Clasificador de Origen Vitivinícola GTO, con un plazo de cinco días hábiles a partir de la aprobación.

CAPÍTULO QUINTO



VINO Y LIBRE COMERCIO: EL VINO EN LOS TRATADOS COMERCIALES INTERNACIONALES FIRMADOS POR MÉXICO

I. EL TRATADO DE LIBRE COMERCIO DE AMÉRICA DEL NORTE Y EL T-MEC

Las negociaciones para el TLCAN iniciaron en junio de 1991, y como señalamos, concluyeron en agosto de 1992. La rúbrica del texto negociado se presentó en septiembre de 1992, y el Ejecutivo lo firmó el 17 de diciembre de ese mismo año. La aprobación por la Cámara de Senadores de México se produjo el 22 de noviembre de 1993, para entrar en vigor el primero de enero de 1994.⁶⁸⁹

Como ya hemos señalado, el propósito fundamental fue el establecimiento de una zona de libre comercio, pero en realidad se rebasó el límite tradicional de estos acuerdos y se incluyeron más temas, lo cual ha convertido al TLCAN en un acuerdo sui géneris de gran ambición contextual.⁶⁹⁰

En una carta dirigida a Charles E. Schumer, líder del Partido Demócrata en el Senado de los Estados Unidos fechada el 18 de mayo de 2017,⁶⁹¹ finalmente el *United States Trade Representative*, Robert E. Lighthizer, notificó al Congreso de aquel país la intención del titular del Ejecutivo estadounidense, de iniciar negociaciones comerciales con Canadá y México relativas a la “modernización” del Tratado de Libre Comercio de América del Norte.

Lo anterior, conforme a la sección 105(a)(1)(A) de la Ley de Responsabilidad y Prioridades Comerciales Bipartidistas del Congreso de 2015 (Bipar-

⁶⁸⁹ El TLCAN se publicó en el *Diario Oficial de la Federación* del 20 de diciembre de 1993.

⁶⁹⁰ Cruz Barney, Oscar, *La modernización del TLCAN en el contexto de las relaciones comerciales entre México y los Estados Unidos de América*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2018, p. 62.

⁶⁹¹ Su texto en “Carta de Robert E. Lighthizer a Charles E. Schumer”, disponible en: <https://ustr.gov/sites/default/files/files/Press/Releases/NAFTA%20Notification.pdf>.

tisan Congressional Trade Priorities and Accountability Act de 2015) y a las facultades que le fueron delegadas por el titular del Ejecutivo.

El Tratado México, Estados Unidos, Canadá, o T-MEC, fue publicado en el *Diario Oficial de la Federación* del 29 de junio de 2020, que junto con su protocolo modificatorio sustituyeron al TLCAN, sin perjuicio de algunas disposiciones establecidas en el T-MEC que se refieren a disposiciones del TLCAN.

1. *Capítulo 3: agricultura*

El capítulo 3 del T-MEC se refiere al tema de la agricultura, y su artículo 3.11 incluye el 3-C, que se aplica al comercio de bebidas destiladas, vino, cerveza y otras bebidas alcohólicas.

El artículo 3.C.1, dentro del anexo 3-C, se refiere a la venta y distribución internas de bebidas destiladas, vino, cerveza u otras bebidas alcohólicas, mismo que es aplicable al vino y bebidas que contienen vino. Se aclara que los párrafos 3 y 4 de dicho artículo no aplican a México.

Se establece que las medidas relacionadas con la distribución de bebidas destiladas, vino, cerveza u otras bebidas alcohólicas se ajustarán a lo dispuesto en el artículo 2.3 del T-MEC (trato nacional).

Asimismo, que si una parte exige que las bebidas destiladas, vino, cerveza u otras bebidas alcohólicas se listen para su distribución o venta en su territorio, las medidas relacionadas con el listado deberán:

- a) conformarse con el artículo 2.3 (trato nacional);
- b) no crear barreras encubiertas al comercio;
- c) estar basadas en consideraciones comerciales, y
- d) ser transparentes, incluido el establecimiento de criterios transparentes para las decisiones relativas al listado.

También, que si una parte exige que las bebidas destiladas, vino, cerveza u otras bebidas alcohólicas se listen para su distribución o venta en su territorio, esa parte deberá, con respecto a las decisiones de la entidad que ejerce la autoridad gubernamental respecto al listado:

- a) proporcionar con prontitud una decisión sobre cualquier solicitud del listado;
- b) proporcionar con prontitud una notificación por escrito de las decisiones relativas a la solicitud del listado al solicitante y, en caso de

una decisión negativa, proporcionar una declaración de la razón del rechazo, y

- c) establecer procedimientos administrativos de apelación para listar decisiones que proporcionen resoluciones rápidas, justas y objetivas.

Si un distribuidor o minorista ejerce autoridad gubernamental con respecto a la venta o distribución interna de bebidas destiladas, vino, cerveza u otras bebidas alcohólicas, cualquier recargo de precios cobrado por esa entidad deberá cumplir con el artículo 2.3 (trato nacional) y esa entidad otorgará a las bebidas destiladas, vino, cerveza u otras bebidas alcohólicas de otra parte un trato no menos favorable que el trato otorgado a un producto similar de cualquier otra parte o de una no parte.

Si un distribuidor o minorista ejerce autoridad gubernamental con respecto a la venta o distribución interna de bebidas destiladas, vino, cerveza u otras bebidas alcohólicas, esa entidad puede cobrar el diferencial del costo real del servicio entre la distribución o venta de bebidas destiladas, vino, cerveza u otras bebidas alcohólicas de otra parte y distribución o venta de productos nacionales o regionales. El costo del servicio debe ser razonable y acorde con el servicio. Cualquier diferencial de costo de servicio referido previamente no excederá la cantidad real por la cual el costo de servicio auditado para el producto de la parte exportadora exceda el costo de servicio auditado para el producto de la parte importadora.

Una parte podrá mantener o introducir una medida que limite las ventas en las instalaciones de una bodega o destilería a aquellos vinos o bebidas destiladas producidas en sus instalaciones.

Se aclara que ninguna parte adoptará o mantendrá ninguna medida que requiera que las bebidas destiladas, vino, cerveza u otras bebidas alcohólicas importadas de otra parte para embotellar, se mezclen con bebida destilada, vino, cerveza u otras bebidas alcohólicas de la parte importadora.

El artículo 3.C.3 del anexo 3-C se refiere a vino y bebidas destiladas. Define “vino” “...como una bebida que se produce por la fermentación alcohólica completa o parcial exclusivamente de uva fresca, mosto de uva o productos derivados de uvas frescas y como se defina en el ordenamiento jurídico y regulaciones de cada parte”.

Este artículo se aplica a la elaboración, adopción y aplicación de los reglamentos técnicos, normas y procedimientos de evaluación de la conformidad adoptados o mantenidos por cada parte en el nivel central de gobierno que puedan afectar el comercio de vino y bebidas destiladas entre las partes, que no sean medidas sanitarias o fitosanitarias o especificaciones

técnicas preparadas por un organismo gubernamental para los requisitos de producción o consumo de los organismos gubernamentales.

Se establece que cada parte deberá poner sus leyes y regulaciones relativas al vino y bebidas destiladas disponibles en línea.⁶⁹²

Cabe señalar que una parte puede exigir que una etiqueta de vino o bebidas destiladas sea:

- a) clara, específica, veraz, precisa y no engañosa para el consumidor.
- b) legible para el consumidor, y
- c) esté fijada firmemente al contenedor si la etiqueta no es parte integral del contenedor.

Cada parte deberá permitir que la información obligatoria se muestre en una etiqueta suplementaria colocada en un recipiente de bebidas destiladas. Cada parte permitirá que esas etiquetas suplementarias se coloquen en un recipiente importado de bebidas destiladas después de la importación, pero antes de que el producto se ponga a la venta en el territorio de la parte. Una parte podrá exigir que la etiqueta suplementaria sea colocada antes de salir de la aduana.

Una parte podrá exigir que la información indicada en una etiqueta suplementaria colocada en una bebida destilada o en un envase de vino no entre en conflicto con la información de una etiqueta existente.

Se establece asimismo que cada parte permitirá que el contenido alcohólico por volumen indicado en una etiqueta de vinos o bebidas destiladas se exprese alcohol por volumen (alc./vol.); por ejemplo, 12% alc./vol. o alc. 12% vol., y sea indicada en términos porcentuales a un máximo de un punto decimal, por ejemplo 12.1%.

Cada parte permitirá el uso del término “vino” como nombre del producto. Una parte podrá requerir una etiqueta de vino para indicar el tipo, categoría, clase o clasificación del vino. La información deberá ser presentada en un solo campo de visión para un contenedor de vino.

Si una parte requiere una etiqueta de vino para indicar información que no sea:

- a) nombre del producto;
- b) país de origen;
- c) contenidos netos, o
- d) contenido de alcohol.

⁶⁹² Si bien en el caso de México las disposiciones aplicables están en línea, no están reunidas en un solo sitio.

La parte del Tratado deberá permitir que la información se indique en una etiqueta suplementaria colocada en el recipiente del vino, y permitirá que la etiqueta suplementaria se coloque en el envase del vino importado después de la importación, pero antes de que el producto se ponga a la venta en el territorio de la parte, y podrá exigir que la etiqueta suplementaria se coloque antes del despacho en la aduana.

Si una parte tiene más de un idioma oficial, puede requerir que la información en una etiqueta de vinos o bebida destilada aparezca en igual importancia en cada idioma oficial.

Se aclara que ninguna parte podrá exigir una marca de fecha en el envase, etiqueta o empaque de vino o de bebidas destiladas, incluidos los siguientes o versiones de los siguientes:

- a) fecha de producción o fabricación;
- b) fecha de caducidad (fecha de último consumo recomendada, fecha de vencimiento);
- c) fecha de durabilidad mínima (fecha de caducidad), mejor calidad antes de la fecha;
- d) fecha límite de venta;
- e) fecha de empaquetado, o
- f) fecha de embotellado.

Ninguna parte puede exigir que la etiqueta o el envase de vino o bebidas destiladas contenga la traducción de una marca o nombre de marca. Una parte puede exigir que una marca comercial o nombre comercial no entre en conflicto con ninguna información obligatoria en la etiqueta.

Es importante destacar que ninguna parte podrá impedir las importaciones de vino de otras partes sobre la base de que la etiqueta del vino incluya los siguientes términos: *chateau, classic, clos, cream, crusted, crusting, fine, bottled vintage tardío, noble, reserva, ruby, special reserve, solera, superior, sur lie, leonado, vintage o estilo vintage*.

Ninguna parte podrá requerir una etiqueta o envase de vino para divulgar una práctica enológica, salvo que sea para cumplir con un objetivo legítimo de salud o seguridad humana con respecto a esa práctica enológica.

Asimismo, cada parte permitirá que el vino se etiquete como *icewine, ice wine, ice-wine* o una variación similar de esos términos, sólo si el vino está hecho exclusivamente a partir de uvas naturalmente congeladas en la vid.

Se prohíbe que una parte importadora exija que el vino o bebidas destiladas importados sean certificados por un organismo oficial de certificación de la parte en cuyo territorio se produjeron los vinos o bebidas destiladas o

por un organismo de certificación reconocido por la parte en cuyo territorio se produjeron los vinos o bebidas destiladas con respecto a:

- a) las declaraciones de vinos vintage, varietales, regionales o de denominación de origen, o
- b) materias primas y procesos de producción de bebidas, salvo que la parte importadora pueda exigir:
 - i) que el vino o las bebidas destiladas se certifiquen con respecto a los subpárrafos (a) o (b) si la parte en cuyo territorio se produjo el vino o las bebidas destiladas requiera esa certificación, o
 - ii) que el vino esté certificado con respecto al subpárrafo (a) si la parte importadora tiene una preocupación razonable y legítima relativa a una declaración de vinos vintage, varietal, regional o de denominación de origen, o que las bebidas destiladas estén certificadas con respecto al subpárrafo (b) si la certificación es necesaria para verificar reclamos tales como edad, origen o normas de identidad.

Cada parte procurará evaluar las leyes, regulaciones y requisitos de las otras partes con respecto a las prácticas enológicas, con el objetivo de alcanzar acuerdos que dispongan la aceptación de las partes de los mecanismos de cada una para regular las prácticas enológicas, de ser apropiado.

Finalmente respecto al etiquetado, cada parte deberá permitir que una etiqueta de vino o bebida destilada incluya:

- a) declaraciones con respecto a la calidad;
- b) declaraciones sobre procesos de producción, y
- c) dibujos, figuras o ilustraciones.

Siempre que no sean falsos, engañosos, obscenos u ofensivos, según se defina en el ordenamiento jurídico de cada parte.

Se destaca que nada de lo señalado afecta los requisitos de información obligatorios o la capacidad de una parte para hacer cumplir sus leyes y regulaciones de propiedad intelectual, salud y seguridad.

2. Capítulo 20: derechos de propiedad intelectual

La sección E se refiere a indicaciones geográficas, y el artículo 20.29, al reconocimiento de las mismas por las partes del Tratado. Las partes recono-

cen en el T-MEC que las indicaciones geográficas pueden ser protegidas a través de una marca, o un sistema sui géneris u otros medios legales.

Si bien una parte no está obligada a aplicar lo siguiente a las indicaciones geográficas para vinos y bebidas espirituosas o a las solicitudes o peticiones de esas indicaciones geográficas —cuando dispone de procedimientos administrativos en cuanto a la protección o el reconocimiento de indicaciones geográficas, sea a través de una marca o de un sistema sui géneris, con respecto a las solicitudes para esa protección o las peticiones de ese reconocimiento— esa parte deberá:

- a) aceptar esas solicitudes o peticiones sin requerir la intercesión de una parte en nombre de sus nacionales;
- b) procesar esas solicitudes o peticiones sin imponer formalidades excesivamente gravosas;
- c) asegurar que sus leyes y regulaciones sobre la presentación de esas solicitudes o peticiones se encuentren fácilmente disponibles para el público y establezcan claramente los procedimientos para estas acciones;
- d) poner a disposición información suficiente que permita al público en general obtener orientación sobre los procedimientos para la presentación de solicitudes o peticiones y sobre la tramitación de esas solicitudes o peticiones en general; y permitir a un solicitante, un peticionario, o el representante legal de éstos averiguar el estado de solicitudes y peticiones específicas;
- e) requerir que solicitudes o peticiones puedan especificar una traducción o transliteración particular para la cual busca protección;
- f) examinar solicitudes o peticiones;
- g) asegurar que esas solicitudes o peticiones sean publicadas para oposición y prever procedimientos para la oposición a indicaciones geográficas sujetas a solicitudes o peticiones;
- h) otorgar un periodo razonable de tiempo durante el cual una persona interesada pueda oponerse a la solicitud o petición;
- i) requerir que decisiones administrativas en procedimientos de oposición sean razonadas y por escrito, las cuales puedan proporcionarse por medios electrónicos;
- j) requerir que decisiones administrativas en procedimientos de cancelación sean razonadas y por escrito, las cuales puedan proporcionarse por medios electrónicos, y
- k) disponer que la protección o reconocimiento otorgado a una indicación geográfica pueda ser cancelado.

Para mayor certeza, si una parte dispone que los procedimientos antes descritos se apliquen a las indicaciones geográficas sobre vinos y bebidas espirituosas o a las solicitudes o peticiones de esas indicaciones geográficas,

esa parte no está obligada a proteger o reconocer una indicación geográfica de cualquier otra parte con respecto de productos vitícolas respecto de los cuales la indicación pertinente es idéntica a la denominación habitual de una variedad de uva existente en el territorio de esa parte.

II. EL TRATADO DE LIBRE COMERCIO ENTRE MÉXICO Y LA UNIÓN EUROPEA

El vino es uno de los principales productos agroindustriales de la Unión Europea que son importados a México. En 2017 representaron el 6.1% de las importaciones del sector provenientes de la UE con un monto de 92 millones de dólares, bajo la fracción arancelaria 2204.21.02.⁶⁹³

En abril de 2020 finalizaron las negociaciones para la modernización del Tratado de Libre Comercio con la Unión Europea. En su momento, la secretaria de Economía, Graciela Márquez, y el comisario de Comercio de la Comisión Europea, Phil Hogan, anunciaron dicha conclusión. Cabe destacar que el texto modernizado del TLCUEM todavía no entra en vigor, y su contenido puede sufrir modificaciones, pues será final hasta el momento de su firma.

Se dedica una sección al comercio de vinos y licores, que aplica a los productos vitivinícolas y a las bebidas espirituosas de las partidas 2204, 2205 y 2208 del Convenio Internacional sobre el Sistema Armonizado de Mercancías, Designación y Codificación, o “Sistema Armonizado”, hecho en Bruselas el 14 de junio de 1983.

Las variedades de vid que pueden utilizarse en vinos importados de una parte y comercializados en el territorio de la otra parte son variedades de plantas de *vitis vinifera* e híbridos de *vitis vinifera*, sin perjuicio de la existencia de legislación más restrictiva que una parte pueda tener con respecto a vino producido en su territorio.

1. *Prácticas de vinificación*

La Unión Europea deberá autorizar la importación y comercialización en su territorio para consumo humano de productos vitivinícolas originarios de México y elaborados de conformidad con:

⁶⁹³ Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/330038/TLCUEM_ficha_Agroalimentario.pdf (fecha de consulta: 14 de abril de 2022).

- a) las definiciones de productos autorizadas en México por las leyes y reglamentos acordados por las partes;
- b) las prácticas y restricciones enológicas autorizadas en México conforme a las leyes y reglamentos acordados por las partes o que de otro modo hayan sido aprobadas para su uso en vinos de exportación por la autoridad competente, en la medida en que sean recomendadas y publicado por la Organización Internacional de la Vid y el Vino, en adelante denominada “OIV”, y
- c) queda excluida la adición de alcohol o aguardiente para todos los vinos que no sean vinos de licor, a los que sólo se puede añadir alcohol de origen vinícola o aguardiente de uva. Todo ello sin perjuicio de la posibilidad de añadir alcohol distinto del alcohol de origen vinícola en la elaboración del “vino generoso”, siempre que dicha adición se indique claramente en el etiquetado.

Por su parte, México deberá autorizar la importación y comercialización en su territorio para consumo humano de productos vitivinícolas originarios de la Unión Europea y producidos de conformidad con:

- a) las definiciones de productos autorizadas en la Unión Europea por las leyes y reglamentos acordados por las partes;
- b) las prácticas y restricciones enológicas autorizadas en la Unión Europea por las leyes y reglamentos acordados por las partes, y
- c) queda excluida la adición de alcohol o aguardiente para todos los vinos que no sean vinos de licor, a los que sólo se puede añadir alcohol de origen vinícola o aguardiente de uva.

Las partes podrán decidir conjuntamente agregar, eliminar o modificar referencias a definiciones de productos, prácticas y restricciones enológicas. Tales decisiones se adoptarán por consenso.

2. *Etiquetado de vinos y licores*

Se establece que ninguna parte requerirá que cualquiera de las siguientes fechas o su equivalente aparezca en el envase, etiqueta o empaque de un vino o licor:

- a) fecha de envasado;
- b) fecha de embotellado;

- c) fecha de producción o fabricación, y
- d) fecha de caducidad, fecha de duración mínima, mejor calidad antes de la fecha.

Una parte podrá exigir la exhibición de una fecha de duración mínima por la adición de ingredientes perecederos o por una duración considerada por el productor menor o igual a doce meses.

Ninguna parte podrá exigir que las traducciones de marcas comerciales, nombres comerciales o indicaciones geográficas aparezcan en los envases, etiquetas o envases de vinos y bebidas espirituosas. Cada parte permitirá que la información obligatoria, incluidas las traducciones, se muestre en una etiqueta adicional adherida a un envase de vino y bebidas espirituosas. Se pueden colocar etiquetas complementarias en un contenedor de vinos o licores importados después de la importación, pero antes de ofrecer el producto a la venta en el territorio de la parte, siempre que la información obligatoria de la etiqueta original se refleje de manera completa y precisa.

Se permitirá:

- El uso de códigos de lote de identificación, y, cuando estén presentes, se preservarán para que no se eliminen.
- El uso de dibujos, figuras, ilustraciones y reivindicaciones o leyendas en las botellas en tanto no sustituyan a la información obligatoria del etiquetado y no induzcan a error al consumidor sobre las características reales y la composición de los vinos y bebidas espirituosas.

El vino y las bebidas espirituosas no estarán sujetos al etiquetado de alérgenos con respecto a los alérgenos que se hayan utilizado en la fabricación y preparación de la bebida espirituosa y que no estén presentes en el producto final.

Para el comercio de vino entre las partes, un vino originario de la Comunidad Europea podrá ser descrito o presentado en México con una indicación del tipo de producto como se especifica en el propio TLCUEM.

Las siguientes denominaciones están protegidas con respecto a vinos y bebidas espirituosas, de conformidad con el Convenio de París:

- a) el nombre de un Estado miembro de la Unión Europea para los vinos y bebidas espirituosas originarios del Estado miembro de que se trate,
- b) el nombre de los Estados Unidos Mexicanos o de México y sus estados.

Las partes permitirán que las etiquetas de vinos o bebidas espirituosas expresen el contenido alcohólico volumétrico en las siguientes siglas:

- a) % Alc. vol.
- b) % vol. alc.
- c) % alc. vol.
- d) % alc vol.
- e) % Alc.
- f) % Alc./Vol.
- g) Alc()%vol.
- h) % alc./vol.
- i) alc()%vol

3. *Certificación de vinos y licores*

Para los productos vitivinícolas importados de una parte y comercializados en la otra parte, la documentación y certificación que pueda ser requerida por cualquiera de las partes se limitará a lo establecido en el Tratado. Asimismo, las partes acordaron no someter la importación de vino originario del territorio de la otra parte a requisitos de certificación de importación más restrictivos que cualquiera de los establecidos en el Acuerdo, si bien podrán aplicar reglamentos nacionales, con el fin de identificar productos adulterados o contaminados, después de la importación definitiva.

En caso de disputa, los métodos de análisis reconocidos como métodos de referencia son aquellos que cumplen con los estándares recomendados por organizaciones internacionales, como la Organización Internacional para la Estandarización (ISO), pero en caso de que tales métodos no existan, las partes reconocerán los métodos de la OIV.

Las partes autorizarán la importación en su territorio de bebidas espirituosas de conformidad con las normas que rigen el documento de certificación de importación y los informes de análisis previstos en su legislación interna.

En el caso de tequila y mezcal importados por la Unión Europea, las autoridades aduaneras europeas requerirán la presencia del certificado de autenticidad de exportación de dichos productos emitido por los organismos de evaluación de la conformidad acreditados y aprobados por las autoridades mexicanas.

Las partes se reservan el derecho de introducir requisitos de certificación de importación adicionales temporales para vinos y licores importados de la otra parte en respuesta a preocupaciones legítimas de política pública, como la salud o la protección del consumidor, o para actuar contra el fraude. En este caso, la otra parte deberá recibir información adecuada con

tiempo suficiente para permitir el cumplimiento de los requisitos adicionales, si bien dichos requisitos no se extenderán más allá del periodo de tiempo necesario para responder a la preocupación particular de política pública en respuesta a la cual fueron introducidos. Se aclara que lo anterior es sin perjuicio de las leyes y reglamentos de cada parte para la comercialización y comercialización de dichos productos.

4. *Reglas aplicables*

A menos que se disponga lo contrario en el Tratado, la importación y comercialización de productos cubiertos por la sección dedicada al comercio de vinos y licores comercializados entre las partes, se realizará de conformidad con las leyes y reglamentos aplicables en el territorio de la parte de importación.

5. *Medidas transitorias*

Los productos que a la fecha de entrada en vigor del Tratado hayan sido producidos, descritos y presentados de conformidad con las leyes y reglamentos internos de las partes y sus obligaciones bilaterales entre sí, pero de una manera prohibida por la sección dedicada al comercio de vinos y licores comercializados entre las partes, pueden ser comercializados bajo las siguientes condiciones:

- i) Por mayoristas o productores, por un período de 2 años.
- ii) Por los minoristas, hasta que se agoten las existencias.

6. *El Subcomité de Comercio de Vinos y Bebidas Espirituosas*

Se establece el Subcomité de Comercio de Vinos y Bebidas Espirituosas con el propósito de implementar y monitorear el desarrollo de la sección dedicada al comercio de vinos y licores comercializados entre las partes, para con ello intensificar su cooperación e intercambiar información. Corresponde al Subcomité determinar por consenso su propio reglamento.

Las partes, a través del Subcomité, mantendrán contacto y deberán cooperar en todos los asuntos relacionados con la implementación y el funcionamiento de la sección. En particular, las partes se deberán asegurar de

que se notifiquen oportunamente las modificaciones de las leyes y reglamentos sobre las materias cubiertas por la sección que tengan un impacto en los productos comercializados entre ellas.

El Subcomité deberá velar por el correcto funcionamiento de la sección y podrá hacer recomendaciones y adoptar por consenso decisiones según lo dispuesto en el Tratado.

7. Cooperación en el comercio de vinos y bebidas espirituosas

Las partes acordaron cooperar y abordar cuestiones relacionadas con el comercio de vinos y bebidas espirituosas, en particular:

- Definiciones de productos, certificación y etiquetado de vinos.
- Uso de variedades de uva en la vinificación y etiquetado de las mismas.
- Definiciones de productos, certificación y etiquetado de bebidas espirituosas.

Cada parte se obliga a designar los órganos y autoridades responsables de la aplicación/ejecución de la sección, a fin de facilitar la asistencia mutua entre sus autoridades. Cuando una parte designe más de un organismo o autoridad competente, garantizará la coordinación del trabajo de dichos organismos y autoridades. En ese caso, una parte también deberá designar una autoridad de enlace única que deberá servir como punto de contacto único para la autoridad u organismo de la otra parte. En este sentido, las partes se deberán informar mutuamente los nombres y direcciones de los organismos y autoridades a que se refiere este artículo a más tardar seis meses después de la fecha de entrada en vigor del Tratado.

8. Incorporación de Acuerdo existente

El Acuerdo entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos Mexicanos sobre el Reconocimiento Mutuo y la Protección de las Bebidas Espirituosas, hecho en Bruselas el 27 de mayo de 1997, enmendado, se considera incorporado al Tratado y forma parte de éste. Las disposiciones del Acuerdo sobre Bebidas Espirituosas de 1997, enmendado e incorporado al TLCUEM, prevalecerán en la medida en que exista una inconsistencia

entre las disposiciones de ese acuerdo y cualquier otra disposición de este Tratado.

9. *Las indicaciones geográficas que la Unión Europea busca proteger en el territorio mexicano*

En el *Diario Oficial de la Federación* del 10 de agosto de 2017⁶⁹⁴ se publicó el

AVISO por el cual se dan a conocer y se somete a consulta las indicaciones geográficas que la Unión Europea busca proteger en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos en el marco de las negociaciones de la modernización del Acuerdo de Asociación Económica, Concertación Política y Cooperación entre los Estados Unidos Mexicanos, por una parte, y la Comunidad Europea y sus Estados miembros, por otra.

Recordemos que, como señala Ana Alba Betancourt, la función de una IG es la de identificar el lugar del que un producto es originario, siempre que en razón de ese origen el producto tenga determinada calidad, reputación o característica relacionada con su origen.⁶⁹⁵ Cuando un producto protegido por una IG se exporta, se busca extender la protección al Estado destino a través de la cooperación internacional.⁶⁹⁶

La Unión Europea propuso a México una importante lista de nombres en los que busca el reconocimiento y protección como IG en el territorio nacional. Un número importante de nombres se refieren a vinos de diversos países de la Unión Europea, y son los siguientes:

<i>País</i>	<i>Nombres</i>	<i>Tipo de producto</i>
Bélgica	Vin mousseux de qualité de Wallonie	Vinos
Bélgica	Vin de pays des jardins de Wallonie	Vinos
Bélgica	Crémant de Wallonie	Vinos

⁶⁹⁴ *Diario Oficial de la Federación* del 10 de agosto de 2017.

⁶⁹⁵ Alba Betancourt, Ana, “Marcas e indicaciones de origen en productos vitivinícolas”, en Tortolero Cervantes, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021, p. 35.

⁶⁹⁶ En este sentido, González Martín, Nuria, “Reglas internacionales aplicables en México para el diseño de futuras indicaciones geográficas en el sector vitivinícola”, en Tortolero Cervantes, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, cit., p. 41.

<i>País</i>	<i>Nombres</i>	<i>Tipo de producto</i>
Bélgica	Ctes de Sambre et Meuse	Vinos
Bulgaria	ÐÑÐ1/2Ð°Ð2ÑÐoÐ° ÑÐ°Ð2Ð1/2Ð, Ð1/2Ð° (Dunavska ravнина) (<i>sic</i>)	Vinos
Bulgaria	ÐçÑÐ°ÐoÐ, Ð1ÑÐoÐ° Ð1/2Ð, Ð Ð, Ð1/2Ð° (Trakiiska nizina) (<i>sic</i>)	Vinos
Chipre	ÎÎ:ÎÎ1/4Î±Î1/2Î Î±ÎÎ Î± (Commandaria)	Vinos
Chipre	ÎÎÎ1/4ÎµÎÎÎ (Lemesos)	Vinos
Chipre	Î Î¬ÎÎçÎ (Pafos)	Vinos
Alemania	Baden	Vinos
Alemania	Franken	Vinos
Alemania	Mosel	Vinos
Alemania	Pfalz	Vinos
Alemania	Rheingau	Vinos
Alemania	Rheinhessen	Vinos
Alemania	Wrttemberg	Vinos
Grecia	ÎÎ±Î1/2ÎÎ1Î1/2ÎµÎ Î± (Mantineia)	Vinos
Grecia	ÎÎÎ1/4ÎÎ± (Nemea)	Vinos
Grecia	Î;ÎµÎÎ Î1/2Î± ÎÎÎ1ÎoÎ®Î (Retsina of Attiki)	Vinos
Grecia	ÎçÎ¬Î1/4ÎçÎ (Samos)	Vinos
Grecia	ÎçÎ±Î1/2ÎçÎÎÎ1/2Î · (Santorini)	Vinos
España	Alicante	Vinos
España	Bierzo	Vinos
España	Calatayud	Vinos
España	Campo de Borja	Vinos
España	Cariñena	Vinos
España	Castilla	Vinos
España	Castilla y León	Vinos
España	Cataluña	Vinos
España	Cava	Vinos
España	Cigales	Vinos
España	Empord	Vinos
España	Jerez-Xérs-Sherry	Vinos

<i>País</i>	<i>Nombres</i>	<i>Tipo de producto</i>
España	Junilla	Vinos
España	La Mancha	Vinos
España	Málaga	Vinos
España	Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda	Vinos
España	Navarra	Vinos
España	Peneds	Vinos
España	Piorat	Vinos
España	Rías Baixas	Vinos
España	Ribeiro	Vinos
España	Rebera del Duero	Vinos
España	Rioja	Vinos
España	Rueda	Vinos
España	Somontano	Vinos
España	Toro	Vinos
España	Utiel-Requena	Vinos
España	Valdepeñas	Vinos
España	Valencia	Vinos
España	Yecla	Vinos
Francia	Alsace (*)	Vinos
Francia	Anjou (*)	Vinos
Francia	Beaujolais (*)	Vinos
Francia	Bergerac (*)	Vinos
Francia	Bordeaux (*)	Vinos
Francia	Bourgogne (*)	Vinos
Francia	Cahors (*)	Vinos
Francia	Chablis (*)	Vinos
Francia	Champagne (*)	Vinos
Francia	Chteau-neuf-du-Pape (*)	Vinos
Francia	Cheverny (*)	Vinos
Francia	Ctes de Blaye (*)	Vinos
Francia	Ctes de Gascogne	Vinos

<i>País</i>	<i>Nombres</i>	<i>Tipo de producto</i>
Francia	Ctes de Provence (*)	Vinos
Francia	Ctes du Rhne (*)	Vinos
Francia	Ctes du Roussillon (*)	Vinos
Francia	Floc de Gascogne (*)	Vinos
Francia	Graves (*)	Vinos
Francia	Haut-Médoc (*)	Vinos
Francia	Languedoc	Vinos
Francia	Mcon (*)	Vinos
Francia	Margaux (*)	Vinos
Francia	Médoc (*)	Vinos
Francia	Moulis/Moulis-en-Médoc (*)	Vinos
Francia	Pauillac (*)	Vinos
Francia	Pays d'Hérault	Vinos
Francia	Pays d'Oc	Vinos
Francia	Pessac-Léognan (*)	Vinos
Francia	Pomerol (*)	Vinos
Francia	Pommard	Vinos
Francia	Premires Ctes de Bordeaux (*)	Vinos
Francia	Romanée-Conti (*)	Vinos
Francia	Saint-Emilion (*)	Vinos
Francia	Saint-Estphe (*)	Vinos
Francia	Saint-Julien (*)	Vinos
Francia	Sancerre (*)	Vinos
Francia	Sauternes (*)	Vinos
Francia	Touraine (*)	Vinos
Francia	Val de Loire	Vinos
Francia	Ventoux	Vinos
Croacia	DingaĂ	Vinos
Hungría	Tokaj / Tokaji (*)	Vinos
Italia	Alto Adige / Sdtirol / Sdtiroler / dell'Alto Adige (*)	Vinos
Italia	Asti	Vinos

<i>País</i>	<i>Nombres</i>	<i>Tipo de producto</i>
Italia	Barbaresco (*)	Vinos
Italia	Barbera d'Alba	Vinos
Italia	Barbera d'Asti	Vinos
Italia	Bardolino (*)	Vinos
Italia	Barolo (*)	Vinos
Italia	Brachetto d'Acqui / Acqui	Vinos
Italia	Brunello di Montalcino (*)	Vinos
Italia	Chianti (*)	Vinos
Italia	Chianti Classico (*)	Vinos
Italia	Conegliano â Prosecco / Conegliano Valdobbiadene â Prosecco / Valdobbiadene - Prosecco	Vinos
Italia	<i>Dolcetto</i> d'Alba	Vinos
Italia	Emilia / dell'Emilia	Vinos
Italia	Franciacorta	Vinos
Italia	Lambrusco di Sorbara (*)	Vinos
Italia	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (*)	Vinos
Italia	Marca Trevigiana	Vinos
Italia	Marsala	Vinos
Italia	Montepulciano d'Abruzzo (*)	Vinos
Italia	Oltrep Pavese	Vinos
Italia	Prosecco (*)	Vinos
Italia	Rubicone	Vinos
Italia	Salento	Vinos
Italia	Sicilia	Vinos
Italia	Soave (*)	Vinos
Italia	Toscana / Toscano	Vinos
Italia	Trento	Vinos
Italia	Valpolicella (*)	Vinos
Italia	Veneto	Vinos
Italia	Vernaccia di San Gimignano	Vinos
Italia	Vino Nobile di Montepulciano	Vinos

<i>País</i>	<i>Nombres</i>	<i>Tipo de producto</i>
Portugal	Alentejano	Vinos
Portugal	Alentejo	Vinos
Portugal	Algarve	Vinos
Portugal	Bairrada	Vinos
Portugal	Do (*)	Vinos
Portugal	Douro (*)	Vinos
Portugal	Duriense	Vinos
Portugal	Lisboa	Vinos
Portugal	Vinho da Madeira / Madre / Vin de Madre / Madera / Madeira Wein / Madeira Wine / Vino di Madera / Madeira Wijn / Madeira (*)	Vinos
Portugal	Oporto / Port / Port Wine / Porto / Portvin / Portwein / Portwijn / vin du Porto / vinho do Porto (*)	Vinos
Portugal	Palmela	Vinos
Portugal	Península de Setúbal	Vinos
Portugal	Pico	Vinos
Portugal	Tejo	Vinos
Portugal	Trás-os-montes	Vinos
Portugal	Vinho Verde (*)	Vinos
Rumanía	CoteÅti	Vinos
Rumanía	Cotnari	Vinos
Rumanía	Dealu Mare	Vinos
Rumanía	Murfatlar	Vinos
Rumanía	OdobeÅti	Vinos
Rumanía	Panciu	Vinos
Rumanía	RecaÅ	Vinos
Rumanía	Trnave	Vinos
Eslovaquia	Vinohradnícka oblasÅ¥ Tokaj	Vinos

Los nombres identificados con (*) se encuentran protegidos en territorio nacional conforme a lo previsto en el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones.

Los nombres identificados con (***) cuentan con reconocimiento conforme al Arreglo de Lisboa, no obstante, actualmente son objeto de impugnación.

III. EL ACUERDO ENTRE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y LA COMUNIDAD EUROPEA SOBRE EL RECONOCIMIENTO MUTUO Y LA PROTECCIÓN DE LAS DENOMINACIONES EN EL SECTOR DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE 1997

Publicado en el *Diario Oficial de la Federación* del 21 de julio de 1997, el Acuerdo entre los Estados Unidos Mexicanos y la Comunidad Europea sobre el Reconocimiento Mutuo y la Protección de las Denominaciones en el Sector de las Bebidas Espirituosas fue hecho en Bruselas el 27 de mayo de 1997.

El Acuerdo plantea que, sobre la base de los principios de no discriminación y reciprocidad, las partes contratantes acuerdan facilitar y promover entre sí los intercambios comerciales de bebidas espirituosas. Este Acuerdo se aplica a los productos de la partida 2208 del Convenio Internacional del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías.

1. *Definiciones*

El Acuerdo incluye, entre otras cosas, una sección de definiciones, que son las siguientes:

- a) “Bebida espirituosa originaria de”, seguido del nombre de una de las partes contratantes: una bebida espirituosa que figure en el Anexo del Acuerdo y que haya sido elaborada en el territorio de dicha parte contratante;
- b) “Designación”: las denominaciones utilizadas en el etiquetado, en los documentos que acompañen a la bebida espirituosa durante su transporte, en los documentos comerciales como facturas y albaranes (guías) y en la publicidad;
- c) “Etiquetado”: el conjunto de las designaciones y demás indicaciones, señales, ilustraciones o marcas que caractericen a la bebida espirituosa y aparezcan en el mismo recipiente, incluido el dispositivo de cierre, en el colgante unido al recipiente o en el revestimiento del cuello de la botella;
- d) “Presentación”: las denominaciones utilizadas en los recipientes y su dispositivo de cierre, en el etiquetado y en el embalaje;
- e) “Embalaje”: los envoltorios de protección, tales como papeles, fundas de paja de todo tipo, cartones y cajas, utilizados para el transporte de uno o varios recipientes.

2. Denominaciones incluidas en el Acuerdo

Las partes acordaron una actualización a la lista de denominaciones de bebidas espirituosas contenidas en el Acuerdo. Con esta actualización, México no únicamente asegura la continuidad de protección de las denominaciones “Tequila”, “Mezcal”, “Sotol” y “Charanda”, sino que extiende la protección que prevé el Acuerdo a las denominaciones “Bacanora” y “Raicilla”.

La actualización del Acuerdo de Bebidas Espirituosas surtió efectos a partir del 31 de enero de 2020, tanto en México como en la Unión Europea. Es en el artículo 3o. donde se establece el campo de protección del Acuerdo.

Por lo que se refiere a las bebidas espirituosas originarias de la Comunidad Europea, las que figuran en el anexo I actualizado, que son las siguientes:

ANEXO I

<i>Origen</i>	<i>Denominación</i>
Austria	Inländerrum
Austria	Jägertee / Jagertee / Jagatee
Austria	Mariazeller Magenlikör
Austria	Steinfelder Magenbitter
Austria	Wachauer Marillenbrand
Austria	Wachauer Marillenlikör
Austria	Wachauer Weinbrand
Austria	Korn / Kornbrand
Alemania	
Bélgica	
Bélgica	Balegemse jenever
Bélgica	Hasseltse jenever / Hasselt
Bélgica	O' de Flander - Oost-Vlaamse Graanjenever
Bélgica	Peket - Pekêt / Pèket-Pèkèt de Wallonie
Bélgica	Genièvre aux fruits / Vruchtenjenever / Jenever met vruchten / Fruchtjenever
Países Bajos	
Alemania	
Bélgica	Genièvre de grains / Graanjenever / Graangenever
Países Bajos	
Francia	

<i>Origen</i>	<i>Denominación</i>
Bélgica	Genièvre / Jenever / Genever(1)
Países Bajos	
Francia	
Alemania	
Bulgaria	// Bourgaska Muscatova rakya / Muscatova rakya from Bourgas
Bulgaria	// Karlovska grozdova rakya / Grozdova Rakya from Karlovo
Bulgaria	// Loveshka slivova rakya / Slivova rakya from Lovech
Bulgaria	// Pomoriyska grozdova rakya / Grozdova rakya from Pomorie
Bulgaria	(/) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven)
Bulgaria	// Straldjanska Muscatova rakya / Muscatova rakya from Straldja
Bulgaria	// Sungurlarska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sungurlare
Bulgaria	// Suhindolska grozdova rakya / Grozdova rakya from Suhindol
Bulgaria	// Troyanska slivova rakya / Slivova rakya from Troyan(2)
Croacia	Hrvatska loza
Croacia	Hrvatska stara lživovica
Croacia	Hrvatska travarica
Croacia	Hrvatski pelinkovac
Croacia	Slavonska lživovica
Croacia	Zadarski maraschino
Chipre	/ / / Zivania
Estonia	Estonian vodka
Finlandia	Suomalainen Marjalikööri / Suomalainen Hedelmälikööri / Finsk Bärlikör / FinskFruktlikör / Finnish berry liqueur / Finnish fruit liqueur
Finlandia	Suomalainen Vodka / Finsk Vodka / Vodka of Finland

<i>Origen</i>	<i>Denominación</i>
Francia	Armagnac (La denominación Armagnac' podrá ir acompañada de los términos siguientes: <ul style="list-style-type: none">• Bas-Armagnac• Haut-Armagnac• Armagnac-Ténarèze)• Blanche-Armagnac)
Francia	Calvados Domfrontais
Francia	Calvados Pays d'Auge
Francia	Calvados
Francia	Cassis de Bourgogne
Francia	Cassis de Dijon
Francia	Cassis de Saintonge
Francia	Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac (La denominación Cognac' podrá ir acompañada de los términos siguientes: <ul style="list-style-type: none">• Fine• Grande Fine Champagne• Grande Champagne• Petite Fine Champagne• Petite Champagne• Fine Champagne• Borderies• Fins Bois• Bons Bois)
Francia	Eau-de-vie de cidre de Bretagne
Francia	Eau-de-vie de cidre de Normandie
Francia	Eau-de-vie de cidre du Maine
Francia	Eau-de-vie de Faugères
Francia	Eau-de-vie de poiré de Normandie
Francia	Eau-de-vie de vin de la Marne
Francia	Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône
Francia	Eau-de-vie de vin originaire du Bugey
Francia	Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc
Francia	Fine Bordeaux

<i>Origen</i>	<i>Denominación</i>
Francia	Fine de Bourgogne
Francia	Framboise d'Alsace
Francia	Genièvre Flandres Artois
Francia	Kirsch d'Alsace
Francia	Kirsch de Fougerolles
Francia	Marc d'Alsace Gewürztraminer
Francia	Marc d'Auvergne
Francia	Marc de Bourgogne / Eau-de-vie de marc de Bourgogne
Francia	Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne
Francia	Marc de Provence
Francia	Marc de Savoie
Francia	Marc des Côtes-du-Rhône / Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône
Francia	Marc du Bugey
Francia	Marc du Jura(3)
Francia	Marc du Languedoc
Francia	Mirabelle d'Alsace
Francia	Mirabelle de Lorraine
Francia	Pommeau de Bretagne
Francia	Pommeau de Normandie
Francia	Pommeau du Maine
Francia	Quetsch d'Alsace
Francia	Ratafia de Champagne
Francia	Rhum de la Guadeloupe
Francia	Rhum de la Guyane
Francia	Rhum de la Martinique
Francia	Rhum de la Réunion
Francia	Rhum de sucrerie de la Baie du Galion
Francia	Rhum des Antilles françaises
Francia	Rhum des départements français d'outre-mer
Francia	Whisky alsacien / Whisky d'Alsace

EL VINO Y EL DERECHO

<i>Origen</i>	<i>Denominación</i>
Francia	Whisky Breton / Whisky de Bretagne(4)
Alemania	Bärwurz
Alemania	Bayerischer Gebirgsenzian
Alemania	Bayerischer Kräuterlikör
Alemania	Benediktbeurer Klosterlikör
Alemania	Berliner Kümmel
Alemania	Blutwurz
Alemania	Chiemseer Klosterlikör
Alemania	Deutscher Weinbrand
Alemania	Emsländer Korn / Kornbrand
Alemania	Ettaler Klosterlikör
Alemania	Fränkischer Obstler
Alemania	Fränkisches Kirschwasser
Alemania	Fränkisches Zwetschgenwasser
Alemania	Hamburger Kümmel
Alemania	Haselünner Korn / Kornbrand
Alemania	Hasetaler Korn / Kornbrand
Alemania	Hüttentee
Alemania	Münchener Kümmel
Alemania	Münsterländer Korn / Kornbrand
Alemania	Ostfriesischer Korngenever
Alemania	Ostpreußischer Bärenfang
Alemania	Pfälzer Weinbrand
Alemania	Rheinberger Kräuter(5)
Alemania	Schwarzwälder Himbeergeist
Alemania	Schwarzwälder Kirschwasser
Alemania	Schwarzwälder Mirabellenwasser
Alemania	Schwarzwälder Williamsbirne
Alemania	Schwarzwälder Zwetschgenwasser
Alemania	Sendenhorster Korn / Kornbrand
Alemania	Steinhäger

<i>Origen</i>	<i>Denominación</i>
Grecia	Ouzo / O
Chipre	
Grecia	/ Kitro of Naxos
Grecia	/ Koum Kouat of Corfu
Grecia	/ Masticha of Chios
Grecia	/ Ouzo of Thrace
Grecia	/ Ouzo of Kalamata
Grecia	/ Ouzo of Macedonia
Grecia	/ Ouzo of Mitilene
Grecia	/ Ouzo of Plomari
Grecia	/ Tentoura
Grecia	/ Tsikoudia of Crete
Grecia	/ Tsikoudia / / Tsipouro
Grecia	/ Tsipouro of Thessaly
Grecia	/ Tsipouro of Macedonia
Grecia	/ Tsipouro of Tyrnavos
Hungría	Békési Szilvapálinka
Hungría	Gönci Barackpálinka
Hungría	Kecskeméti Barackpálinka
Hungría	Szabolcsi Almapálinka
Hungría	Szatmári Szilvapálinka
Hungría	Törkölypálinka
Hungría	Újfehértói meggypálinka
Hungría	Pálinka
Austria	
Irlanda	Irish Cream
Irlanda	Irish Poteen / Irish Poitín
Irlanda	Irish Whiskey / Uisce Beatha Eireannach / Irish Whisky
Italia	Aprikot trentino / Aprikot del Trentino
Italia	Brandy italiano
Italia	Distillato di mele trentino / Distillato di mele del Trentino

<i>Origen</i>	<i>Denominación</i>
Italia	Genepì del Piemonte
Italia	Genepì della Valle d'Aosta
Italia	Genziana trentina / Genziana del Trentino
Italia	Grappa
Italia	Grappa di Barolo
Italia	Grappa friulana / Grappa del Friuli
Italia	Grappa lombarda / Grappa della Lombardia
Italia	Grappa piemontese / Grappa del Piemonte
Italia	Grappa siciliana / Grappa di Sicilia
Italia	Grappa trentina / Grappa del Trentino
Italia	Grappa veneta / Grappa del Veneto
Italia	Kirsch Friulano / Kirschwasser Friulano
Italia	Kirsch Trentino / Kirschwasser Trentino
Italia	Liquore di limone della Costa d'Amalfi
Italia	Liquore di limone di Sorrento
Italia	Mirto di Sardegna
Italia	Nocino di Modena
Italia	Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia
Italia	Sliwovitz trentino / Sliwovitz del Trentino
Italia	Südtiroler Enzian / Genziana dell'Alto Adige
Italia	Südtiroler Golden Delicious / Golden Delicious dell'Alto Adige
Italia	Südtiroler Grappa / Grappa dell'Alto Adige
Italia	Südtiroler Gravensteiner / Gravensteiner dell'Alto Adige
Italia	Südtiroler Kirsch / Kirsch dell'Alto Adige
Italia	Südtiroler Marille / Marille dell'Alto Adige
Italia	Südtiroler Obstler / Obstler dell'Alto Adige
Italia	Südtiroler Williams / Williams dell'Alto Adige
Italia	Südtiroler Zwetschgeler / Zwetschgeler dell'Alto Adige
Italia	Williams friulano / Williams del Friuli
Italia	Williams trentino / Williams del Trentino

<i>Origen</i>	<i>Denominación</i>
Italia	Génépi des Alpes / Genepi delle Alpi
Francia	
Lituania	Originali lietuvika degtin / Original Lithuanian vodka
Lituania	Saman
Lituania	Trauktin
Lituania	Trauktin Dainava
Lituania	Trauktin Palanga
Lituania	Trejos devynerios
Lituania	Vilniaus Dinas / Vilnius Gin
Países Bajos	Jonge jenever / jonge genever
Bélgica	
Países Bajos	Oude jenever / oude genever
Bélgica	
Polonia	Herbal vodka from the North Podlasie Lowland aromatised with an extract of bison grass / Wódka zioowa z Niziny Pónocnopolaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy ubrowej
Polonia	Polska Wódka / Polish Vodka
Portugal	Aguardente Bagaceira Alentejo
Portugal	Aguardente Bagaceira Bairrada
Portugal	Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes
Portugal	Aguardente de Vinho Alentejo
Portugal	Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes
Portugal	Aguardente de Vinho Douro
Portugal	Aguardente de Vinho Lourinhã
Portugal	Aguardente de Vinho Ribatejo
Portugal	Medronho do Algarve
Portugal	Poncha da Madeira
Portugal	Rum da Madeira
Rumanía	Horinc de Cmârzana
Rumanía	Plinc
Rumanía	uic de Arge

<i>Origen</i>	<i>Denominación</i>
Rumanía	uic Zetea de Medieu Aurit
Rumanía	Vinars Murfatlar
Rumanía	Vinars Segarcea
Rumanía	Vinars Târnave
Rumanía	Vinars Vaslui
Rumanía	Vinars Vrancea
Eslovaquia	Spiská borovika
Eslovenia	Brinjevec
Eslovenia	Dolenjski sadjevec
Eslovenia	Domai rum
Eslovenia	Pelinkovec
España	Aguardiente de hierbas de Galicia
España	Aguardiente de sidra de Asturias
España	Anís Paloma Monforte del Cid
España	Aperitivo Café de Alcoy
España	Brandy de Jerez
España	Brandy del Penedés
España	Cantueso Alicantino
España	Chinchón
España	Gin de Mahón
España	Herbero de la Sierra de Mariola
España	Hierbas de Mallorca
España	Hierbas Ibicencas
España	Licor café de Galicia
España	Licor de hierbas de Galicia
España	Orujo de Galicia
España	Pacharán navarro
España	Palo de Mallorca
España	Ratafia catalana

<i>Origen</i>	<i>Denominación</i>
España	Ronmiel de Canarias
Suecia	Svensk Aquavit /Svensk Akvavit / Swedish Aquavit
Suecia	Svensk Punsch / Swedish Punch
Suecia	Svensk Vodka / Swedish Vodka
Reino Unido	Scotch Whisky ⁶⁹⁷

En cuanto a las bebidas espirituosas originarias de los Estados Unidos Mexicanos, figuran en el anexo II actualizado:

⁶⁹⁷ Cabe destacar que ante la salida del Reino Unido de la UE, México y el Reino Unido celebraron un Acuerdo sobre el Reconocimiento Mutuo y la Protección de las Denominaciones de las Bebidas Espirituosas entre México y el Reino Unido de la Gran Bretaña e Irlanda del Norte, hecho en México el 30 de noviembre de 2020.

Se incluyen las denominaciones de bebidas mexicanas, como tequila, mezcal, bacanora, raicilla, charanda y sotol; y las de origen británico: Scotch Whisky, Irish Whiskey, Irish Cream y Irish Poteen/Irish Poitín.

Se estableció el Comité Conjunto para detectar posibles violaciones a las denominaciones de bebidas espirituosas mexicanas en el mercado británico, o viceversa, y se busca una solución para asegurar la protección efectiva de las mismas. El documento sería aplicable a los productos de la partida 2208 del Convenio Internacional del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías. Las bebidas protegidas son:

ANEXO I

1. (a) Whisky

—Scotch Whisky

—Irish Whisky

(estas denominaciones pueden ser complementadas con la indicación malt' o grain').

(b) Whiskey

—Irish Whiskey

—Uisce Beatha Eireannach/Irish Whiskey

(estas denominaciones pueden ser complementadas con la indicación Pot Still').

2. Licor

—Irish Cream

3. Alcohol

—Irish Poteen/Irish Poitín

ANEXO II

1. Bebida espirituosa de agave

—Tequila

—Mezcal

—Bacanora

—Raicilla

2. Bebida espirituosa de caña de azúcar

—Charanda

3. Bebida espirituosa de sotol (Dasyllirion)

—Sotol

ANEXO II

<i>Origen</i>	<i>Denominación</i>
México	Tequila
México	Mezcal
México	Sotol
México	Charanda
México	Bacanora
México	Raicilla

En México, las denominaciones protegidas de la Comunidad:

- Sólo podrán ser utilizadas en las condiciones previstas en la legislación y reglamentación de la Comunidad, y
- Se reservan exclusivamente a las bebidas espirituosas originarias de la Comunidad a las que sean aplicables.

Por su parte, en la Comunidad las denominaciones protegidas mexicanas:

- Sólo podrán ser utilizadas en las condiciones previstas en la legislación y reglamentación de los Estados Unidos Mexicanos.
- Se reservan exclusivamente a las bebidas espirituosas originarias de los Estados Unidos Mexicanos a las que sean aplicables.

3. *Medidas de protección*

Se acuerda que sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 22 y 23 del Acuerdo sobre los Derechos de Propiedad Intelectual Relativos al Comercio que figuran en el anexo 1C del Acuerdo que instituye la Organización Mundial del Comercio, las partes contratantes deberán adoptar todas las medidas necesarias, con arreglo al Acuerdo, para garantizar la protección mutua de las denominaciones protegidas, utilizadas para la designación de bebidas espirituosas originarias del territorio de las partes contratantes. Cada parte contratante proporcionará a las partes interesadas los medios jurídicos necesarios para evitar la utilización de una denominación para designar una bebida espirituosa que no sea originaria del lugar designado por dicha denominación o del lugar donde dicha denominación se ha venido usando tradicionalmente.

Se aclara que las partes contratantes no denegarán la protección establecida en las circunstancias definidas en los apartados 4, 5, 6 y 7 del artículo 24 del Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio. Dicho artículo 24 se refiere a las negociaciones internacionales y sus excepciones. Establece en los apartados 4, 5, 6 y 7 lo siguiente:

4. Ninguna de las disposiciones de esta sección impondrá a un miembro la obligación de impedir el uso continuado y similar de una determinada indicación geográfica de otro miembro, que identifique vinos o bebidas espirituosas en relación con bienes o servicios, por ninguno de sus nacionales o domiciliarios que hayan utilizado esa indicación geográfica de manera continua para esos mismos bienes o servicios, u otros afines, en el territorio de ese miembro

- a) durante 10 años como mínimo antes de la fecha de 15 de abril de 1994, o
- b) de buena fe, antes de esa fecha.

5. Cuando una marca de fábrica o de comercio haya sido solicitada o registrada de buena fe, o cuando los derechos a una marca de fábrica o de comercio se hayan adquirido mediante su uso de buena fe:

- a) antes de la fecha de aplicación de estas disposiciones en ese miembro, según lo establecido en la parte VI, o

- b) antes de que la indicación geográfica estuviera protegida en su país de origen.

Las medidas adoptadas para aplicar esta sección no prejuzgarán la posibilidad de registro ni la validez del registro de una marca de fábrica o de comercio, ni el derecho a hacer uso de dicha marca, por el motivo de que ésta es idéntica o similar a una indicación geográfica.

6. Nada de lo previsto en esta sección obligará a un miembro a aplicar sus disposiciones en el caso de una indicación geográfica de cualquier otro miembro utilizada con respecto a bienes o servicios para los cuales la indicación pertinente es idéntica al término habitual en lenguaje corriente que es el nombre común de tales bienes o servicios en el territorio de ese miembro. Nada de lo previsto en esta sección obligará a un miembro a aplicar sus disposiciones en el caso de una indicación geográfica de cualquier otro miembro utilizada con respecto a productos vitícolas para los cuales la indicación pertinente es idéntica a la denominación habitual de una variedad de uva existente en el territorio de ese miembro en la fecha de entrada en vigor del Acuerdo sobre la OMC.

7. Todo miembro podrá establecer que cualquier solicitud formulada en el ámbito de la presente sección en relación con el uso o el registro de una marca de fábrica o de comercio ha de presentarse dentro de un plazo de cinco años contados a partir del momento en que el uso lesivo de la indicación protegida haya adquirido notoriedad general en ese miembro, o a partir de la fecha de

registro de la marca de fábrica o de comercio en ese miembro, siempre que la marca haya sido publicada para entonces, si tal fecha es anterior a aquella en que el uso lesivo adquirió notoriedad general en dicho miembro, con la salvedad de que la indicación geográfica no se haya usado o registrado de mala fe.

La protección se aplicará, incluso, cuando se indique el origen auténtico de la bebida espirituosa o cuando la denominación figure traducida o acompañada de términos como “clase”, “tipo”, “estilo”, “modo”, “imitación”, “método” u otras expresiones análogas que incluyan símbolos gráficos que puedan originar confusión.

En caso de que existan denominaciones homónimas de bebidas espirituosas, la protección se concederá a cada una de las denominaciones. Las partes contratantes determinarán las condiciones prácticas necesarias para diferenciar las indicaciones homónimas en cuestión, teniendo en cuenta la necesidad de garantizar un tratamiento equitativo a los productores afectados y de no inducir a error a los consumidores.

Las disposiciones del Acuerdo se deberán entender sin perjuicio del derecho de toda persona a emplear para fines comerciales su nombre o el nombre de su predecesor en el negocio, siempre que dicho nombre no se utilice de forma que pueda inducir a error a los consumidores.

Cabe destacar que conforme al artículo 8 del Acuerdo, las partes contratantes no quedarán obligadas a proteger una denominación de la otra parte contratante que no esté protegida en su país de origen, que haya dejado de estar protegida o que haya caído en desuso en dicho país.

Las partes contratantes deberán adoptar todas las medidas necesarias para garantizar que, en caso de exportación y de comercialización de bebidas espirituosas originarias de las partes contratantes fuera de sus respectivos territorios, las denominaciones protegidas de una de las partes contratantes en virtud del Acuerdo no se utilicen para designar o presentar una bebida espirituosa originaria de la otra parte.

En la medida en que la legislación de las partes contratantes lo permita, la protección proporcionada por el Acuerdo se extenderá a las personas físicas y jurídicas y a las federaciones, asociaciones y organizaciones de productores, comerciantes o consumidores con sede en la otra parte contratante.

Si la designación o la presentación de una bebida espirituosa, sobre todo en la etiqueta o en los documentos oficiales o comerciales o en su publicidad, incumplieren los términos del Acuerdo, las partes contratantes aplicarán las medidas administrativas o iniciarán los procedimientos judiciales necesarios para luchar contra la competencia desleal o impedir de cualquier otro modo la utilización abusiva del nombre protegido.

4. *Ámbito territorial de aplicación*

El Acuerdo se aplica en los territorios en los que sea aplicable el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea, en las condiciones previstas por dicho Tratado, por un lado, y en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos, por otro.

5. *Exclusiones*

El Acuerdo no es aplicable a las bebidas espirituosas:

- a) que estén en tránsito en el territorio de una de las partes contratantes, o
- b) que sean originarias de una de las partes contratantes y se envíen en pequeñas cantidades a la otra parte contratante.

Se considerarán pequeñas cantidades:

- a) las cantidades de bebidas espirituosas que no excedan de 10 litros por viajero, que vayan en el equipaje personal del mismo;
- b) las cantidades de bebidas espirituosas que no excedan de 10 litros, enviadas de particular a particular;
- c) las bebidas espirituosas incluidas en los cambios de residencia de particulares;
- d) las cantidades de bebidas espirituosas importadas con fines de experimentación científica y técnica, hasta un límite de un hectolitro;
- e) las bebidas espirituosas destinadas a las representaciones diplomáticas, consulares y organismos similares, importadas con exención de derechos;
- f) las bebidas espirituosas incluidas en las provisiones de a bordo de los medios de transporte internacionales.

6. *Organismos responsables del control de la aplicación del Acuerdo*

Cada una de las partes contratantes es responsable de designar a los organismos responsables del control de la aplicación del Acuerdo (en México es la Secretaría de Economía). En caso de que uno de los organismos señalados tuviera motivos para sospechar:

- a) que una bebida espirituosa que sea o haya sido objeto de una transacción comercial entre los Estados Unidos Mexicanos y la Comunidad, no cumple las disposiciones del Acuerdo o la normativa comunitaria o mexicana aplicable al sector de las bebidas espirituosas, y

b) que dicho incumplimiento reviste un especial interés para la otra parte contratante y puede dar lugar a medidas administrativas o a un procedimiento judicial, dicho organismo deberá informar de ello inmediatamente a la Comisión y a los organismos competentes de la otra parte contratante.

La información facilitada deberá ir acompañada de documentos oficiales, comerciales o de otro tipo, indicándose, asimismo, las posibles medidas administrativas o procedimientos judiciales. Concretamente, la información incluirá los siguientes datos sobre la bebida espirituosa en cuestión:

- a) el productor y la persona en posesión de la bebida espirituosa;
- b) la composición de dicha bebida;
- c) su designación y presentación;
- d) la naturaleza de la infracción de las normas de producción y comercialización.

7. Consultas

Las partes contratantes deberán celebrar consultas cuando una de ellas considere que la otra no ha cumplido alguna de las obligaciones contraídas con arreglo al Acuerdo. Así, la parte contratante que solicite la celebración de consultas facilitará a la otra parte toda la información necesaria para examinar detalladamente el caso en cuestión. En caso de que un retraso suponga un riesgo para la salud humana o merme la eficacia de las medidas de control del fraude, se podrán adoptar medidas provisionales de salvaguardia, sin consulta previa, siempre que se celebren consultas inmediatamente después de la adopción de dichas medidas.

En caso de que, tras la celebración de las consultas las partes contratantes no hayan logrado acuerdo alguno, la parte que haya solicitado las consultas o adoptado las medidas provisionales de salvaguardia, podrán tomar las medidas cautelares pertinentes necesarias para la aplicación del Acuerdo.

8. El Comité Mixto

Se crea el Comité Mixto formado por representantes de la Comunidad y de los Estados Unidos Mexicanos, que se reunirá alternativamente en la Comunidad y en los Estados Unidos Mexicanos a petición de una de las partes contratantes y conforme a las necesidades de aplicación del Acuerdo.

Corresponde al Comité Mixto velar por el correcto funcionamiento del Acuerdo y examinar todas las cuestiones que plantee la aplicación del mismo. Concretamente, el Comité Mixto podrá formular recomendaciones que contribuyan al logro de los objetivos del Acuerdo.

Las partes contratantes podrán modificar de mutuo acuerdo las disposiciones del Acuerdo, con el fin de ampliar su cooperación en el sector de las bebidas espirituosas.

En la medida en que la legislación de una de las partes contratantes se modifique para proteger denominaciones distintas de las que figuran en los anexos del Acuerdo, la inclusión de dichas denominaciones tendrá lugar una vez finalizadas las consultas, en un plazo de tiempo razonable.

CAPÍTULO SEXTO



LA REGULACIÓN DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS EN MÉXICO

Recordemos que bajo la vigencia de la Ley de Marcas de Fábricas, del 28 de noviembre de 1889, que entró en vigor el 1o. de enero de 1890, se publicaron por la Secretaría de Fomento diversos registros referentes a vinos de importación, muestra del auge en el consumo experimentado a finales del siglo XIX e inicios del XX.

Como señala Francisco Tortolero, “el respeto a los procesos de fabricación permite expresar características más finas y definidas que resaltan de mejor manera los atributos del microclima y de la tierra donde son producidas...”, de ahí la importancia del apego a las condiciones planteadas en las IG, y eventualmente a aquellas que en México se registren para vinos.⁶⁹⁸

Actualmente existen 19 denominaciones de origen (DO) reconocidas en México, que son:

- Tequila (Jalisco).
- Mezcal (Durango, Guanajuato, Guerrero, Michoacán, San Luis Potosí, Puebla, Zacatecas, Tamaulipas, Oaxaca y Aguascalientes).
- Olinalá (Guerrero).
- Talavera (Puebla y Tlaxcala).
- Bacanora (Sonora).
- Ámbar de Chiapas (Chiapas).
- Café Veracruz (Veracruz).
- Café Pluma (Oaxaca).
- Café Chiapas (Chiapas).
- Sotol (Chihuahua, Durango y Coahuila).
- Charanda (Michoacán).

⁶⁹⁸ Tortolero Cervantes, Francisco, “¿Qué regular? La producción”, en Tortolero Cervantes, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021, p. 27.

- Mango Ataulfo del Soconusco de Chiapas (Chiapas).
- Vainilla de Papantla (Veracruz).
- Chile Habanero de la Península de Yucatán (Yucatán).
- Arroz del Estado de Morelos (Morelos).
- Cacao Grijalva (Tabasco).
- Yahualica (Jalisco).
- Raicilla (Jalisco).
- Molcajete (Guanajuato).

En México no se tiene ninguna denominación de vino⁶⁹⁹ (si bien se está trabajando en una IG para vino de Coahuila).⁷⁰⁰ Pensemos, a manera de comparación, que la primera DO de España es la de Vinos del Marco de Jerez, otorgada en 1948. Actualmente tiene doscientos denominaciones de origen, de las cuales 96 corresponden a vinos (el 48%) y 160 indicaciones geográficas protegidas, de las cuales 62 corresponden a vinos y bebidas espirituosas.

LA LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN A LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

A partir del 5 de noviembre de 2020 entró en vigor la nueva Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial,⁷⁰¹ cuyo objeto incluye la declaración de protección de DO e IG. Le corresponde al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), que es la autoridad administrativa en materia de propiedad industrial, tramitar y, en su caso, emitir las declaraciones de protección a denominaciones de origen e indicaciones geográficas, así como autorizar el uso de las mismas, y las demás que le otorga la propia Ley y su Reglamento, para el reconocimiento y conservación de los derechos de propiedad industrial.

⁶⁹⁹ Cruz Barney, Oscar, “Las denominaciones de origen y el vino mexicano”, en Tortolero Cervantes, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021.

⁷⁰⁰ Mendel, David, “La iniciativa de creación de una primera IG: el caso Coahuila”, en Tortolero Cervantes, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021. Sumamente interesantes las consideraciones de don Camilo Magoni sobre denominaciones de origen para el Valle de Guadalupe: Magoni, Camilo, “Ventajas e inconvenientes de las D.O. para el Valle de Guadalupe”, en Tortolero Cervantes, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021.

⁷⁰¹ Publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 10. de julio de 2020. La Ley de la Propiedad Industrial dedica el título quinto a las indicaciones geográficas y denominaciones de origen.

Cabe destacar que no existe en México una institución especializada y dedicada al desarrollo de las DO e IG que esté vinculada con el apoyo y desarrollo del campo mexicano.

El título quinto trata de las DO e IG. Se entiende por DO, el producto vinculado a una zona geográfica de la cual éste es originario, siempre y cuando su calidad, características o reputación se deban exclusiva o esencialmente al origen geográfico de las materias primas, los procesos de producción, así como los factores naturales y culturales que inciden en el mismo producto.

Es de resaltar que una vez emitida la declaratoria de protección de una DO por el instituto, ésta deberá contar con una norma oficial mexicana específica.

Por su parte, el artículo 265 de la Ley establece que se entiende por IG el reconocimiento de

- I. Una zona geográfica que sirva para designar un producto como originario de la misma;
- II. Una referencia que indique un producto como originario de la misma, o
- III. Una combinación del nombre de un producto y una zona geográfica.

Siempre y cuando determinada calidad, características o reputación del producto se atribuyan al origen geográfico de alguno de los siguientes aspectos:

- Materias primas.
- Procesos de producción.
- Factores naturales y culturales.

Finalmente, se entiende por zona geográfica una región, localidad o lugar delimitado por la división política, geomorfología o coordenadas geográficas.

Es importante tener presente que las DO e IGP son bienes nacionales, y sólo podrán usarse mediante la autorización que expida el IMPI. La protección que se concede a la DO e IG se inicia con la declaración que al efecto emita el Instituto. Corresponderá a éste, ejercer las acciones de protección y defensa de las DO e IGP. Dichas facultades podrán ser delegadas a un tercero, de conformidad con lo que disponga el Reglamento de la Ley.

El nombre común o genérico de un producto podrá incluirse como elemento de la DO o IG.

Se aclara que no podrá protegerse como DO o IG lo siguiente:

I. El nombre que sea idéntico o semejante en grado de confusión a una denominación de origen o indicación geográfica protegida o al señalado en una solicitud de declaración en trámite presentada con anterioridad, aplicados a los mismos o similares productos, salvo resolución emitida por el Instituto que permita la coexistencia de dichos nombres;

II. El nombre técnico, genérico o de uso común de los productos que pretendan ampararse, así como aquella denominación que, en el lenguaje corriente o en las prácticas comerciales, se haya convertido en un elemento usual o genérico de los mismos;

III. La denominación que, considerando el conjunto de sus características, sea descriptiva de los productos que se pretendan proteger. Quedan incluidas las palabras descriptivas que en el comercio sirvan para designar la calidad, cantidad, volumen, destino o valor;

IV. La que sea idéntica o semejante en grado de confusión a una solicitud de registro de marca o aviso comercial en trámite, presentada con anterioridad o a una marca o aviso comercial registrado y vigente, aplicado a los mismos o similares productos o servicios;

V. La que sea idéntica o semejante en grado de confusión a una solicitud de publicación de nombre comercial en trámite, presentada con anterioridad o a un nombre comercial publicado y vigente, aplicado al mismo o similar giro comercial;

VI. La traducción o transliteración de una denominación de origen o de una indicación geográfica no protegibles, y

VII. La que constituya o contenga la designación de una variedad vegetal protegida o de una raza animal.

La declaración de protección de una DO o IG, se hará de oficio o a petición de:

I. Las personas físicas o morales que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto que se pretenda amparar;

II. Las cámaras o asociaciones de fabricantes o productores vinculados con el producto que se pretenda amparar;

III. Las dependencias o entidades del gobierno federal;

IV. Los gobiernos de las entidades de la Federación en cuyo territorio o zona geográfica se extraiga, produzca o elabore el producto que se pretenda amparar, o

V. Las cámaras del Congreso de la Unión, siempre y cuando la propuesta haya sido aprobada por las dos terceras partes de los miembros presentes.

La solicitud de declaración de protección a una DO deberá incluir:

- I. El nombre, domicilio y correo electrónico del solicitante;
- II. El carácter del solicitante, su naturaleza jurídica y las actividades a las que se dedica, en términos del artículo 273 de la Ley;
- III. El nombre de la denominación de origen;
- IV. Un estudio técnico emitido por una autoridad o institución, pública o privada, que contenga lo siguiente:
 - a) la descripción detallada del producto o los productos a proteger, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción, procesos de producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y comercialización;
 - b) el lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto a proteger y la delimitación de la zona geográfica;
 - c) el señalamiento detallado de los vínculos entre el nombre de la denominación de origen, producto, zona geográfica y los factores naturales o humanos;
 - d) los criterios que establezcan las características y especificaciones que deberá cumplir el producto para su extracción, producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y comercialización, y
 - e) las normas oficiales mexicanas a las que deberá sujetarse el producto para su extracción, producción o elaboración, envase, empaque o embalaje;
- V. El comprobante del pago de la tarifa correspondiente, y
- VI. Los demás que el solicitante considere necesarios o pertinentes.

En el caso de una IG, la solicitud de declaración de protección deberá presentarse incluyendo:

- I. El nombre, domicilio y correo electrónico del solicitante;
- II. El carácter del solicitante, su naturaleza jurídica y las actividades a las que se dedica, en términos del artículo 273 de la Ley;
- III. El nombre de la indicación geográfica;
- IV. Un estudio técnico emitido por una autoridad o institución, pública o privada, que contenga lo siguiente:
 - a) la descripción detallada del producto o los productos a proteger, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción, procesos de producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y comercialización;
 - b) el lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto a proteger y la delimitación de la zona geográfica, y

c) el señalamiento detallado de los vínculos entre la indicación geográfica, producto, zona geográfica y los factores naturales o humanos;

V. Las reglas que establezcan las características y especificaciones que deberá cumplir el producto para su extracción, producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y comercialización;⁷⁰²

VI. La propuesta de la persona moral responsable para certificar el cumplimiento de las reglas de uso;

VII. El comprobante del pago de la tarifa correspondiente, y

VIII. Los demás que el solicitante considere necesarios o pertinentes.

Cabe destacar que conforme al artículo 280 de la Ley, el solicitante podrá transformar la solicitud de DO en una de IG, y viceversa, cuando del contenido de la solicitud se infiera que ésta no concuerda con lo solicitado.

Si los documentos presentados satisfacen los requisitos legales, el Instituto publicará en el *Diario Oficial de la Federación*:

I. El nombre del solicitante;

II. El nombre de la denominación de origen o indicación geográfica;

III. La descripción del producto o productos que ésta abarcará;

IV. El lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto a proteger, la delimitación de la zona geográfica, y

V. El domicilio en el que se encontrará abierto para consulta pública el expediente de la solicitud de declaración y en el que se recibirán los documentos relacionados con la misma.

Es importante tener presente que el IMPI deberá otorgar un plazo improrrogable de dos meses, contados a partir de la fecha de publicación en el *Diario Oficial de la Federación*, para que cualquier tercero que justifique su

⁷⁰² Las reglas a que se refiere la fracción V del artículo 275 deberán contener lo siguiente:

I. Las especificaciones técnicas que definan las cualidades o características particulares del producto tales como el origen de las materias primas, las condiciones de producción, su procedimiento de transformación, sus características físicas, químicas, tóxicas, bacteriológicas o de utilización, su composición o etiquetado, entre otros;

II. El procedimiento de comprobación de las cualidades o características específicas señaladas en la fracción anterior;

III. Las modalidades y periodicidad de los controles relacionados con su cumplimiento;

IV. El régimen de sanciones por el incumplimiento del productor certificado;

V. Los lineamientos técnicos, nacionales o internacionales, que resulten aplicables al producto, y

VI. Las demás que el responsable de la certificación estime pertinentes.

Cualquier modificación a las reglas deberá ser inscrita ante el Instituto para surtir efectos ante terceros.

interés presente su oposición a la solicitud de declaración de protección y formule observaciones u objeciones. La oposición deberá presentarse por escrito, acompañada de las pruebas respectivas, así como del comprobante de pago de la tarifa correspondiente.⁷⁰³ El Instituto deberá notificar al solicitante sobre las oposiciones recibidas, otorgándole un plazo improrrogable de dos meses, contado a partir de la fecha en que surta efectos la notificación respectiva, para manifestar lo que a su derecho convenga en relación con la oposición, observaciones u objeciones presentadas y, en su caso, presente pruebas.

La declaración de protección deberá determinar en definitiva los elementos de la DO o IG protegida detallando:

- I. La descripción del producto o los productos protegidos, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción, procesos de producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y comercialización;
- II. Los criterios a los que deberá sujetarse el producto para su extracción, producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y, en su caso, las normas oficiales mexicanas que correspondan, y
- III. La delimitación de la zona geográfica protegida.

En el caso de una IG, publicada la declaración de protección en el *Diario Oficial de la Federación*, el Instituto deberá acreditar a la persona moral responsable de certificar el cumplimiento de las reglas que establezcan las características y especificaciones que deberá cumplir el producto para su extracción, producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y comercialización.

Corresponde al responsable de la certificación, emitir la constancia respectiva a toda persona, cuyo producto cumpla con las condiciones determinadas en las reglas aplicables.

Corresponde al responsable acreditado de certificar el cumplimiento de las reglas de uso:

- I. Otorgar los certificados a los productores que cumplan con éstas;
- II. Abstenerse de participar en la producción o comercialización de cualquier producto vinculado con la indicación geográfica protegida, y
- III. Actuar con imparcialidad en el otorgamiento de los certificados.

⁷⁰³ Se deberán admitir toda clase de pruebas, con excepción de la confesional y testimonial, salvo que el testimonio o la confesión estén contenidos en la documental, así como las que sean contrarias a la moral y al derecho.

Conforme al artículo 296, para obtener el reconocimiento en el extranjero de las DO o IGN, protegidas en términos de la Ley, el Instituto, de manera directa o por conducto de la autoridad competente, deberá realizar las gestiones necesarias de conformidad con los tratados internacionales, acuerdos comerciales o legislación del país que corresponda.

En cuanto a la autorización de uso, la Ley establece que la autorización para usar una DO o IG deberá ser solicitada ante el IMPI, y se otorgará a toda persona física o moral que

I. Declare, bajo protesta de decir verdad, que se dedica directamente a la extracción, producción o elaboración, de los productos protegidos por la declaración;

II. Declare, bajo protesta de decir verdad, que extrae, produce o elabora el producto protegido dentro de la zona geográfica determinada en la declaración;

III. Presente el documento que acredite el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas correspondientes, cuando se trate de una denominación de origen protegida;

IV. Presente el documento que acredite el cumplimiento de las reglas de uso establecidas cuando se trate de una indicación geográfica protegida, y

V. Cumpla con los demás requisitos que, en su caso, señale la declaración.

Los efectos de la autorización para usar una DO o IG durarán diez años, contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud en el IMPI, y podrán renovarse por períodos de la misma duración.

Conforme al artículo 302, el usuario autorizado estará obligado a usar la DO o IGP según aparezca en la declaración correspondiente, así como a aplicar la leyenda “Denominación de origen protegida” o “Indicación geográfica protegida” o las siglas “D.O.P” o “I.G.P.”, según corresponda, a los productos amparados por éstas. La DO o IG podrá usarse en publicidad, documentación comercial, empaques, embalajes, envases o sobre los propios productos en que sea aplicada o de cualquier otra manera con propósitos comerciales.

El uso ilegal de la DO o IGP será sancionado, incluyendo los casos en que venga acompañada de expresiones como “género”, “tipo”, “manera”, “imitación”, “producido en”, “con fabricación en” u otras similares que creen confusión en el consumidor o impliquen competencia desleal.

El artículo 305 establece que se entenderá que una DO o IGP se encuentra en uso cuando los productos que ésta distingue lleven incorporada, aplicada, reproducida o grabada por cualquier medio, la denominación o

IG; cuando los productos sean destinados para la exportación, o cuando los productos hayan sido puestos en el comercio o se encuentren disponibles en el mercado en el país en la cantidad y del modo que corresponde a los usos y costumbres en el comercio. En caso de que la DO o IGP no sea usada en la forma establecida por la declaración o esta Ley, el IMPI procederá a la cancelación de la autorización de uso. El derecho a usar una DO o IGP podrá ser transmitido por el usuario autorizado en los términos de la legislación común. Dicha transmisión deberá ser inscrita en el IMPI para que pueda producir efectos en perjuicio de terceros, previa comprobación de que el nuevo usuario cumple con las condiciones y requisitos establecidos en la Ley para obtener el derecho a usarlas. La transmisión surtirá efectos a partir de su inscripción.

Conforme al artículo 308, el usuario autorizado de una DO o IGP podrá, a su vez, mediante convenio, permitir el uso de ésta, únicamente a quienes distribuyan o vendan los productos de sus marcas. El convenio deberá inscribirse en el IMPI, para que produzca efectos en perjuicio de terceros, a partir de dicha inscripción, y deberá contener una cláusula en la que se establezca la obligación del distribuidor o comercializador de cumplir con los requisitos establecidos en la Ley. En caso de que el distribuidor o comercializador no cumpla con esta obligación, procederá la cancelación de la inscripción.

Respecto de las DO e IGP en el extranjero, el IMPI reconocerá a las DO o IGP en el extranjero, en términos de los tratados internacionales y conforme a lo previsto en la Ley.

El IMPI deberá inscribir las DO o IGP en el extranjero, en el registro creado para tal efecto. La solicitud de inscripción deberá presentarse por el titular de las mismas y cumplir con los siguientes requisitos:

- I. Señalar el nombre, nacionalidad, domicilio y correo electrónico del solicitante;
- II. Presentar el documento mediante el cual se haya otorgado protección a la denominación de origen o indicación geográfica, conforme a la legislación aplicable del país de origen o de acuerdo a los tratados internacionales;
- III. Indicar el producto o productos protegidos y el territorio o zona geográfica de su extracción, producción o elaboración;
- IV. Señalar la traducción al idioma español o la transliteración al alfabeto latino internacional moderno de la denominación de origen o indicación geográfica protegida, en su caso;
- V. Acompañar el comprobante de pago de la tarifa correspondiente, y
- VI. Los demás que establezca el Reglamento de la Ley.

En el caso de que los documentos presentados satisfagan los requisitos legales, el Instituto publicará en el *Diario Oficial de la Federación*:

- I. El nombre y nacionalidad del solicitante;
- II. El señalamiento de la denominación de origen o indicación geográfica, el producto o productos protegidos y el territorio o zona geográfica de su extracción, producción o elaboración, conforme al documento mediante el cual se acreditó la protección en el país de origen;
- III. La traducción al idioma español o la transliteración al alfabeto latino internacional moderno de la denominación de origen o indicación geográfica protegida, en su caso, y
- IV. El domicilio en el que se encontrará abierto para consulta pública el expediente de la solicitud de declaración y en el que se recibirán los documentos relacionados con la misma.

El Instituto deberá otorgar un plazo improrrogable de dos meses, contados a partir de la fecha de publicación en el *Diario Oficial de la Federación*, para que cualquier tercero que justifique su interés presente su oposición a la solicitud de reconocimiento y formule observaciones u objeciones respecto al cumplimiento de lo establecido en la Ley. Se deberá notificar al solicitante sobre las oposiciones recibidas, otorgándole un plazo improrrogable de dos meses, contado a partir de la fecha en que surta efectos la notificación respectiva, para manifestar lo que a su derecho convenga en relación con la oposición, observaciones u objeciones presentadas y, en su caso, presente pruebas.

En caso de que la resolución sea favorable, el IMPI procederá a la inscripción del reconocimiento de la DO o IGP en el extranjero y ordenará la publicación en el *Diario Oficial de la Federación* lo siguiente:

- I. El nombre, nacionalidad y domicilio del titular del registro;
- II. La denominación de origen o indicación geográfica, el producto o productos protegidos, el territorio o zona geográfica de su extracción, producción o elaboración y, en su caso, la vigencia de la protección, conforme al documento mediante el cual se acreditó la protección en el país de origen, y
- III. La traducción al idioma español o la transliteración al alfabeto latino internacional moderno de la denominación de origen o indicación geográfica protegida, en su caso.

El titular de la inscripción de reconocimiento a una DO o IGP en el extranjero tendrá la facultad de ejercer las acciones legales de protección de los derechos sobre el mismo. El reconocimiento de una DO o IGP en el ex-

tranjero no producirá efecto contra cualquier persona que comercialice, distribuya, adquiera o use el producto al cual se aplique dicha denominación o indicación, luego que el producto hubiera sido introducido lícitamente en el comercio por su titular o por la persona a quien le haya concedido licencia. Queda comprendida en este supuesto la importación de los productos legítimos a los que se aplique la DO o IGP en el extranjero, que realice cualquier persona para su uso, distribución o comercialización en México.

CAPÍTULO SÉPTIMO



OTROS CASOS DE REGULACIÓN EN AMÉRICA

I. ARGENTINA

Considerado por algunos como el país con la mayor cultura vinícola del continente americano, Argentina constituye también la región vitivinícola más importante del mismo.⁷⁰⁴ Un dato histórico que refleja tal consideración respecto a este país ocurrió en 1557, cuando se estableció por los misioneros un viñedo en las cercanías de Santiago del Estero, y se extendió el cultivo a las ciudades de Mendoza y San Juan, en sus respectivas fundaciones. Las primeras cepas francesas se introdujeron a principios del siglo XIX; en esa época destacó la variedad Malbec.⁷⁰⁵

El régimen jurídico de la producción de vino en Argentina se integra, principalmente, por las siguientes normativas:

- La Ley General de Vinos 14.878.
- La Ley de Denominación de Origen.
- El Plan Estratégico Vitivinícola (Ley 25.849 COVIAR).
- La Ley 26.870.
- La Ley 22.667, Regulación de Elaboración del Vino.

Con un mercado vinícola en crecimiento, Argentina es un sólido productor de vinos en el continente americano.⁷⁰⁶ El consumo y venta de vino en el mercado interno argentino aumentó 26.6% en la primera mitad de 2022, al registrar despachos por 71.5 millones de litros de vino, el mejor registro de los últimos cinco años, donde 70% son tintos y rosados y 30% blancos.⁷⁰⁷

⁷⁰⁴ Dotres Pelaz, Carlos (ed.), *op. cit.*, p. 247.

⁷⁰⁵ *Ibidem*, p. 248.

⁷⁰⁶ Un panorama del mercado del vino argentino en Terni, Antonio *et al.* (eds.) *Viñas, bodegas y vinos de Argentina*, Buenos Aires, Austral Spectator, 2005.

⁷⁰⁷ Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/los-argentinos-aumentaron-el-consumo-de-vino-y-es-el-mas-alto-de-los-ultimos-cinco-anos>.

1. *La Ley General de Vinos 14.878*

La Ley General de Vinos se publicó en el *Boletín Oficial* del 25 de noviembre de 1959.

A. *El Instituto Nacional de Vitivinicultura*

Por la Ley General de Vinos se crea el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV),⁷⁰⁸ vinculado al Poder Ejecutivo por intermedio del Ministerio de Economía, con autarquía técnica, funcional y financiera, y jurisdicción en todo el territorio de la nación argentina, como organismo competente para entender en la promoción y el contralor técnico de la producción, la industria y el comercio vitivinícolas. Los bienes muebles e inmuebles que constituían el patrimonio de la Dirección de Vinos y otras Bebidas se transfirieron al Instituto Nacional de Vitivinicultura.

El Instituto Nacional de Vitivinicultura es una institución de derecho público, con capacidad para actuar privada y públicamente, de acuerdo con las leyes generales y especiales de la nación argentina y los reglamentos que lo rijan. Se integra:

- a) Por un presidente designado por el Poder Ejecutivo, quien deberá ser argentino y poseer título habilitante en la materia, que durará cuatro años en sus funciones y podrá ser reelecto. El cargo será rentado e incompatible con el ejercicio de toda otra función pública o docente y de actividades privadas relacionadas con la producción o industria y comercio del vino y demás productos incluidos en la presente Ley;
- b) Por un Consejo Directivo integrado en la siguiente forma:
 - 2 representantes de la provincia de Mendoza.
 - 2 representantes de la provincia de San Juan.
 - 1 representante de la provincia de Río Negro.
 - 1 representante de la provincia de La Rioja.
 - 1 representante de los productores.
 - 1 representante de los industriales.
 - 1 representante de las cooperativas vitivinícolas.
 - 1 representante del resto de las provincias vitivinícolas por orden de producción.
 - 1 representante de los obreros vitivinícolas.
 - 1 representante de los fraccionadores de vino.

⁷⁰⁸ Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/inv>.

Los miembros del Consejo Directivo serán designados por el Poder Ejecutivo de la nación y sesionará con la mitad más uno de sus miembros y las resoluciones se tomarán por simple mayoría de votos. El presidente tendrá voto solamente en caso de empate. La sede oficial del Instituto es en la provincia de Mendoza.

El Instituto Nacional de Vitivinicultura atiende los gastos que demanda su funcionamiento con los siguientes recursos:

- a) Una sobretasa del 3% sobre la base imponible respectiva del vino expendido; a dicha sobretasa le son aplicables todas las disposiciones legales que rigen para el impuesto interno nacional unificado al vino, y será percibido juntamente con él en forma global, por adición de ambas tasas y afectando la suma correspondiente a cada uno de los gravámenes. (*Inciso sustituido por art. 5o. de la Ley No. 23.150 B.O. 26/10/1984.*)
- b) Las tasas por análisis;
- c) Las multas que se apliquen por transgresión a la Ley y su reglamentación;
- d) Donaciones y legados;
- e) Venta eventual de productos;
- f) Las partidas que asigne el Poder Ejecutivo de rentas generales, cuando fueren insuficientes para completar el presupuesto las partidas anteriormente establecidas.

Por otro lado, con una afectación de hasta el 20% de los recursos anuales, el Instituto debe contar con un fondo destinado al fomento de la vitivinicultura y la construcción de bodegas regionales y habilitación de las mismas, cuyas finalidades serán determinadas por el Consejo Directivo en función del acrecentamiento y mejoramiento de la calidad de los vinos de consumo.

Cabe destacar que conforme al artículo 12 de la Ley, el Consejo Directivo podrá asignar subsidios a las provincias vitivinícolas, universidades nacionales, escuelas o institutos especiales de estudios técnicos vitivinícolas, con fines de investigación y con cargo de rendir cuenta detallada de la inversión, y a condición de haberse acogido al régimen de coordinación de la investigación científica, que se establezca por el Consejo Directivo.

B. Clasificación de los vinos

Conforme al artículo 17 de la Ley, se considerarán:

a. Vinos genuinos

Que son los obtenidos por la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura o del mosto de la uva fresca, elaborados dentro de la misma zona de producción. La reglamentación fijará los grados Baumé mínimos de las uvas, según las zonas y las condiciones climáticas. Ningún otro líquido, cualquiera sea su origen o composición, podrá designarse con el nombre de vino, precedido o seguido de cualquier adjetivo, excepto los especificados en la propia Ley.

b. Vinos especiales (licorosos y/o generosos)

- 1) Categoría A: es el vino seco o dulce que, sin adiciones, posee un grado alcohólico no inferior a 12.5% en volumen y/o una riqueza alcohólica adquirida y en potencia no menor de 15° GL.
- 2) Categoría B: es el vino seco o dulce cuya graduación alcohólica no sea inferior a 15% en volumen y provenga, en parte, de la adición de alcohol vínico en cualquier momento de su elaboración.
- 3) Categoría C: es el vino obtenido adicionando en cualquier momento de su proceso de elaboración indistinta, conjunta o separadamente cualquiera de los siguientes productos, mosto concentrado, mistela, arroje, caramelo de uva o alcohol vínico con una riqueza alcohólica total no inferior a 15° GL.

c. Vinos espumosos, champaña o champagne

Es el que se expende en botellas con una presión no inferior a cuatro atmósferas, a 20 °C y cuyo anhídrido carbónico provenga exclusivamente de una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado. Esta fermentación puede ser obtenida por medio del azúcar natural de la uva o por la adición de sacarosa. Se permitirá la adición de licores a base exclusivamente de vino con cognac o aguardiente vínico.

d. Vino gasificado

El que ha sido puro después de su elaboración definitiva, debe hacerse constar dicha denominación en los adicionados de anhídrido carbónico marbetes adheridos a los envases de venta.

e. Vino compuesto (Vermut, quinado o tónico)

El elaborado con base mínima de 75% de vino alcoholizado o no con el agregado de sustancias aromáticas, amaras y/o estimulantes; puede edulcorarse con sacarosa o mosto concentrado, o mistela y colorearse con caramelo. En la elaboración de los quinados deberán utilizarse extractivos de corteza de quina.

f. Productos analcohólicos de la uva

- 1) Jugo de uva, que es el resultado de la molienda o prensado de la uva fresca, filtrado y estabilizado con productos aprobados por el Instituto antes de iniciarse el proceso de fermentación alcohólica. Se tolerará alcohol proveniente de fermentaciones accidentales, con un límite máximo de 1% en volumen.
- 2) Mosto virgen de uva, el proveniente de la molienda o prensado de la uva fresca en tanto no haya empezado a fermentar.
- 3) Mosto de uva en fermentación, aquel en proceso de fermentación, cuya riqueza alcohólica no exceda de 5% en volumen.
- 4) Mosto sulfitado, el mosto estabilizado con el agregado de anhídrido sulfuroso en dosis que establezca la reglamentación.
- 5) Mosto concentrado, el obtenido del mosto de la uva en sus diversos grados de concentración mediante procesos térmicos al vacío o al aire libre, sin haber sufrido caramelización sensible.
- 6) Arrope (jarabe) de uva, el producto resultante de la concentración avanzada de mosto de uvas, a fuego directo o al vapor, sensiblemente caramelizado con un contenido mínimo de 500 gramos de azúcar por litro.
- 7) Caramelo de uva, un arrope de uva con mayor grado de caramelización y un contenido de azúcar no mayor de 200 gramos por litro.

g. Chicha de uva

Es el producto que resulta de la fermentación parcial del mosto detenida antes de alcanzar 5% de alcohol en volumen y con un contenido mínimo de 80 gramos por litro de azúcar reductor. Queda prohibida la elaboración de chicha a base de mosto concentrado.

h. Mistela

Es el producto que contenga como base mosto alcoholizado con alcohol vínico hasta un límite máximo de 18% de alcohol en volumen. El mosto utilizado deberá poseer directamente o previa concentración o por adición de mosto concentrado un contenido zucarina mínimo de 250 gramos por litro.

i. Aguardiente de vino, pisco o brandy

Es el producto de la destilación especial de vino sano, cuya graduación alcohólica al salir del destilador no sea superior a 75% en volumen de acuerdo con la reglamentación que dicte el Instituto.

j. Cognac o coñac

Es el aguardiente de vino añejado en envases de roble por un término no inferior a dos años. Este lapso podrá computarse promediando el estacionamiento de partidas de distintas edades, ninguna menor de un año. Podrá autorizarse con carácter general el uso de envases de otras maderas de aptitud probada.⁷⁰⁹

k. Grapa, grappa o aguardiente de orujos

Es el aguardiente obtenido por destilación de los orujos.

l. Alcohol vínico

Es el que se obtiene por destilación y rectificación de vinos, productos o subproductos derivados de la fermentación de la uva.

Los productos o subproductos derivados de la industria vitivinícola no definidos en el presente artículo deberán ser aprobados previamente por el Consejo Directivo, previos los informes técnicos pertinentes.

Toda bebida que presente características similares a las definidas, pero que han sido obtenidas por procedimientos distintos a los enumerados en la presente, será calificada como bebida artificial.

⁷⁰⁹ Lo anterior, pese a existir la DO Cognac.

Se habla del vino regional, considerando como tal el vino genuino elaborado en las provincias de La Rioja, San Luis, Catamarca, Córdoba, Jujuy y Salta, o los vinos de otras provincias que el Instituto declare incluidos en esa denominación, que no tengan cortes o mezcla con vinos de otra procedencia, y siempre que en su elaboración se emplee exclusivamente uva producida dentro de la provincia, y que su fraccionamiento se efectúe en origen. El Instituto queda facultado para establecer excepciones a la calificación de “vino regional”, en los casos individuales en que no se justifique.

C. *Prácticas enológicas lícitas*

La Ley establece dentro de su artículo 19 las diversas prácticas enológicas lícitas:

a. Para los mostos

La concentración, la adición del mosto concentrado, el alcohol vínico, los ácidos tartárico, cítrico, málico, tánico y anhídrido sulfuroso o sus sales; el uso del calor o frío, el empleo de levaduras seleccionadas de clarificantes autorizados y el corte con vinos.

b. Para los vinos

- 1) La adición de ácidos tartáricos, cítricos, málico, tánico, anhídrido carbónico, anhídrido sulfuroso y sus sales; tartrato neutro de potasio, el uso de calor o frío y el uso de levaduras seleccionadas.
- 2) La mezcla de dos o más vinos provenientes de cualquier cosecha.
- 3) La alcoholización con alcohol vínico limitada para asegurar la conservación o la preparación de vinos especiales.
- 4) El empleo de clarificantes autorizados.
- 5) La filtración por membrana.⁷¹⁰

Los productos de uso enológico autorizados y los que se autorizaran más adelante deberán estar identificados por su análisis de aptitud. Asimismo,

⁷¹⁰ Se incluye esta práctica por virtud del artículo 1o. de la Resolución 12/2021 del Instituto Nacional de Vitivinicultura B. O. 8/6/2021 como práctica enológica lícita admitida, para obtener el producto “CONCENTRADO DE VINO”.

mo, la producción y el consumo de los referidos productos estarán sometidos al contralor del Instituto.

A propuesta del Instituto Nacional de Vitivinicultura, el Poder Ejecutivo podrá suprimir, modificar o ampliar las correcciones o prácticas enológicas permitidas y establecer los límites legales de los componentes del vino. Así, encontramos las siguientes prácticas enológicas lícitas autorizadas por el Instituto:

Para vinos y otros productos vitivinícolas, se admitirán como prácticas enológicas lícitas:⁷¹¹

- La adición de ácido tartárico, cítrico, málico, tánico, tartrato neutro de potasio; el uso de calor o frío y el empleo de levaduras seleccionadas (Ley 14.878).
- La mezcla de dos o más vinos provenientes de cualquier cosecha (Ley 14.878).
- La alcoholización con alcohol vínico limitada para asegurar la conservación o la preparación de vinos especiales (Ley 14.878).
- El uso de caramelo de uva en vinos especiales que posean una riqueza alcohólica total no inferior a 15% v/v (Ley 14.878).
- El uso de fitato de calcio como clarificante (desferrizante) (Decreto 11712/59).
- La clarificación azul (Decreto 06136/67 y Resolución INV C-106/92).
- El empleo de la polivinilpirrolidona para la corrección del color y de los taninos (Resolución INV 1649/72)
- El uso de carbón activado para corregir el color de vinos blancos provenientes de cepajes tintos vinificados en blanco, vinos blancos accidentalmente manchados por haber estado conservados en vasijas que hubieran contenido vinos tintos, vinos muy amarillos obtenidos de cepajes blancos y vinos blancos oxidados (Resolución INV C-1/99).
- El uso de nitrógeno, anhídrido carbónico y argón, o sus mezclas, a fin de crear una atmósfera inerte, para la conservación, el trasvasamiento y embotellado de vinos y el uso de nitrógeno en el embotellado de vinos espumosos (Resolución INV 133/73).
- El uso del ácido sórbico y sus sales como antiferméntativo en los vinos con azúcar fermentable (Decreto 2462/64).

⁷¹¹ Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/inv/vinos/consultas/practicas-enologicas/vinos-y-otros> (fecha de consulta: 26 de septiembre de 2020).

- El uso de anhídrido sulfuroso y sus sales. Se autorizarán únicamente como sales liberadoras de anhídrido sulfuroso: el metabisulfito de potasio (S₂O₅K₂), el bisulfito de potasio (SO₃HK) y el sulfito de potasio (SO₃K₂) (Resolución INV 281/85).
- El uso de enzimas pectolíticas como clarificante (Resolución INV 432/65).
- El uso de productos preparados a base de enzimas pectolíticas y tierras de diatomeas como clarificante de vinos (Resolución INV 813/63).
- El empleo de bentonita como clarificante (Decreto 26244/44).
- El uso de ácido metatartárico para la estabilización (Decreto 272/61).
- La defecación, clarificación, centrifugación, filtrado y tratamiento por calor y frío, hasta lograr un producto biológicamente estéril para detener la fermentación (Resolución INV 281/85).
- El empleo de dióxido de silicio coloidal, ovoalbúmina, gelatina e ictiocola, como clarificantes (Resolución INV C-77/89).
- El empleo de membranas de electrodiálisis para la estabilización tartárica (Resolución INV C-29/95).
- El uso de cremor tártaro para producir núcleos de cristalización, para destartarización (Resolución INV 1246/84).
- El tratamiento del vino por la ureasa, activa en medio ácido producida a partir de *Lactobacillus fermentum* (Resolución INV 26/95).
- El uso de tierras de diatomeas como clarificante (Decreto 13641/48).
- El uso de celulosa como auxiliar filtrante (Resolución INV C-77/89).
- El uso del ácido ascórbico como antioxidante de vinos (Decreto 5608/67).
- El uso del ácido eritórbito y su sal sódica como antioxidante (Resolución INV 1673/72).
- El intercambio de iones-catiónico mediante el empleo de resinas intercambiadoras de iones (Resolución INV C.28/95).
- La elaboración de vinos livianos o vinos cosecha temprana cuyo contenido alcohólico se sitúe entre 5% v/v y 11.5% v/v. La relación uva/vino mínima de estos vinos no podrá ser inferior a 130 kg/100 litros (Resolución INV C-9/11).
- La edulcoración de vinos en existencia, cualquiera sea su año de elaboración y categoría, con mosto virgen, jugo de uva, mosto sulfitado, mosto concentrado, mosto rectificado, mosto concentrado

- rectificado, arrope, mosto alcoholizado, mistela y vinos especiales (Resolución INV C-149/94).
- El uso de esencias naturales como aromatizantes del producto sangría (Resolución INV 120/76).
 - El uso de caseinato de potasio como clarificante (Resolución INV 1238/84).
 - El uso de alginato de potasio como clarificante en la elaboración de vinos espumantes obtenidos por fermentación en botellas y para los cuales la separación de borras se efectúa por degüello (Resolución INV 47/98).
 - Única y exclusivamente el uso conjunto de bicarbonato de potasio con metabisulfito de potasio en forma de pastilla (Resolución INV C1/01).
 - El uso de la sacarosa en la elaboración de vinos espumantes (Ley 14.878).
 - La utilización de bacterias lácticas para desacidificación microbiológica (Resolución INV C.23/04).
 - El uso de la goma arábiga en vinos, como coloide protector estabilizante (Resolución INV C.26/04).
 - El uso de nanoproteínas de levadura en vinos como estabilizante (Resolución INV C.19/06).
 - La puesta en contacto con duelas, trozos y/o virutas de madera de roble, por separado o en conjunto, con objeto de transmitirles ciertas características provenientes de dicha madera (Resolución C.23/2008).
 - La adición de ácido láctico para la corrección de acidez en vinos (Resolución C.16/2009).
 - La adición de lisozima al mosto y al vino con el objeto de controlar el crecimiento y la actividad de bacterias responsables de la fermentación maloláctica en el vino y para reducción de contenido en dióxido de azufre. La dosis utilizada no debe superar los 500 miligramos por litro. Cuando el tratamiento con lisozima incluye el mosto y el vino, la dosis acumulada no debe sobrepasar los 500 miligramos por litro (Resolución C.33/2009).
 - La adición de carboximetilcelulosa, para la estabilización tartárica de vinos blancos y espumantes (Resolución C.14/2010).
 - El uso de levaduras inactivas, autorizados de levaduras, paredes celulares o cortezas de levaduras, ya sea en forma individual o asociadas con otros nutrientes, que hayan sido previamente aprobados

por este organismo, como nutrientes y activadores de la fermentación alcohólica en la elaboración de vinos. Los productos mencionados en el punto 1.o, deberán responder a las especificaciones generales fijadas por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) (Resolución C.47/2011).

— Autorízase, como práctica enológica lícita, la adición de quitosano al vino, para el cumplimiento de los siguientes objetivos:

- a) Reducir la concentración de metales pesados, como hierro, plomo, cadmio y cobre.
- b) Evitar las quiebras férricas y cúpricas.
- c) Reducir las cantidades de posibles contaminantes, especialmente de ocratoxina A.
- d) Reducir la presencia de microorganismos indeseables como *Brettanomyces*.

— La dosis máxima de quitosano a utilizar deberá ser:

- a) Cien gramos por hectolitro para los objetivos a) y b).
- b) Quinientos gramos por hectolitro para el objetivo c).
- c) Diez gramos por hectolitro para el objetivo d) (Resolución C.51/ 2011).

— Autorízase como práctica enológica lícita, la adición de dimetil dicarbonato (DMDC) al vino a fin de:

- a) Asegurar la estabilidad microbiológica del vino embotellado que contenga azúcares fermentescibles.
- b) Prevenir el desarrollo de levaduras y bacterias indeseables.
- c) Bloquear la fermentación de los vinos dulces, semidulces y semisecos.

El tratamiento de dosificación de DMDC sólo podrá aplicarse a vinos blancos y rosados que posean un contenido de metanol menor a 150 miligramos por litro, equivalente a 0.19 mililitros por litro y para vinos tintos que posean un contenido de metanol menor a 300 miligramos por litro, equivalente a 0.38 mililitros por litro; siendo la dosis máxima a utilizar inferior a 200 miligramos por litro expresada en DMDC, cuya adición sólo podrá efectuarse inmediatamente antes del embotellado, entendiéndose como tal, a la introducción del producto con fines comerciales en envases de una capacidad igual o menor a cinco litros.

Establécese que todo equipo para la dosificación o agregado de dimetil dicarbonato (DMDC) al vino debe ser autorizado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) (Resolución C49-2011, Resolución C50-2011, Resolución C37-2012 y RESOL-2017-20-E-APN-INV-MA).

- El uso del sulfato de cobre en vinos para eliminar el defecto de gusto y olor a reducido debido al sulfhídrico o sus derivados (Resolución C.20/2012).
- El sistema de lavado y enfriamiento por lluvia de agua de bajo impacto y posterior secado con el objeto principal de enfriar la uva antes de su molienda (Resolución INV C.8/13).
- El uso de levaduras encapsuladas para realizar la segunda fermentación alcohólica para la obtención de la efervescencia en la producción de vinos espumosos. El soporte de inmovilización de las levaduras deberá estar compuesto por alginatos de potasio y/o de calcio (Resolución INV C.36/15).
- El agregado de suero de leche modificado libre de lactosa y alérgenos, como agente clarificante de vinos (Resolución INV C.06/16).
- La adición de quitina-glucano al vino para el cumplimiento de los siguientes objetivos:
 - a) Clarificar.
 - b) Reducir la concentración de metales pesados, como hierro, plomo, cadmio y cobre.
 - c) Evitar las quiebras férricas y cúpricas.
 - d) Reducir las cantidades de posibles contaminantes, especialmente de ocratoxina A (Resol-2018-37-APN-INV#MA).
- La adición de poliaspartato de potasio a los vinos, para contribuir a la estabilización tartárica (Resol-2018-3-APN-INV#MPYT).
- Apruébase como práctica enológica lícita, la desalcoholización parcial del vino. Los equipos para desalcoholización parcial de vino podrán utilizar técnicas separativas de membranas, destilación y evaporación al vacío, solas o combinadas. Esta práctica no debe ser utilizada en vinos que presenten defectos organolépticos. Para realizar la mencionada práctica, sólo se podrán utilizar los equipos que autorice el Instituto Nacional de Vitivinicultura individualmente, quien fijará la disminución máxima del grado alcohólico y la merma de cada uno (Resol-2018-6-APN-INV#MPYT; Resolución

C.24/2006; Resolución C.3/2008; Resolución C.24/2008; Resolución C.16/2011 y Resol-2018-8-APN-INV-MPYT).

- Otras prácticas enológicas aprobadas por el Instituto Nacional de Vitivinicultura.

Los productos de uso enológico autorizados y los que se autorizaren más adelante deberán estar identificados por sus análisis de aptitud. Asimismo, la producción y el consumo de los referidos productos estarán sometidos al contralor del Instituto Nacional de Vitivinicultura.

D. *Prácticas enológicas prohibidas*

El artículo 20 prohíbe:

- a) La adición de agua al mosto o vino en cualquier cantidad, forma o momento; el agregado de materias colorantes y ácidos minerales y edulcorantes no provenientes de la uva, materias conservadoras y, en general, sustancias no autorizadas específicamente.
- b) Todos los manipuleos y prácticas que tengan por objeto modificar las cualidades sustanciales y originales del producto, con la finalidad de disimular una alteración del mismo.
- c) El agregado a los orujos y borras, de agua y cualquier otra sustancia, tendiente a alterar el proceso normal de la elaboración vínica.
- d) Mantener en depósito en los locales de elaboración o fraccionamiento, productos no autorizados que sirven para modificar el estado o la composición natural del vino.
- e) La importación, fabricación, tenencia, anuncio, exposición, oferta o venta de cualquier producto o mezcla enológica, cualquiera sea su composición, destinada a modificar o aromatizar mostos o vinos, a curar o encubrir sus defectos o enfermedades o a fabricar vinos artificialmente.
- f) Introducir, mantener en depósito, circular u ofrecer en venta como vino, toda bebida que no llene las condiciones exigidas por esta Ley y su reglamentación.
- g) Librar al consumo, vinos cuya composición no esté comprendida en los límites que fije la reglamentación.

De igual manera, los productos importados deberán poseer certificados que acrediten su genuinidad y aptitud para el consumo extendidos por ofici-

nas autorizadas del país de origen. Por lo tanto, su introducción estará sujeta a las mismas condiciones exigidas para la libre circulación de los vinos nacionales. Queda prohibida la mezcla de productos importados entre sí y con vinos nacionales.

Las calificaciones legales de los productos definidos en la Ley que no llenasen las condiciones exigidas son:

- a) “No genuinos”, aquellos cuya composición anormal no pueda ser justificada, incluyéndose dentro de los mismos los “adulterados” y “aguados y/o manipulados”. Se entenderá por “producto adulterado” aquel al que se le hayan agregado elementos extraños a su composición natural o que se haya obtenido por adición de sustancias prohibidas o mezclas no autorizadas. Se considerará “producto aguado y/o manipulado” aquel al que, en cualquier momento de su elaboración o depósito, se le haya adicionado agua u otras sustancias que, aun siendo normales en el producto, alteran su composición o desequilibran la relación normal de sus componentes.
- b) “Averiadados”, aquellos que por sus caracteres organolépticos demuestren una alteración excesivamente pronunciada o acusen exceso de acidez volátil sobre el máximo que establezca la reglamentación.
- c) “Enfermos”, aquellos que presenten gérmenes de enfermedad en actividad, pero cuya acción pueda paralizarse o hacerse desaparecer mediante tratamiento permitido y acusen una acidez volátil inferior a la máxima establecida en la reglamentación.
- d) “En infracción”, los productos cuya elaboración haya sido hecha en contravención con las normas legales y reglamentarias, además de los señalados.

Ningún producto calificado de acuerdo con las denominaciones precedentes podrá ser librado al consumo. Los “adulterados”, “aguados”, “manipulados” o “en infracción” deberán ser decomisados y el instituto determinará su destino.

Los “averiadados” podrán destinarse a vinagre o ser destilados conforme lo prevea la reglamentación.

Los productos “enfermos” podrán corregirse o ser destinados a vinagre y destilación, también de acuerdo con lo que disponga la reglamentación. En caso de autorizarse su expendio, deberá preceder un nuevo análisis que certifique su aptitud.

E. Régimen de sanciones

Las infracciones a la Ley o a su reglamentación, y a las disposiciones que en su consecuencia se dicten por parte del Poder Ejecutivo y/o el Consejo Directivo del Instituto Nacional de Vitivinicultura, sin perjuicio de la aplicación de las disposiciones penales que pudiesen corresponder serán reprimidas, conforme al artículo 24:

- a) Las faltas leves, tratándose de primera infracción con apercibimiento.
- b) Las faltas vinculadas a cuestiones de mero trámite, o de carácter formal, con multas de \$200 a \$5,000 moneda nacional.
- c) La tenencia no autorizada en los locales de elaboración, corte o fraccionamiento de sustancias o drogas prohibidas que pudieran utilizarse en la adulteración de los productos comprendidos en la presente Ley, multa de diez mil a dos millones de pesos.
- d) La elaboración, tenencia o circulación de productos “en infracción”, con multa de cuatro pesos por litro.
- e) El expendio o la circulación de productos “enfermos”, con multas de cincuenta centavos por litro.
- f) La tenencia, el expendio o la circulación de productos “averiados”, con multa de dos pesos por litro.
- g) La tenencia, el expendio o la circulación de productos “aguados” o “manipulados”, con multas de diez mil a dos millones de pesos, y diez pesos por litro.
- h) La tenencia, el expendio o la circulación de productos “aguados” o “manipulados”, con multas de diez mil a un millón de pesos, y ocho pesos por litro.
- i) Las transgresiones a las disposiciones de la Ley, o a sus normas reglamentarias no especificadas, con multas de mil a un millón de pesos.

Las multas no referidas a “litros” de los incisos, se deberán graduar teniendo en cuenta, según corresponda, la capacidad elaborativa de la bodega, el promedio de fraccionamiento mensual del último trimestre, o el de venta también del último trimestre, así como la gravedad de la infracción y la reincidencia en cuanto infractor, siendo esta última particular circunstancia agravante.

En los casos de “adulteración” y “aguado y/o manipuleo”, el Instituto Nacional de Vitivinicultura impondrá al técnico responsable una inhabili-

tación de tres a cinco años; en caso de reincidencia, la inhabilitación será definitiva.

Serán responsables de las infracciones a la Ley y sus reglamentaciones los que en el momento de iniciarse el sumario sean los poseedores o tenedores de la mercadería. La responsabilidad será del vendedor de la mercadería cuando el consignatario, poseedor o tenedor, antes de recibirla, hubiera solicitado u obtenido la extracción de muestras para el análisis del producto. Los poseedores, tenedores o consignatarios de la mercadería, o el hecho de sus factores, agentes o dependientes, en cuanto a las penas pecuniarias, decomisos y gastos.

Tratándose de productos embotellados, la responsabilidad recaerá sobre el que los haya envasado, salvo prueba en contrario.

En todos los casos de infracción o presunta infracción a la Ley, a su reglamentación o a normas generales obligatorias, el Instituto instruirá el sumario administrativo correspondiente.

Si del mismo surgieran presuntas infracciones cuyo conocimiento no sea de su competencia, se deberá dar oportuna intervención a la autoridad que corresponda, debiendo proceder en igual forma a las otras reparticiones cuando en principio surjan infracciones a la Ley. Lo actuado en cualquier repartición se tendrá como elemento de prueba, ratificando o rectificando las medidas precautorias tomadas. Una vez realizada la investigación, se correrá vista por quince días hábiles improrrogables al interesado y, recibida la prueba, se dictará resolución dentro de los 180 días. Si del sumario surgiera la existencia de infracciones a la Ley o a normas reglamentarias cometidas por una misma persona, originadas en un hecho único, se aplicará la sanción correspondiente a la infracción castigada con la multa del mayor. En caso contrario, se aplicará la multa correspondiente a cada fracción. El funcionario encargado de instruir el sumario tendrá la facultad de citar y recibir declaraciones de testigos bajo juramento y de recurrir a las demás medidas probatorias autorizadas por las leyes comunes.

En contra de la resolución condenatoria cabe el recurso de apelación por vía contenciosa ante juez competente, hecho que el recurrente pondrá simultáneamente en conocimiento del Instituto Nacional de Vitivinicultura, debiendo interponerse el recurso dentro del término perentorio de cinco días hábiles de notificado, pasados los cuales, si no se recurriera la resolución, se tendrá por consentida y pasada en autoridad de cosa juzgada y las medidas preventivas tendrán carácter definitivo.

En los casos en que el Instituto Nacional de Vitivinicultura resuelva la clausura o suspensión de actividades de los establecimientos o locales en in-

fracción a la Ley o a su reglamentación, a fin de que exista una inmediata ejecución de la sanción aplicada, el recurso de apelación ante el juez competente se concederá al solo efecto devolutivo.

Cuando no mediara apelación o fuera confirmada por sentencia la multa impuesta, el Instituto podrá hacerla efectiva por vía de apremio.

Los trámites de la apelación y el juicio de apremio se sustanciarán conforme a lo previsto en las disposiciones de la Ley 11.683. Si el infractor fuera reincidente en el mismo tipo de infracción, no se concederá recurso alguno contra las resoluciones que impongan multas por transgresiones a esta Ley, si previamente no ha sido ingresado su importe a la tesorería del Instituto Nacional de Vitivinicultura.

Los funcionarios a cuyo cargo esté el cumplimiento de la Ley estarán autorizados para penetrar en cualquier hora en los locales, establecimientos o fábricas y examinar libros y documentos, realizar inventarios, requerir informaciones y extraer muestras de los productos a los que él se refiere, al efecto de su contralor en los lugares de producción en tránsito o en el comercio, pudiendo, si fuera necesario, recabar el auxilio de la fuerza pública y solicitar del juez competente órdenes para allanar domicilios, las que deberán despacharse dentro de las 24 horas, habilitando los días y horas que sean necesarios.

Toda persona responsable material de adulteración o falsificación de los productos o que se refiera la Ley o que pueda ser juzgada partícipe del hecho al tenor de lo que prescribe el artículo 45 del Código Penal, será reprimida, cuando el hecho no encuadra en otro delito de pena mayor, con prisión de tres a diez años, sin perjuicio de la aplicación, en su caso, de la regla del artículo 46 del mismo Código.

Se considerarán cómplices principales, salvo prueba en contrario, los que provean alcoholes y/o sustancias aptas para la falsificación, a los adulteradores.

A los efectos de la calificación del delito, los jueces juzgarán como cometida adulteración o falsificación, cuando a cualquiera de los productos comprendidos en esta Ley se les haya agregado elementos extraños a su composición natural, y especialmente materias colorantes, ácidos minerales y edulcorantes no provenientes de la uva.

Toda vez que el Instituto Nacional de Vitivinicultura, a raíz de sus procedimientos, inspecciones, actuaciones o intervenciones, y sin perjuicio de la prosecución de los mismos, encontrara pruebas o indicios que acrediten *prima facie* la comisión del delito de adulteración, dicho organismo deberá

formular denuncia inmediata al juez competente, a los fines de la instrucción del sumario criminal.

La denuncia contendrá las indicaciones y demás circunstancias que puedan conducir a la comprobación del delito y a la averiguación de los responsables, a fin de que el instructor pueda ordenar las pericias y análisis urgentes cuando hubiera peligro en la demora.

Los establecimientos comerciales cuyos propietarios resulten incurso en las penas y/o multas establecidas para el caso de adulteración serán clausurados por el Instituto por el término de uno a cinco años. Esta clausura subsistirá aun en el caso de venta del establecimiento. La violación de los sellos y la alteración de documentos relacionados con la elaboración y comercio de los productos a que se refiere la Ley hará incurrir a los autores y partícipes en las sanciones previstas por el Código Penal.

2. *La Ley 22.667, Regulación de Elaboración del Vino*

La Ley establece en su artículo 7o. que para la elaboración de vino, mosto natural y mosto sulfitado se requiere de la utilización de una cantidad no menor de 125 kilogramos de uva para la obtención de cien litros de vino o mosto, al descube. Todo volumen que exceda este rendimiento será considerado “en infracción al artículo 23 inciso d) de la Ley 14.878” debiendo separarse físicamente en bodega.

Se establece la obligación de destinar a la destilación o elaboración de vinagre un 6%, en volumen, de la elaboración total, compuesto por vinos de prensa, borras y claros de borras. El traslado a destilería o el derrame voluntario de estos productos deberá realizarse antes del 30 de noviembre de cada año. Una vez vencida esta fecha sin haberse realizado el traslado, el Instituto Nacional de Vitivinicultura procederá al inmediato derrame de los productos sin perjuicio del sumario correspondiente. Dicho organismo podrá prorrogar la permanencia en bodega de los vinos de prensa, borras y claros de borras hasta el 31 de enero del año siguiente al de su elaboración, siempre que el interesado acompañe el respectivo contrato de destilación y/o compra por parte de la destilería o fábrica de vinagre correspondiente.

Se establece como fecha de liberación al consumo de los vinos nuevos de mesa para todas las zonas o provincias vitivinícolas el 1o. de agosto de cada año.

Corresponde al Instituto Nacional de Vitivinicultura, conforme al artículo 8o., dictar las normas de contraloría, autorización y fiscalización para

traslados locales e interprovinciales de vinos, mostos y demás productos comprendidos en la Ley 14.878.

A. Etiquetado, certificación y denominación de origen

La DO y el lugar de fraccionamiento de los vinos deberán destacarse con caracteres notables en los marbetes, de acuerdo con las normas que dicte el Instituto Nacional de Vitivinicultura (artículo 11). El propio Instituto, a los efectos de la certificación de origen y la denominación de vinos regionales, fijará las zonas o regiones vitivinícolas dentro de cada provincia y las que se sitúen en territorios de varias provincias. Asimismo, determinará las características analíticas y organolépticas a las que deberán ajustarse los vinos para acceder a la mencionada denominación.

En Argentina existen dos denominaciones de origen controlado, ambas en la provincia de Mendoza, y son: Luján de Cuyo (2005) y San Rafael (2007).⁷¹²

B. Unificación normativa de etiquetado de productos vitivinícolas

Al respecto, en mayo de 2020, a través de la resolución RESOL-2020-20-APN-INV#MAGYP, Expediente EX-2019-104846917-APN-DD#INV, se determinó la unificación normativa del etiquetado de productos vitivinícolas.

El Instituto Nacional de Vitivinicultura tramitó el reordenamiento y simplificación de su normativa referida a condiciones para el etiquetado de los envases que identifiquen productos de la industria vitivinícola liberados al consumo, tomando en consideración que el etiquetado debe contener menciones que hacen en forma específica, al control que establecen las leyes 14.878 y 25.163, de las cuales el Instituto es Autoridad de Aplicación. Asimismo, conforme a la Ley 25.163 y su Decreto reglamentario 57 del 14 de enero de 2004, se establecieron las Normas Generales para la Designación y Presentación de Vinos y Bebidas Espirituosas de Origen Vínico de la Argentina.

⁷¹² Ibáñez Rosaz, Víctor, “Marco regulatorio argentino sobre marcas, D.O.EI.G”, en Tortolero Cervantes, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021, p. 64.

Se aprobaron así las condiciones para la identificación de los productos de la industria vitivinícola liberados al consumo, que como anexo IF-2020-32940303-APN-INV#MAGYP del 19 de mayo de 2020, forma parte de la resolución del Instituto.

De inicio, se establece que las etiquetas utilizadas en productos vitivinícolas fraccionados deben registrarse ante el Instituto Nacional de Vitivinicultura previo a su circulación, con la salvedad de las etiquetas impresas con anterioridad a esta norma que no reúnan las condiciones establecidas en la resolución, mismas que podrán ser utilizadas previa autorización del Instituto, en los plazos que éste determine. Cabe destacar que se consideran incluidos en el nuevo régimen los vinos caseros y artesanales.

C. *Varietades de Vitis vinifera L., según destino y color*⁷¹³

De acuerdo con el Instituto Nacional de Vitivinicultura, se enlistan las variedades de uva *Vitis vinifera* utilizables en Argentina, así como su codificación:

Varietades para vinificar y/o elaborar mostos y jugos:

a. Tintas

Código	Denominación varietal	Sinónimos
101	Malbec	Malbeck-Cot
103	Barbera	
104	Corbeau	Bonarda
105	Meunier	Pinot Meunier
106	Monastrell	Mourvedre
107	Zinfandel	Primitivo
108	Freisa	Monferrina
109	Nebbiolo	
110	Sangiovese	Sangiovetto

⁷¹³ Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/inw/vinos/consultas/codificaciones> (fecha de consulta: 26 de septiembre de 2020).

<i>Código</i>	<i>Denominación varietal</i>	<i>Sinónimos</i>
111	Lambrusco	Maestri
112	Tannat	Harriague
113	Merlot	
114	Favorita Díaz Anaconda	
116	Raboso	Raboso Veronés
117	Carignan	
118	Tempranillo	Tempranilla-Cencibel
119	Graciana	Graciano-Morrastel
120	Syrah	Petit Syrah-Shiraz-Sirah
121	César	Romano
122	Greco Nero	Greconero
123	Dolcetto	Dolcetto Nero
125	Aspirant	Bouschet
126	Alicante	Bouschet Alicante
128	Fer	
129	Canari	
130	Pinot Negro	Pinot Noir
131	Bequignol	
132	Cabernet Franc	Bouchet
133	Cabernet Sauvignon	Cabernet
134	Gamay	
135	Cinsaut	Cinsault
136	C.G. 2539 I.N.T.A.	
137	C.G. 4113 I.N.T.A.	
138	C.G. 4253 I.N.T.A.	
139	Ruby Cabernet	
140	Verdot	Petit Verdot
142	Bastardo	Trousseau
143	Joubertin	
144	Caberinta	C.G. 14892 I.N.T.A.
145	C.G. 26189 I.N.T.A.	
146	C.G. 14260 I.N.T.A.	
147	C.G. 14951 I.N.T.A.	

<i>Código</i>	<i>Denominación varietal</i>	<i>Sinónimos</i>
148	C.G. 34047 I.N.T.A.	
149	Fintendo	
150	Otras variedades tintas de vinificar	
151	Agliánico	
152	Ancellotta	Lancellotta
153	Corvina	Corvina Veronese
154	Cordisco	Torre dei Passeri Montepulciano
155	Corvinone	
156	Croatina	
157	Rondinella	
158	Caladoc	
159	Nero d'Avola	
160	Arinarnoa	
161	Grand Noir	Grand Noir de la Calmette
162	Marselan	
163	Carmenere	
164	Ekigaina	
165	Trincadeira Preta	
166	Touriga Francesa	
167	Touriga Nacional	
168	Negro Amaro	
169	Malvasia Nera	
170	Periquita	
171	Lambrusco Grasparossa	Lambrusco di Castelvetro
172	Casavecchia	Casavecchia N.

b. Blancas

<i>Código</i>	<i>Denominación varietal</i>	<i>Sinónimos</i>
231	Pedro Giménez	Pedro Ximenez
232	Semillón	
233	Sauvignon	Sauvignon Blanc
234	Sauvignon	Río Colorado

<i>Código</i>	<i>Denominación varietal</i>	<i>Sinónimos</i>
235	Pedro Giménez	Río Colorado
236	Ugni Blanc	Trebbiano-Saint Emilion-Trebbiano Toscano
237	Saint Jeannett	Gros Vert
239	Riesling	Riesling Renano
240	Torrontés Mendocino	Palet
241	Palomino	Listán
243	Moscato Bianco	Muscat Blanc
244	Verduzzo Ramandolo	Verduzzo Friulano
245	Chardonnay	Pinot Chardonnay
246	Sauvignonasse	Tocai
247	Torrontés Riojano	Torrontés
248	Torrontés	Sanjuanino
249	Chenin	Pineau de la Loire-Chenin Blanc
250	Elbling	
251	Moscatel de Alejandría Zibibbo	Moscatel-Moscato de Alejandría
253	Sylvaner	Silvaner
254	Rieslina	C.G. 38049 I.N.T.A.
255	C.G.13668 I.N.T.A.	
256	Maticha	
257	Prosecco	Proseco
258	Macabeo	Viura
259	C.G. 1730 I.N.T.A.	
260	C.G. 26879 I.N.T.A.	
261	C.G. 45803 I.N.T.A.	
262	Otras variedades blancas de vinificar	
263	Gibi	
264	Moscatel Amarillo	Moscato Amarillo
265	Viognier	Vionnier
266	Arneis	
267	Melón	Muscadet
268	Pinot Blanco	Pinot Blanc
270	Malvasía	Malvasía Istriana
271	Grecanico Dorato	Grecanico Dorado
272	Bombino Bianco	Otonese

<i>Código</i>	<i>Denominación varietal</i>	<i>Sinónimos</i>
273	Verdicchio	
274	Verdelho	
275	Moscato	Giallo
276	Marsanne	
277	Bourboulenc	
278	Alvarinho	
279	Greco	Greco di Tufo
280	Petit Manseng	
281	Fiano	
282	Gruner Veltliner	
283	Garnacha Blanca	Grenache Blanc
284	Roussanne	

c. Rosadas

<i>Código</i>	<i>Denominación varietal</i>	<i>Sinónimos</i>
300	Criolla Grande	
301	Criolla Chica	
302	Bonamico	
303	Criolla Mediana	
304	Aramón	
305	Canela	
306	Ferral	
307	Garnacha	Grenache
308	Canelón	
309	Gewurztraminer Traminer	Traminer Aromático
310	Cereza	
311	Moscatel Rosado	Moscato Rosado
312	Valencí	Valency-Valanci Negro
313	Otras variedades rosadas de vinificar	
314	Pinot Gris	Pinot Grigio
315	Sauvignon Gris	Sauvignon Rouge

II. CHILE

La industria vitivinícola chilena es considerada un caso de éxito en el aprovechamiento de ventajas comparativas en el mercado internacional, con el desarrollo de una tradición vitivinícola histórica, cultural y empresarial, con recursos humanos calificados para la actividad.⁷¹⁴

Durante la segunda mitad del siglo XVI se establecieron tres regiones vitivinícolas en el virreinato peruano, cubriendo una de ellas el actual Chile.⁷¹⁵ La vid fue introducida desde el Perú por el fraile Francisco de Carabantes; el primer viticultor oficial fue Rodrigo de Araya.⁷¹⁶

Las actividades vitivinícolas en Chile se regulan por cuatro normas principales:

- a) La Ley 18.455, sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres.
- b) El Decreto Supremo de Agricultura 78, que reglamenta la Ley 18.455.
- c) El Decreto Supremo de Agricultura 464, que establece todas las normas sobre zonificación vitícola del país y denominaciones de origen.
- d) La Ley 19.925 sobre expendio y consumo de bebidas alcohólicas.

Veremos las primeras tres, relativas a la producción.

1. *La Ley 18.455, sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres y el Decreto Supremo de Agricultura 78, que reglamenta la Ley 18.455*

La Ley 18.455 fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, y deroga el libro I de la Ley 17.105. Fue publicada el 11 de noviembre de 1985 y promulgada el 31 de octubre de ese mismo año. Conforme a la misma Ley, la producción, elaboración, comercialización, exportación e importación de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas, subproductos alcohólicos y vinagres, mostos, zumos y caldos destinados a su fermentación se regularán por las

⁷¹⁴ Salomón, Alfredo, *op. cit.*, p. 836.

⁷¹⁵ Dotres Pelaz, Carlos (ed.), *op. cit.*, p. 19.

⁷¹⁶ *Ibidem*, p. 255.

normas de la citada Ley, sin perjuicio de las demás disposiciones legales que les sean aplicables.

Se aclara que las disposiciones de la Ley no serán aplicables a los productos que contengan alcohol etílico y que hayan sido autorizados como medicamentos por el Instituto de Salud Pública de Chile.

Conforme al artículo 2o., las bebidas alcohólicas se clasifican en fermentadas y no fermentadas, y estas últimas, en destilados y licores. Por bebida alcohólica se entiende aquella que tenga una graduación alcohólica de un grado o más. Las bebidas fermentadas son las obtenidas directamente de la fermentación de sustancias azucaradas; los destilados: las bebidas obtenidas directamente de la destilación de sustancias azucaradas fermentadas; los licores: las bebidas alcohólicas no comprendidas en las definiciones anteriores y el grado alcohólico: el Gay Lussac a 20 °C de temperatura.

Se establece que el Servicio Agrícola y Ganadero deberá velar por el cumplimiento de la Ley, pudiendo requerir para tales efectos la intervención de las autoridades correspondientes, las que, de conformidad con sus respectivas facultades, deberán prestarle toda la colaboración que aquél les solicite. En especial, el Servicio Agrícola y Ganadero tendrá las siguientes atribuciones y obligaciones:

- a) Fiscalizar el cumplimiento de las normas de control contenidas en la Ley y su Reglamento.
- b) Exigir los antecedentes que sean necesarios para la fiscalización del cumplimiento de esta Ley con relación a la producción, elaboración, envasado, guarda, comercialización, importación, exportación y transporte de productos.
- c) Llevar un catastro de viñas, de vasijas y de establecimientos elaboradores y envasadores de productos afectos a la Ley.
- d) Establecer los métodos de análisis que deban emplear los laboratorios para emitir sus informes.
- e) Determinar las sustancias que deban utilizarse en la desnaturalización de alcoholes.
- f) Autorizar a laboratorios ajenos al Servicio Agrícola y Ganadero para efectuar los análisis de conformidad con lo dispuesto en la Ley.
- g) Fijar las normas para el ingreso y transporte por territorio nacional de productos en tránsito.
- h) Llevar un registro de bebidas alcohólicas que se comercialicen en el país, de acuerdo con lo que establezca el Reglamento.

A. *Producción y elaboración de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres*

Conforme al artículo 6o. de la Ley, en la producción y elaboración de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres sólo podrán utilizarse las materias primas que autorice la Ley. Podrá emplearse, ajustándose a la forma preestablecida, cualquier tipo de tratamiento o aditivo siempre que los mismos no estén expresamente prohibidos y que el producto resultante no sea dañino para la salud o contenga elementos que lo conviertan en tóxico. La Ley distingue entre productos falsificados, adulterados, potables y alterados. Se considerarán falsificados aquellos productos en cuyo proceso de producción o elaboración se hayan empleado materias primas no autorizadas; adulterados, aquellos en cuyo proceso de producción, elaboración, guarda, comercialización o transporte se hayan efectuado maniobras o agregado sustancias o aditivos prohibidos o de un modo distinto al autorizado, en su caso; potables, aquellos cuyo contenido de impurezas, aditivos o elementos tóxicos se ajuste, en su caso, a los máximos o mínimos que se establezcan en el reglamento, y alterados, aquellos que, siendo genuinos y potables, hayan experimentado cambios físicos o químicos que los hagan perder sus características propias.

B. *Plantación, injertación y arranque total o parcial de viñas. Bebidas alcohólicas fermentadas*

Los propietarios o tenedores a cualquier título de viñas deberán dar aviso por escrito al Servicio Agrícola y Ganadero de la plantación, injertación y arranque total o parcial de éstas, con indicación de las especies y variedades involucradas, antes del 31 de diciembre del año en que los hubieran efectuado. Conforme al Reglamento, el aviso será exigible a los propietarios o tenedores de terrenos plantados con vides dentro de un mismo predio, cuya superficie en conjuntos o separadamente sea igual o superior a cinco mil metros cuadrados. El Servicio Agrícola y Ganadero podrá, en casos calificados y mediante resolución publicada en el *Diario Oficial*, exigir el cumplimiento de dicha obligación a los propietarios o tenedores a cualquier título de plantaciones de vides cuya superficie sea inferior al mínimo indicado.

Cabe destacar que el adquirente de un predio en el que exista una viña deberá comunicarlo al Servicio Agrícola y Ganadero dentro del año calendario en que haya efectuado la adquisición, acreditando dicha operación con certificado de dominio vigente.

El título III se refiere a las bebidas alcohólicas fermentadas, y establece que el vino sólo podrá obtenerse de la fermentación alcohólica del mosto de uvas frescas o asoleadas de la especie *Vitis vinífera*.

El producto de la fermentación alcohólica de mostos de variedades híbridas o su mezcla con productos de la especie *Vitis vinífera* no podrá nominarse vino, y deberá comercializarse bajo cualquiera otra denominación que la Ley o su Reglamento no reserve para otras bebidas alcohólicas. En la etiqueta o en el envase deberá indicarse, en forma destacada, que es un producto alcohólico proveniente, total o parcialmente, de vides híbridas.

Los vinos podrán ser utilizados en la elaboración de otras bebidas alcohólicas, las que podrán tener graduación alcohólica distinta de los vinos empleados; en estos productos no podrá utilizarse la denominación de vino, con excepción de los vinos licorosos.

El artículo 18 establece que en el proceso de vinificación y elaboración de vinos se prohíbe el empleo de alcoholes, sacarosa o azúcar de cualquiera naturaleza u origen, incluso edulcorantes artificiales. La edulcoración de estos productos sólo podrá efectuarse utilizando azúcar proveniente de la uva.

En el Reglamento se habla de los *vinos especiales* en el artículo 19, que son aquellos de composición particular, cuyas características organolépticas se derivan de la materia prima, de la técnica de elaboración o de prácticas específicas. Se consideran vinos especiales los siguientes:

- a) Vino generoso: el vino cuya graduación alcohólica mínima es de 14°, alcanzada por fermentación natural, sin adición de mosto concentrado.
- b) Vino gasificado: el vino definitivamente elaborado, impregnado posteriormente en forma mecánica con anhídrido carbónico, y cuya presión no puede ser inferior a 3 atmósferas a 20 °Celsius de temperatura.
- c) Vino licoroso: el vino encabezado con alcohol de vino, alcohol de vino rectificado o alcohol de subproductos de uva, puede ser edulcorado con mosto concentrado. Deberá fabricarse con un mínimo de 70% de vino, y su graduación alcohólica mínima será de 16 grados, con una tolerancia de hasta 0.5 grados. Entre estos vinos se incluye el añejo.
- d) Vino aromatizado: vino licoroso al cual se han adicionado sustancias vegetales amargas, aromáticas o estimulantes inofensivas, sus extractos o esencias. Podrá ser edulcorado con sacarosa o mosto concentrado, coloreado o no con caramelo natural y encabezado con cualquier

tipo de alcohol etílico potable. Entre estos vinos se incluyen el Vermouth y el Quinado.

- e) Vino cosecha tardía o *late harvest*: el vino obtenido de uvas sobremaduras con una gradación alcohólica de al menos 11.5° GL.

Según su contenido en azúcares, los vinos espumantes o vinos espumosos se clasifican en:

- Nature: hasta 5 gramos por litro.
- Brut o seco: hasta 15 gramos por litro.
- Demi seco o semiseco: hasta 40 gramos por litro.
- Doux o dulce: más de 40 gramos por litro.

C. *De la denominación de origen*

Las DO y las IG chilenas se reconocen en tres ordenamientos distintos:⁷¹⁷

- a) El registro de indicaciones geográficas y denominaciones de origen que administra el Instituto de Propiedad Industrial de conformidad con la Ley 19.039 de Propiedad Industrial.
- b) Las denominaciones de origen reconocidas en la Ley 18.455 de las normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres y en sus reglamentos de implementación.
- c) Aquellas incorporadas en virtud de tratados internacionales, incluidos los acuerdos de libre comercio negociados por Chile, entre los que se encuentran, el Tratado de Libre Comercio con Canadá y el anexo V, apéndice II del Acuerdo de Asociación suscrito entre Chile y la Unión Europea el 18 de noviembre de 2002, vigente desde el 1o. de febrero de 2003.

Conforme al artículo 27 de la Ley, el titular del Ejecutivo, mediante decreto supremo expedido a través del Ministerio de Agricultura, podrá establecer zonas vitícolas y denominaciones de origen de vinos y destilados en determinadas áreas del país cuyas condiciones de clima, suelo, variedad de vides, prácticas culturales y enológicas sean homogéneas. Se podrá autorizar, por decreto supremo expedido a través del Ministerio de Agricultura, el

⁷¹⁷ Disponible en: https://www.inapi.cl/docs/default-source/default-document-library/viii_indicaciones_geograficas_denominaciones_de_origen.pdf?sfvrsn=279ddf6_0.

uso de una DO para productos destilados como parte integrante del nombre de las bebidas que resulten de agregar al producto amparado los aditivos analcohólicos que se señalen en el mismo decreto. En todo caso, tales bebidas deberán ser elaboradas y envasadas, en unidades de consumo, en las regiones de origen del respectivo producto.

En el artículo 28 de la Ley se establecieron las siguientes denominaciones de origen:

- a) Pisco: esta denominación queda reservada para el aguardiente producido y envasado, en unidades de consumo, en las regiones III y IV, elaborado por destilación de vino genuino potable, proveniente de las variedades de vides que determine el Reglamento, plantadas en dichas regiones.
- b) Pajarete: esta denominación queda reservada para el vino generoso genuino producido y envasado, en unidades de consumo, en las regiones III y IV, provenientes de vides plantadas en dichas regiones.
- c) Vino asoleado: esta denominación queda reservada para el vino generoso genuino producido y envasado, en unidad de consumo, en el área de secano comprendida entre el río Mataquito por el norte y el río Bío-Bío por el sur, proveniente de vides plantadas en el área mencionada.

Cabe destacar que el presidente de la República no podrá alterar, modificar ni suprimir las denominaciones de origen establecidas ni las que se establezcan.

Se prohíbe designar con las denominaciones de origen establecidas o que se establezcan a productos distintos de aquellos que se amparan con tales denominaciones, así como a aquellos que, siendo similares o iguales, se produzcan o envasen en otras áreas o regiones.

En cuanto a la comercialización, los productos destinados al consumo directo deberán expendirse en envases sellados y etiquetados, salvo que se trate de establecimientos o recintos autorizados por la autoridad competente para expendernos en forma distinta. En ningún caso los productos podrán ser envasados para su comercialización en sobres o bolsas susceptibles de ser ocultados con DO.

En los envases o etiquetas de los productos deberán indicarse, a lo menos, las siguientes menciones:

- 1) Denominación o naturaleza del producto.
- 2) Graduación alcohólica.

- 3) Volumen.
- 4) Nombre y domicilio del envasador.

Tratándose de productos importados, deberá indicarse, además, el país de origen y el nombre y domicilio del importador.

Los productos que se exporten en unidades de consumo deberán señalar en su etiqueta, la expresión “Envasado en Chile” o “Embotellado en Chile”.

Conforme al Reglamento, las etiquetas deberán reunir los siguientes requisitos:

- 1) Estar impresas sin correcciones y señalar el país de origen del producto contenido en el envase.
- 2) Las menciones obligatorias arriba señaladas deberán indicarse en idioma español cuando se trate de productos nacionales. Se exceptúa de esta obligación el nombre de fantasía del producto.
- 3) Cuando la materia prima sea importada a granel y el proceso de envase se efectúe en territorio nacional; asimismo, cuando se complete la elaboración dentro del país, la etiqueta deberá imprimirse en idioma español, con excepción, en su caso, del nombre genérico y de fantasía. También deberá indicarse en forma clara y precisa el país de origen de sus componentes, expresándose, además que el proceso de elaboración o envase se efectuó en Chile.
- 4) Las etiquetas de los productos que se exporten podrán estar impresas en idioma extranjero, pero no podrán utilizarse en la comercialización interna, salvo que se complementen las menciones para cumplir los requisitos exigidos para su comercialización interna.
- 5) El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del producto, en forma específica y no sólo genérica. Éste deberá aparecer con características destacadas en la etiqueta principal y con caracteres no inferiores al 4% de la altura total de la etiqueta, cuando esta dimensión sea igual o superior a seis centímetros. En alturas inferiores, el tamaño mínimo será de dos milímetros.
- 6) Para todos los efectos del presente Reglamento, la expresión “bebida alcohólica” corresponderá a una denominación genérica.
- 7) Podrán usarse indistintamente las expresiones vino o viña, siempre que este último vocablo forme parte de la razón social o de la marca registrada de la viña y que el interesado sea propietario o simple tenedor de un viñedo de la especie *Vitis vinifera*.

- 8) El volumen del producto contenido deberá expresarse en unidades del sistema métrico decimal, y la graduación alcohólica, en grados Gay Lussac. Cuando se importen productos cuya etiqueta original registre estas menciones expresadas en otras unidades, deberá señalarse su equivalencia en una etiqueta complementaria. Asimismo, los productos que se importen en unidades de consumo selladas podrán ingresar con sus etiquetas de origen y con las menciones que en ella se señalen.
- 9) En la etiqueta de aquellos productos que se expenden en envases sellados y cuya graduación alcohólica está sujeta a las sumas de las graduaciones real y potencial, sólo se deberá indicar la graduación real.
- 10) Las etiquetas o envases no podrán contener palabras, leyendas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan inducir a equívocos, engaños o falsedades respecto del origen, materia prima, naturaleza o composición del producto.
- 11) En las etiquetas de vinos espumantes o vinos espumosos, la mención “fermentado en botella” podrá ser reemplazada por “fermentado en botella por el método tradicional”, “método tradicional”, “método clásico” o “método clásico tradicional”.

En todo caso, las etiquetas de los productos que se exporten podrán adecuarse a los requisitos de etiquetado de los países de destino.

En los envases o etiquetas no podrán incluirse menciones que no correspondan, o que induzcan a equívoco o error respecto al origen, materia prima, naturaleza, composición o demás características del producto.

Prohíbese el uso en etiquetas, envases y embalajes, de indicaciones geográficas, denominaciones de origen, expresiones tradicionales, menciones complementarias de calidad o denominaciones extranjeras protegidas, que hayan sido reconocidas como tales en virtud de tratados internacionales ratificados por Chile, las cuales sólo podrán ser utilizadas en las condiciones establecidas en dichos tratados.

Cabe destacar que el vino envasado, para ser expendido y destinado al consumo directo, deberá tener una graduación alcohólica mínima de 11.5 grados, con un máximo de 1.5 gramos de acidez volátil por litro, a menos que se trate de vinos generosos y licorosos respecto de los cuales las graduaciones mínimas serán de 14 y 16 grados, respectivamente.

No obstante lo dispuesto, el presidente de la República, mediante decreto supremo fundado en circunstancias climáticas anómalas que hubieran afectado desfavorablemente el desarrollo normal de la viticultura, podrá autorizar la venta para consumo directo de vino no generoso ni licoroso

con una graduación mínima de hasta 10.5°, producido en las comunas de Laja, San Rosendo, Yumbel, San Fabián, Hualqui, Los Ángeles, Tucapel y nacimiento de la región del Bío Bío. Esta autorización deberá estar referida específicamente a las comunas o localidades afectadas por el fenómeno climático y a la respectiva cosecha.

Para acogerse a esta excepción, los productores deberán declarar ante el servicio la extensión y ubicación de los viñedos afectados por el fenómeno climático y el total de vino producido por ellos. El servicio deberá autorizar previamente el envasado de ese vino debiendo usarse en todas las partidas etiquetas numeradas, timbradas por éste.

Conforme al artículo 38, los productos importados regulados por la Ley deberán cumplir, a lo menos, con todos los requisitos exigidos para los productos nacionales similares. Queda prohibida la mezcla con productos nacionales de bebidas alcohólicas fermentadas y mostos importados.

Respecto a los productos que se importen envasados, deberán comercializarse en sus unidades usuales de distribución en el país de origen, debiendo cumplir, en todo caso, con las disposiciones sobre envases establecidas para sus similares nacionales.

2. *El Decreto Supremo de Agricultura 464, que establece todas las normas sobre zonificación vitícola del país y denominaciones de origen*

A. *Las regiones vitivinícolas de Chile*

El Decreto 464, promulgado el 14 de diciembre de 1994, establece la zonificación vitícola chilena y fija las normas para su utilización.⁷¹⁸ Sostiene Gonzalo Rojas que existen algunas variedades que no se consideran en el Decreto 464, por lo que producen vinos sin DO, pudiendo indicarse en la etiqueta “Vino elaborado con cepajes tradicionales”. Algunas de estas variedades son: Blanca Ovoide, Aligoté y Trebbiano. Señala que el Decreto 464 está en constante revisión, por lo que no se descarta que próximamente se incorporen a la legislación chilena.⁷¹⁹

⁷¹⁸ Un panorama de los pequeños productores en Chile, en García Reyes, Felipe, “Pequeños productores chilenos y regulación vitivinícola”, en Tortolero Cervantes, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021.

⁷¹⁹ Rojas Aguilera, Gonzalo, *La geografía del vino chileno*, Santiago de Chile, Editorial Vinífera, 2020, p. 35.

Señala Gonzalo Rojas Aguilera que las principales zonas vinícolas en Chile abarcan desde Atacama hasta la Araucanía, y a partir de 2014 existen plantaciones en Tarapacá y Antofagasta en el norte del país, y en la región austral, al sur de Malleco.⁷²⁰ Se utilizan 77 variedades viníferas, y recientemente se han sumado distintos varietales a la oferta. “Del total de cepajes, 28 variedades son blancas, 36 tintas y 13 variedades son «pisqueras»”.⁷²¹ Explica Gonzalo Rojas que en Chile se utilizaron como base las quince regiones administrativas del país, y se creó un sistema que lo divide geográficamente en seis regiones vitícolas descritas en el Decreto 464 (establece zonificación vitícola y fija normas para su utilización). A su vez, las regiones se dividen en 17 subregiones con ocho zonas y 82 áreas vitivinícolas. Considera que en estricto rigor debieran llamarse “indicación geográfica”, más que “denominaciones de origen”.⁷²²

El decreto establece la siguiente zonificación vitícola o “DO”, para los vinos que se produzcan en el país:

- 1) Región vitícola de Atacama. Comprende a la III región administrativa de Atacama, que corresponde para estos efectos las siguientes subregiones:
 - Valle de Copiapó, cuyo límite está definido por la provincia de igual nombre.
 - Valle del Huasco, cuyo límite está definido por la provincia de igual nombre.
- 2) Región vitícola de Coquimbo. Comprende a la IV región administrativa de Coquimbo, que corresponde para estos efectos las siguientes subregiones:
 - Valle del Elqui
 - Valle del Limarí
 - Valle del Choapa

Los límites de estos tres valles están definidos por las provincias de igual nombre.

A) Valle del Elqui, comprende las siguientes áreas:

- a) La Serena, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- b) Vicuña, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

⁷²⁰ *Ibidem*, p. 26.

⁷²¹ *Ibidem*, p. 31.

⁷²² *Ibidem*, p. 48.

- c) Paiguano, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- B) Valle del Limarí, comprende las siguientes áreas:
 - a) Ovalle, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - b) Monte Patria, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - c) Punitaqui, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - d) Río Hurtado, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- C) Valle del Choapa, comprende las siguientes áreas:
 - a) Salamanca, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - b) Illapel, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- 3) Región vitícola de Aconcagua. Comprende a la V región administrativa de Valparaíso, que corresponde para estos efectos a las siguientes subregiones:
 - Valle del Aconcagua
 - Valle de Casablanca
 - Valle de San Antonio
 - Área del Valle del Marga-Marga, cuyo límite está definido por la comuna de Quilpué.
 - Área de Zapallar, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- A) Valle del Aconcagua, comprende a las provincias de San Felipe de Aconcagua, Los Andes y Quillota, y en él se encuentran las siguientes áreas:
 - a) Panquehue, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - b) Quillota, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - c) Hijuelas, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - d) Catemu, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - e) Llaillay, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

- f) San Felipe, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- g) Santa María, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- h) Calle Larga, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- i) San Esteban, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- B) Valle de Casablanca, cuyo límite se extiende a la comuna del mismo nombre.
- C) Valle de San Antonio, comprende a la provincia de igual nombre, y en él se encuentran la zona valle de Leyda, el área de Lo Abarca, cuyo límite es la localidad rural del mismo nombre en la comuna de Cartagena, y las áreas de Cartagena y Algarrobo, cuyos límites están definidos por las comunas del mismo nombre.
- D) Valle de Leyda, cuyo límite está definido por las comunas de San Antonio y Santo Domingo, y en él se encuentran las siguientes áreas:
 - a) San Juan, cuyo límite está definido por la comuna de San Antonio.
 - b) Santo Domingo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- 4) Región vitícola del Valle Central. Comprende desde la provincia de Chacabuco de la región administrativa metropolitana de Santiago hasta las provincias de Cauquenes y Linares de la VII región administrativa del Maule, que corresponde para estos efectos a las siguientes subregiones:
 - Valle del Maipo.
 - Valle del Rapel.
 - Valle de Curicó.
 - Valle del Maule
- A) Valle del Maipo: comprende todas las provincias de la región administrativa metropolitana de Santiago, y en él se encuentran las siguientes áreas:
 - a) Santiago, cuyo límite está definido por las comunas de Peñalolén y La Florida.
 - b) Pirque, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - c) Puente Alto, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de La Pintana.

- d) Buin, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Paine y San Bernardo.
 - e) Isla de Maipo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - f) Talagante, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Peñaflores, El Monte y Padre Hurtado.
 - g) Melipilla, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de San Pedro.
 - h) Alhué, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - i) María Pinto, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - j) Colina, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - k) Calera de Tango, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - l) Til Til, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - m) Lampa, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- B) Valle del Rapel: comprende las provincias de Cachapoal, Colchagua y Cardenal Caro de la VI región administrativa del Libertador General Bernardo O'Higgins y en él se encuentran las siguientes zonas: Valle del Cachapoal y Valle de Colchagua.
- Valle del Cachapoal: comprende la provincia de igual nombre, y en él se encuentran las siguientes áreas:
- a) Rancagua, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Graneros, Mostazal, Codegua y Olivar.
 - b) Requínoa, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - c) Rengo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Malloa y Quinta de Tilcoco.
 - d) Peumo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Pichidegua, Las Cabras y San Vicente.
 - e) Machalí, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - f) Coltauco, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

- Valle de Colchagua: comprende las provincias de Colchagua y Cardenal Caro, y en él se encuentran las siguientes áreas:
- a) San Fernando, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - b) Chimbarongo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - c) Nancagua, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Placilla.
 - d) Santa Cruz, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Chépica.
 - e) Palmilla, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - f) Peralillo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - g) Lolol, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - h) Marchigüe, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - i) Litueche, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - j) La Estrella, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - k) Paredones, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - l) Pumanque, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - m) Los Lingues, cuyo límite está definido por la localidad rural del mismo nombre en la comuna de San Fernando.
 - n) Apalta, cuyo límite está definido por la localidad rural del mismo nombre en la comuna de Santa Cruz.
- C) Valle de Curicó: comprende la provincia de Curicó y la comuna de Río Claro de la provincia de Talca de la VII región administrativa del Maule, y en él se encuentran las siguientes zonas: Valle del Teno y Valle del Lontué.
- Valle del Teno, comprende las comunas de Teno, Romeral, Rauco, Hualañé y Vichuquén de la provincia de Curicó, y en él se encuentran las siguientes áreas:
- a) Rauco, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Hualañé.

- b) Romeral, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Teno.
- c) Vichuquén, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- d) Licantén, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- Valle del Lontué, comprende las comunas de Curicó, Molina y Sagrada Familia de la provincia de Curicó y la comuna de río Claro, de la provincia de Talca, y en él se encuentran las siguientes áreas:
 - a) Molina, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Río Claro y Curicó.
 - b) Sagrada Familia, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- D) Valle del Maule: comprende la provincia de Talca, con excepción de la comuna de Río Claro, la provincia de Linares y la comuna de Cauquenes de la provincia del mismo nombre de la VII región administrativa del Maule, y en él se encuentran las siguientes zonas: Valle del Claro, Valle del Loncomilla y Valle del Tutuvén.
 - Valle del Claro, comprende las comunas de Talca, San Clemente, Penciahue, Maule, Pelarco, San Rafael, Empedrado y Curepto de la provincia de Talca, y en él se encuentran las siguientes áreas:
 - a) Talca, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Maule y Pelarco.
 - b) Penciahue, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - c) San Clemente, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - d) San Rafael, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - e) Empedrado, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - f) Curepto, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - Valle del Loncomilla, comprende las comunas de San Javier, Villa Alegre, Retiro, Parral, Linares, Yervas Buenas, Colbún y Longaví de la provincia de Linares, y en él se encuentran las siguientes áreas:

- a) San Javier, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - b) Villa Alegre, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - c) Parral, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - d) Linares, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Yerbas Buenas.
 - e) Colbún, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - f) Longaví, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - g) Retiro, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
 - Valle del Tutuvén: comprende la comuna de Cauquenes de la provincia del mismo nombre, y en él se encuentra el área de Cauquenes, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.
- 5) Región vitícola del Sur. Comprende desde las provincias del Valle del Itata, Punilla y Diguillín de la XVI región administrativa del Ñuble, hasta la provincia de Malleco de la IX región administrativa de la Araucanía, que corresponde para estos efectos a las siguientes subregiones: Valle del Itata, Valle del Bío Bío y Valle del Malleco.
- Valle del Itata: comprende las comunas de Chillán, Coelemu, Ránquil, Quillón, Portezuelo, Ninhue, Treguaco, Quirihue, San Nicolás, Bulnes y San Carlos de la región de Ñuble y la comuna de Florida de la provincia de Concepción de la VIII región administrativa de Bío Bío, y en él se encuentran las siguientes áreas:
 - a) Chillán, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Bulnes, San Carlos, Chillán Viejo y Ñiquén.
 - b) Quillón, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Ránquil y Florida.
 - c) Portezuelo, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Ninhue, Quirihue y San Nicolás.
 - d) Coelemu, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Treguaco.
- Valle del Bío Bío: comprende las comunas de Yumbel, Nacimiento, Mulchén, Negrete y Laja de la provincia de Bío Bío de

la VIII región administrativa del Bío Bío, y en él se encuentran las siguientes áreas:

- a) Yumbel, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y la comuna de Laja.
- b) Mulchén, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre y las comunas de Nacimiento y Negrete.
- Valle del Malleco: comprende las comunas de Angol, Collipulli, Ercilla, Los Sauces, Lumaco, Purén, Renaico, Traiguén y Victoria de la provincia de Malleco de la IX región administrativa de la Araucanía, y en él se encuentra el área de Traiguén, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre.

De acuerdo con el Decreto 464, en las etiquetas de los envases de los vinos se podrán señalar las regiones, las subregiones, las zonas y las áreas que se presentan en el siguiente cuadro contenido en el decreto:

<i>Región vitivinícola</i>	<i>Subregión</i>	<i>Zona</i>	<i>Área</i>	
Región Atacama	Valle de Copiapó			
	Valle de Huasco			
Región de Coquimbo	Valle del Elqui		La Serena Vicuña Paiguano	
	Valle del Limarí		Ovalle Monte Patria Punitaqui Río Hurtado	
	Valle del Choapa		Salamanca Illapel	
Región de Aconcagua			Zapallar	
	Valle del Aconcagua		Quillota Hijuelas Panquehue Catemu Llaillay San Felipe Santa María Callelarga San Esteban	
	Valle de Casa Blanca			
	Valle de San Antonio	Valle de Leyda		San Juan Santo Domingo
				Cartagena Lo Abarca Algarrobo
			Valle de Marga-Marga	

<i>Región vitivinícola</i>	<i>Subregión</i>	<i>Zona</i>	<i>Área</i>
Región del Valle Central	Valle del Maipo		Santiago Pirque Puente Alto Buin Isla de Maipo Talagante Melipilla Alhué María Pinto Colina Calera de Tango Til Til Lampa
		Valle del Cachapoal	Rancagua Requínoa Rengo Peumo Machalí Coltauco
	Valle del Rapel	Valle de Colchagua	San Fernando Los Lingues Chimbarongo Nancagua Santa Cruz Apalta Palmilla Peralillo Lolol Marchigüe Litueche La Estrella Paredones Pumanque
		Valle de Curicó	Valle del Teno
	Valle del Lontué		Molina Sagrada Familia
	Valle del Maule	Valle del Claro	Talca Pencahue San Clemente San Rafael Empedrado Curepto
		Valle del Loncomilla	San Javier Villa Alegre Parral Linares Colbún Longaví Retiro
		Valle del Tutuvén	Cauquenes

<i>Región vitivinícola</i>	<i>Subregión</i>	<i>Zona</i>	<i>Área</i>
Región del Sur	Valle del Itata		Chillan Quillón Portezuelo Coelemu
	Valle del Bío Bío		Yumbel Mulchén
	Valle del Malleco		Traiguén
Región Austral	Valle del Cautín		
	Valle de Osorno		

- 6) Región vitícola Austral. Comprende desde la provincia de Cautín, de la IX región administrativa de la Araucanía, hasta donde las condiciones edafoclimáticas permitan el desarrollo de la vid, y que corresponde para estos efectos las siguientes subregiones: Valle del Cautín y Valle de Osorno.
- Valle del Cautín: comprende las comunas de Perquenco y Galvarino, de la provincia de Cautín.
 - Valle de Osorno: comprende las comunas Osorno, San Pablo y Purranque, de la provincia de Osorno, de la X región administrativa de Los Lagos, y las comunas de La Unión y Futrono, de la provincia del Ranco, de la XIV región administrativa de Los Ríos.

B. Las categorías del vino chileno

Conforme al artículo 2o. del Decreto 464, los vinos se clasifican en tres categorías:

- a) Vinos con denominación de origen. Son los vinos provenientes de las regiones vitícolas señaladas en el Decreto 464 o de las áreas o comunas que posean como denominación de origen especial secano interior, elaborados con las cepas autorizadas.
- b) Vinos sin denominación de origen. Son los vinos elaborados con uvas obtenidas en cualquier región autorizada en Decreto 464 para esta categoría, pertenecientes a las cepas que se indican en la letra b) del artículo 3o. del Decreto o con otras cepas viníferas tradicionales no incluidas en dicha nómina.
- c) Vinos elaborados con uva de mesa. Son los vinos obtenidos de uvas de mesa.

Conforme al artículo 3o. señalado, las denominaciones de origen de las regiones, subregiones, zonas y áreas señaladas en el Decreto 464 y la DO especial señalada en el artículo 3o. bis, podrán usarse en las etiquetas si menos el 75% del vino debe ser producido con uvas provenientes del lugar geográfico indicado. Este porcentaje podrá enterarse con vinos producidos por terceros productores siempre que dichos vinos hayan sido previamente certificados respecto a su procedencia geográfica, cepaje y año de cosecha, por el Servicio Agrícola y Ganadero o por una empresa certificadora autorizada.

Asimismo, podrá contener hasta un 25% de vinos producidos con uvas procedentes de otros lugares geográficos y de variedades distintas a las señaladas en el Decreto 464, con excepción de las uvas de mesa.

Se aclara que el vino debe obtenerse de uvas propias o compradas a terceros productores, y que el vino con DO deberá ser envasado en el territorio nacional, y sólo podrá comercializarse en unidades de consumo.

Tratándose de mezcla, y cuando la totalidad del vino sea de un mismo cepaje, las etiquetas de vinos con DO podrán señalar hasta tres regiones o hasta tres subregiones de las cuales provengan los componentes de la misma, en orden decreciente de importancia, de izquierda a derecha, y siempre que la participación menor que intervenga en la mezcla no sea inferior al 15%. Cuando se opte por utilizar el nombre de regiones, no se podrá emplear el nombre de subregiones.

C. *El etiquetado*

Las etiquetas de los vinos con DO podrán hacer mención de la variedad de uva con que fueron producidos cuando el cepaje indicado intervenga en la mezcla en una proporción no inferior al 75%, y corresponda a alguna de las variedades autorizadas.

En la etiqueta se podrá indicar mezcla de dos o más variedades, en orden decreciente de importancia, cuando la totalidad del vino provenga de las variedades nombradas, señalando en la etiqueta en forma destacada los porcentajes de cada una de ellas; la información puede ser repetida en otro lugar del envase sin indicar los porcentajes. Los componentes de la mezcla, en este caso, deben corresponder a algunas de las variedades autorizadas.

Asimismo, se establece que los siguientes cepajes de uva, o sus sinónimos internacionalmente aceptados, son los únicos que pueden señalarse en la etiqueta:

<i>Variedades blancas</i>	<i>Sinónimos</i>
Albariño	
Chardonnay	Pinot Chardonnay
Chenin blanc	Chenin
Gewurztraminer	
Marsanne	
Moscatel de Alejandría	Blanca Italia, Uva Italia
Moscatel de Austria	Torrentés San Junino
Moscatel Rosada	Rosada Pastilla
Pedro Jiménez	Pedro Giménez
Pinot blanc	Pinot blanco, Burgunder Weisser
Pinot gris	Pinot grigio
Riesling	
Roussanne	
Sauvignon blanc	Blanc Fumé, Fumé
Sauvignon gris	Sauvignon rose
Sauvignon vert	Friulano
Semillón	
Torontel	
Verdejo	
Vermentino	Malvasia
Viognier	
Xarello	

<i>Variedades tintas</i>	<i>Sinónimos</i>
Alicante Henri Bouschet	Alicante Bouschet, Alicante Bouchet
Barbera	
Bonarda	
Cabernet franc	Cabernet franco
Cabernet sauvignon	Cabernet
Carignan	Carignane, Cariñena
Carmenère	Grande Vidure, Carmener, carmenère, Carmenere
Cot	Cot rouge, Malbec, Malbek, Malbeck
Garnacha	Grenache
Merlot	
Mourvedre	Monastrell, Mataro

<i>Variedades tintas</i>	<i>Sinónimos</i>
Nebbiolo	
Petit verdot	
Petite Syrah	Durif
Pinot Meunier	Meunier N
Pinot noir	Pinot negro
Portugal bleu	
Romano	Cesar, Cesar Noir
Sangiovese	Nielluccio
Syrah	Sirah, Shiraz
Tannat	
Tempranillo	
Touriga nacional	Azal
Verdot	
Zinfandel	Primitivo

Respecto a la DO especial “Secano Interior” o su correspondiente subregión, zona o área vitivinícola, podrá señalarse en la etiqueta, siempre que corresponda a vinos de los cepajes siguientes: país o Cinsault, y que éstos provengan exclusivamente de las áreas de secano de Rauco, Romeral, Molina, Sagrada Familia, Talca, Pencahue, San Clemente, San Rafael, San Javier, Villa Alegre, Parral, Linares, Cauquenes, Chillán, Quillón, Portezuelo, Coelemu o Yumbel. Podrán usar también esta denominación especial, seguido del nombre de las comunas de Bulnes, Curepto, Florida, Ninhue, Ñiquén, Quirihue, Ránquil, San Nicolás, San Carlos o Treguaco, los vinos provenientes de las cepas indicadas, obtenidos en las áreas de secano de dichas divisiones administrativas. Se destaca que el país tiene como sinónimos internacionalmente aceptados los de Mission y Criolla.

Las etiquetas de los vinos con DO podrán hacer mención del año de cosecha. En tal caso, los vinos del año indicado deben intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75%. Asimismo, podrán señalar información adicional como complemento de ésta, utilizando alguno de los siguientes términos: “Andes”, “Entre Cordilleras” o “Costa”, los cuales reflejan la influencia de la Cordillera de los Andes, Depresión Intermedia y el océano Pacífico, respectivamente, siempre y cuando la suma de los componentes en la mezcla final de un vino sea, a lo menos, 85% en volumen, proveniente de áreas que tengan la condición del término que se desee indicar y que hayan sido declarados como tal ante el Servicio Agrícola y Ganadero.

Así, podrán señalar el término “Andes”, los vinos provenientes de las siguientes áreas: Vicuña, Paiguano, Monte Patria, Río Hurtado, Salamanca, Illapel, Santa María, Calle Larga, San Esteban, Santiago, Pirque, Puente Alto, Buin, Requínoa, Rengo, Machalí, San Fernando, Chimbarongo, Romeral, Molina, San Clemente y Colbún.

Podrán señalar el término “Entre Cordilleras”, los vinos provenientes de las siguientes áreas: Punitaqui, Hijuelas, Panquehue, Catemu, Llaillay, San Felipe, Isla de Maipo, Talagante, Melipilla, Alhué, María Pinto, Colina, Calera de Tango, Til Til, Lampa, Rancagua, Peumo, Coltauco, Nancagua, Santa Cruz, Palmilla, Peralillo, Marchigüe, La Estrella, Rauco, Sagrada Familia, Talca, Pencahue, San Rafael, San Javier, Villa Alegre, Parral, Retiro, Linares, Longaví, Cauquenes, Chillán, Quillón, Yumbel, Mulchén y Traiguén.

Podrán señalar el término “Costa”, los vinos provenientes de las siguientes áreas: La Serena, Ovalle, Zapallar, Quillota, San Juan, Santo Domingo, Cartagena, Algarrobo, Valle del Marga-Marga, Lolol, Litueche, Paredones, Pumanque, Vichuquén, Empedrado, Curepto, Portezuelo y Coelemu.

En el caso de la Subregión Valle de Casablanca, cuyo límite está definido por la comuna del mismo nombre, se podrá utilizar en la etiqueta el término “Costa” en vinos producidos con uvas provenientes de la mencionada subregión, siempre y cuando, a lo menos, el 85% en volumen del vino proceda de este lugar geográfico y haya sido declarado como tal al Servicio Agrícola y Ganadero.

La información adicional de los mencionados términos sólo podrá ser utilizada en vinos producidos y envasados en territorio nacional.

Conforme al artículo 6o. del Decreto 464, la expresión “Embotellado en Origen”, o sus sinónimos en el idioma extranjero, sólo podrá usarse en la etiqueta si el vino tiene DO y, además:

- a) La planta envasadora y los viñedos de que procede la uva se encuentran en tierras de propiedad o bajo la tenencia de la viña productora, y están ubicados en el área geográfica comprendida en la DO.
- b) La vinificación, envasado y guarda del vino se han efectuado en un proceso continuo, por la viña, en su establecimiento.

Las cooperativas vitivinícolas podrán hacer uso de la expresión “Embotellado en Origen” sólo cuando los vinos sean producidos con uvas de cooperados que se encuentren dentro del área geográfica indicada, como asimismo su planta envasadora.

La expresión “embotellado en origen” también podrá utilizarse en las etiquetas de los vinos producidos en subregiones que no tengan establecida un área geográfica, siempre que se señale la subregión comprendida en la DO y se cumpla con los requisitos del Decreto.

D. Tipos de vino conforme al contenido de azúcar residual

Conforme al artículo 7o. del Decreto 464, los vinos chilenos podrán indicar en las etiquetas de sus envases, las siguientes menciones:

- a) Seco, Sec o Dry: cuando no sobrepase los cuatro gramos por litro. Sin embargo, el contenido de azúcar residual podrá llegar hasta nueve gramos por litro, cuando su acidez total (expresada en gramos de ácido tártrico por litro) no sea inferior en más de dos gramos por litro al contenido de azúcar residual.
- b) Semiseco, Demi Sec o Medium Dry: cuando contenga más que la clasificación anterior y alcance un máximo de doce gramos por litro, o dieciocho gramos por litro.
- c) Semidulce Moelleux o Medium Sweet: cuando contenga más que las cifras consideradas para un semiseco y alcance un máximo de 45 gramos por litro.
- d) Dulce, Doux o Sweet: cuando su contenido de azúcar residual sea de a lo menos 45 gramos por litro.

E. Menciones autorizadas en el etiquetado

Los vinos con DO incluirán en sus etiquetas la IG que corresponda, precedida de la expresión “denominación de origen” o las iniciales “DO”. Además, se podrá incluir una de las siguientes menciones complementarias de calidad, o sus traducciones en un idioma extranjero, precedidas o no de la expresión “vino”, sólo cuando éste proceda de alguna de las variedades autorizadas en el decreto y el envasado se haya efectuado en Chile.

Dichas menciones, conforme al artículo 8o. del Decreto, ordenadas de menor a mayor categoría, son las siguientes:

- 1) Superior: mención reservada para vinos de características organolépticas distintivas y propias.

- 2) Reserva o reservas: mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos 0.5 grados superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que podrá ser objeto de tratamiento con madera.
- 3) Reserva especial: mención reservada para vinos que tienen una graduación alcohólica de al menos 0.5 grados superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que ha sido objeto de tratamiento con madera.
- 4) Reserva privada: mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos un grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que podrá ser objeto de tratamiento con madera
- 5) Gran reserva: mención reservada para vinos, que tienen una graduación alcohólica de al menos un grado superior al mínimo legal, constituyendo un producto de características organolépticas distintivas y propias, que ha sido objeto de tratamiento con madera.

También se podrá indicar una de las siguientes otras menciones complementarias de calidad, siempre y cuando no se haya indicado ninguna del inciso anterior:

- a) Clásico: mención reservada para vinos que proceden de algunas de las variedades tradicionales, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Cot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris y Sauvignon Vert, que integren la mezcla al menos en un 85% de su composición total, dándole características organolépticas distintivas y propias.
- b) Noble: mención reservada para vinos que tienen una graduación alcohólica total de al menos dieciséis grados, los cuales han sido obtenidos de uvas afectadas por pudrición noble.
- c) Grand Cru: mención que debe usarse conjuntamente con la DO que corresponda, tratándose de un vino de buena calidad.

Las siguientes menciones complementarias de calidad se utilizarán en los vinos que en cada caso se señalan:

- a) “Vino generoso”: vino cuya graduación alcohólica mínima es de 14°, alcanzada por fermentación natural, sin adición de mosto concentrado.

- b) “Añejo”: vino encabezado con alcohol de vino, alcohol de vino rectificado o alcohol de subproducto de uva; puede ser edulcorado con mosto concentrado, y debe cumplir con los demás requisitos establecidos en el artículo 19o., letra c), del Decreto Supremo 78, de 1986, del Ministerio de Agricultura.

Los vinos con DO también podrán utilizar las siguientes menciones complementarias de calidad, siempre que no se haya utilizado ninguna de las ya señaladas:

- a) Reservado.
- b) Gran vino.

Respecto a los vinos sin DO, podrán indicar en sus etiquetas la expresión “vino elaborado con cepajes tradicionales”, la que no podrá emplearse en vinos provenientes de uva de mesa, y podrán señalar en sus etiquetas menciones de cepaje y año de cosecha, cuando cumplan los siguientes requisitos:

- a) El cepaje indicado debe intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75%, y podrá corresponder a alguna de las variedades indicadas en la letra b) del artículo 3o. del Decreto 464 o a otras no mencionadas en esa nómina.
- b) En la etiqueta se podrá indicar mezcla de dos o más variedades, en orden decreciente de importancia, cuando la totalidad del vino provenga de las variedades nombradas; en la etiqueta se deberán señalar en forma destacada los porcentajes de cada una de ellas; esta información puede ser repetida en otro lugar del envase sin indicar los porcentajes. En ningún caso podrán mezclarse vinos elaborados con uva de mesa con vinos o mostos provenientes de variedades de cepas viníferas tradicionales.

F. *Vinos espumosos: etiquetado*

De acuerdo con el artículo 10 bis, los vinos espumosos podrán señalar dentro de sus etiquetas menciones de cepaje, año de cosecha y DO de regiones, subregiones, zonas y áreas, siempre que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) El cepaje indicado debe intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75%, y podrá corresponder a alguna de las variedades indicadas en el Decreto y de acuerdo con las condiciones señaladas.
- b) En la etiqueta se podrá indicar mezcla de dos o más variedades, en orden decreciente de importancia, cuando la totalidad del vino provenga de las variedades nombradas, señalando en la etiqueta en forma destacada los porcentajes de cada una de ellas, información que puede ser repetida en otro lugar del envase sin indicar los porcentajes. Los componentes de la mezcla, en este caso, deben corresponder a algunas de las variedades indicadas en el Decreto.
- c) A lo menos, el 75% del vino debe ser producido con uvas provenientes del lugar geográfico indicado.
- d) Cuando se haga mención del año de cosecha, los vinos del año indicado deben intervenir en la mezcla en una proporción no inferior al 75%.
- e) Los requisitos indicados deberán ser verificados por el Servicio Agrícola y Ganadero o por una empresa certificadora autorizada por éste.

G. Marcas comerciales y denominaciones de origen

Con el fin de evitar cualquier error o confusión entre una marca comercial y la DO establecida por el Decreto, el artículo 11 establece que en la rotulación de los vinos se deberán utilizar para identificar la marca comercial registrada, las palabras “Marca registrada” o las iniciales “MR” o la letra “R” dentro de un círculo, de acuerdo con lo regulado por la Ley de Propiedad Industrial, debiendo ubicarse las palabras, iniciales o letra contiguo a la respectiva marca. La mención a la DO no deberá ser superior al tamaño de letra de la marca comercial registrada, la cual se podrá ubicar en cualquier parte de la etiqueta.

III. LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los primeros colonos europeos, tanto ingleses como alemanes, en Nueva York, Nueva Jersey, las Virginias y las Carolinas, intentaron infructuosamente hacer vino con las vides nativas. El desarrollo de la industria vitivinícola estadounidense tuvo que atenerse a las diversas disposiciones y movimientos para

promover la templanza, incluyendo la prohibición a partir del 1o. de enero de 1920 con la Volstead Act y la correspondiente Decimoctava Enmienda a la Constitución, que dieron paso a una “edad oscura” para la industria vitivinícola de Estados Unidos.⁷²³ Cabe señalar que otros países establecieron prohibiciones totales o parciales; así, Canadá, Suecia, Noruega y Finlandia.⁷²⁴ Cabe destacar el papel desempeñado por la OIV para contrarrestar mediante propaganda informativa los efectos de la prohibición.⁷²⁵ Se considera que la política prohibicionista en los Estados Unidos involucra una perspectiva mucho más amplia que la simple prohibición de consumo, comercio y transporte de bebidas alcohólicas, sino en una vasta reforma de carácter social y con una lógica de sanidad pública.⁷²⁶

La legislación estadounidense sobre vino ha evolucionado de disposiciones destinadas al combate de la ebriedad al sistema actual, que involucra disposiciones locales, estatales y federales en la materia.⁷²⁷ Sostiene Richard Mendelson:⁷²⁸

Since the early days of the republic, Americans have turned to the law to achieve their social goals with respect to wine, devising elaborate systems of legal incentives, subsidies, restrictions, and penalties in an effort to shape behavior. American laws since the early seventeenth century have regulated everything from the manufacture and marketing of wine to its distribution and consumption, and these laws have been almost continuously generated, dismantled, revived, revised, and reimaged. The content of the laws and regulations regarding wine has varied dramatically as cultural perspectives on alcoholic beverages changed.

En el siglo XX Ernest y Julio Gallo⁷²⁹ ayudaron a crear y desarrollar tanto un mercado de consumidores de vino y una industria vitivinícola en Estados Unidos; así, el consumo de vino fue aceptado social y jurídicamente

⁷²³ Robertson, Carol, *The Little Red Book of Wine Law*, Chicago, American Bar Association, 2008, p. 17.

⁷²⁴ Juban, Yann, “La prohibition...”, *op. cit.*, p. 132.

⁷²⁵ *Ibidem*, p. 137.

⁷²⁶ Coutant, Arnaud, “Constitution et santé, la politique de prohibition aux États-Unis”, en Georgopoulos, Theodore (dir.), *Droit du vin et santé publique*, Francia, Mare & Martin, Vin & Droit, vol. 3, 2016, p. 116.

⁷²⁷ Veremos las federales únicamente.

⁷²⁸ Mendelson, Richard, *From Demon to Darling: A Legal History of Wine in America*, University of California Press, 2009, p. 16.

⁷²⁹ Véase el caso *E. & J. Gallo Winery v. Gallo Cattle Co.*, 967 F.2d 1280 (9th Cir. 1992) y su análisis en Robertson, Carol, *op. cit.*, pp. 67 y ss.

“No longer was alcoholism viewed as a sin, but as a disease that does not afflict casual drinkers”.⁷³⁰

Por su parte, el papel de la Universidad de California, *campus* Davis, fue fundamental en el desarrollo y conocimiento de la elaboración de vinos y del territorio.⁷³¹

La enmienda veintiuno a la Constitución de Estados Unidos permitió a los estados regular la venta y distribución de vino y otros alcoholes,⁷³² además levantó la prohibición en 1933, y fue entonces cuando los estados adoptaron en su mayoría un sistema denominado “Three-tier”, integrado por productores, distribuidores y vendedores minoristas; este sistema impide que el dueño en un nivel invierta en un negocio en alguno de los otros dos niveles; así, para colocar producto en vinaterías y restaurantes en muchos estados, los productores dependen de los distribuidores en dichos estados.⁷³³

Es en el título 27, capítulo I, subcapítulo A, parte 24, del Code of Federal Regulations, donde se regula en general la materia vitivinícola en los Estados Unidos, y en particular su tratamiento fiscal. La autoridad responsable a nivel federal es el Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB) del Departamento del Tesoro.⁷³⁴

Se define al vino de la siguiente manera:

Cuando se usa sin calificación, el término incluye todo tipo (clase y tipo) de producto producido en locales de vino autorizados a partir de uvas, otras frutas (incluidas las bayas) u otros productos agrícolas adecuados y que no contengan más del 24% de alcohol por volumen. El término incluye todas las imitaciones, que no sean el vino estándar o artificial y los compuestos que se venden como vino. Un producto vitivinícola que contenga menos de la mitad del uno por ciento de alcohol por volumen no está sujeto a impuestos como vino cuando se retira de las instalaciones vinícolas aduaneras.

Cabe destacar, sin embargo, que otras definiciones que son más específicas se contienen en las disposiciones sobre etiquetado, las cuales veremos más adelante.

⁷³⁰ *Ibidem*, p. 119.

⁷³¹ Roca, Josep y Puig, Imma, *op. cit.*, p. 21.

⁷³² Seff, James M y Bonnington, Carrie L., “Trade Practices”, en Mendelson, Richard (coord.), *Wine in America: Law and Policy*, United States, Wolters Kluwer, 2011, p. 44.

⁷³³ Robertson, Carol, *op. cit.*, p. 63.

⁷³⁴ Seff, James M. y Bonnington, Carrie L., *op. cit.*, p. 47, disponible en: <https://www.ecfr.gov/current/title-27/chapter-I/subchapter-A/part-24>.

Se establece que cualquier adulto⁷³⁵ puede, sin estar obligado al pago de impuestos, producir vino para uso personal o familiar, y no para la venta. La cantidad total de vino que se puede producir exento de impuestos con respecto a cualquier hogar no puede exceder:

- 1) Doscientos galones por año calendario para un hogar en el que residen dos o más adultos.
- 2) Cien galones por año calendario si sólo vive un adulto en el hogar.

Asimismo, todo propietario que venda u ofrezca vino a la venta debe registrarse como comerciante, de conformidad con las disposiciones aplicables.

Cabe destacar que cualquier universidad, facultad o institución de investigación científica puede, sin pagar impuestos, producir, recibir, mezclar, tratar y almacenar vino para uso experimental o de investigación, pero no para consumo (que no sean pruebas organolépticas) o venta, y puede recibir aguardiente de vino sin pago de impuestos en las cantidades que sean necesarias para la producción de vino.

1. *La producción*

Cualquier persona que tenga la intención de participar en el negocio de producir o mezclar vino o comprar vino para revenderlo al por mayor, debe obtener un permiso básico según la Federal Alcohol Administration Act (FAA Act).⁷³⁶

Conforme al numeral 24.80, el propietario deberá, antes de iniciar la producción de vino, obtener la aprobación de la fórmula y el proceso mediante el cual se elaborará el vino natural especial, vino agrícola y/o vino que no sea estándar (excepto material de destilación o reserva de vinagre). La fórmula debe prepararse y presentarse a la autoridad de acuerdo con las instrucciones del formulario correspondiente. Una fórmula de vino que no sea una bebida deberá mostrar el uso previsto del vino o producto de vino terminado. El titular deberá, en cada fórmula presentada, designar todos los ingredientes y, en su caso, describir cada proceso utilizado para producir el vino.

⁷³⁵ Cabe destacar que a los efectos de autorizar la producción de vino, un adulto es cualquier individuo que tiene 18 años de edad o más.

⁷³⁶ Una explicación de la FAA Act en Mendelson, Richard, *From Demon...*, *op. cit.*, p. 112.

Cualquier fórmula aprobada permanecerá vigente hasta que no sea revocada, reemplazada o finalizada voluntariamente. Excepto para la investigación, el desarrollo y las pruebas, no se puede producir vino natural especial, vino agrícola o, si se requiere que esté cubierto por una fórmula aprobada, vino que no sea vino estándar antes de la aprobación por parte del funcionario de la TTB correspondiente de una fórmula que cubra cada ingrediente y proceso utilizado en la producción del producto.

Toda persona que desee realizar operaciones en la producción de vino (aparte de la producción de vino libre de impuestos) deberá, antes de comenzar las operaciones:

- 1) Establecer las instalaciones para la producción de vino.
- 2) Hacer la solicitud correspondiente.
- 3) Presentar la fianza requerida.
- 4) Obtener el permiso para operar instalaciones de producción de vino conforme a las disposiciones aplicables.

Después de la aprobación, las instalaciones para la producción del vino se designarán como bodega aduanera, bodega aduanera-cava o embotelladora de vino sujeto a impuestos.

Una persona que desee embotellar vino estadounidense o extranjero con impuestos pagados deberá presentar una solicitud para establecer una “casa embotelladora de vinos con impuestos pagados”, es decir, vinos sobre los que se haya determinado el impuesto que establece la ley, con independencia de que se haya pagado efectivamente el impuesto o se haya diferido el pago del impuesto.

Una persona que desee realizar operaciones de “vino con impuestos pagados” deberá incluir en su solicitud:

- a) Los locales vitivinícolas gravados. Son aquellas instalaciones en las que se puede recibir y almacenar vino estadounidense o extranjero con impuestos pagados, o mezclado con vino del mismo tipo y clase fiscal.
- b) Los locales de instalaciones para embotellado de vino con impuestos pagados. Se trata de aquellas instalaciones en las que se puede recibir, almacenar, mezclar con vino del mismo tipo, clase impositiva y país de origen para facilitar el manejo, reacondicionar, embotellar o empacar y retirar vino de Estados Unidos o extranjero con impuestos pagados.

2. Nombres de variedades de uva aprobados

Cabe destacar que a partir del 7 de febrero de 1996, conforme a la subparte I, número 4.91,⁷³⁷ el nombre de una variedad de uva se puede usar como designación de tipo para un vino estadounidense sólo si ese nombre ha sido aprobado por el administrador. Así, los siguientes nombres de variedades de uva han sido aprobados en Estados Unidos para su uso como designaciones de tipo para vinos estadounidenses. Cuando se pueda usar más de un nombre para identificar una sola variedad de uva, el sinónimo se deberá mostrar entre paréntesis después de los nombres de las variedades de uva. Los nombres de las variedades de uva pueden aparecer en las etiquetas de los vinos en mayúsculas o minúsculas, y pueden escribirse con o sin los guiones o signos diacríticos indicados en la siguiente lista.

Aglianico	Agawam
Albariño (Alvarinho)	Albemarle
Aleatico	Alicante Bouschet
Aligoté	Alvarelhão
Alvarinho (Albariño)	Arneis
Aurore	Auxerrois
Bacchus	Baco blanc
Baco noir	Barbera
Beacon	Beclan
Bellandais	Beta
Biancolella	Black Corinth
Black Malvoisie (Cinsaut)	Black Monukka
Black Muscat (Muscat Hamburg)	Black Pearl
Blanc Du Bois	Blaufränkish (Lemberger, Limberger)
Blue Eye	Bonarda
Bountiful	Brianna
Burdin 4672	Burdin 5201
Burdin 11042	Burgaw
Burger	Cabernet Diane
Cabernet Doré	Cabernet franc
Cabernet Pfeffer	Cabernet Sauvignon

⁷³⁷ Disponible en: <https://www.ecfr.gov/current/title-27/chapter-I/subchapter-A/part-4>.

Calzin	Campbell Early (Island Belle)
Canada Muscat	Canaiolo (Canaiolo Nero)
Canaiolo Nero (Canaiolo)	Captivator
Carignan (Carignane)	Carignane (Carignan)
Carlos	Carmenère
Carmine	Carnelian
Cascade	Castel 19-637
Catawba	Cayuga White
Centurion	Chambourcin
Chancellor	Charbono
Chardonel	Chardonnay
Chasselas doré	Chelois
Chenin blanc	Chief
Chowan	Cinsaut (Black Malvoisie)
Clairette blanche	Clinton
Colombard (French Colombard)	Colobel
Corot noir	Cortese
Corvina	Concord
Conquistador	Couderc noir
Counoise	Cowart
Creek	Crimson Cabernet
Cynthiana (Norton)	Dearing
De Chaunac	Delaware
Diamond	Dixie
Dolcetto	Doreen
Dornfelder	Dulcet
Durif (Petite Sirah)	Dutchess
Early Burgundy	Early Muscat
Edelweiss	Eden
Ehrenfelser	Ellen Scott
Elvira	Emerald Riesling
Erbaluce	Favorite
Feher Szagos	Fernão Pires
Fern Munson	Fiano
Flame Tokay	Flora
Florental	Folle blanche

Forastera	Fredonia
Freedom	Freisa
French Colombard (Colombard)	Frontenac
Frontenac gris	Fry
Fumé blanc (Sauvignon blanc)	Furmint
Gamay noir	Garnacha (Grenache, Grenache noir)
Garnacha blanca (Grenache blanc)	Garronet
Geneva Red 7	Gewürztraminer
Gladwin 113	Glennel
Gold	Golden Isles
Golden Muscat	Graciano
Grand Noir	Green Hungarian
Grenache (Garnacha, Grenache noir)	Grenache blanc (Garnacha blanca)
Grenache noir (Garnacha, Grenache)	Grignolino
Grillo	Gros Verdot
Grüner Veltliner	Helena
Herbemont	Higgins
Horizon	Hunt
Iona	Interlaken
Isabella	Island Belle (Campbell Early)
Ives	James
Jewell	Joannes Seyve 12-428
Joannes Seyve 23-416	Kerner
Kay Gray	Kleinberger
La Crescent	La Crosse
Lagrein	Lake Emerald
Lambrusco	Landal
Landot noir	Lenoir
Léon Millot	Lemberger (Blaufränkisch, Limberger)
Limberger (Blaufränkisch, Lemberger)	Louise Swenson
Lucie Kuhlmann	Madeline Angevine
Magnolia	Magoon
Malbec	Malvasia bianca (Moscato greco)
Mammolo	Maréchal Foch
Marquette	Marsanne
Mataro (Monastrell, Mourvèdre)	Melody

Melon (Melon de Bourgogne)	Melon de Bourgogne (Melon)
Merlot	Meunier (Pinot Meunier)
Mish	Mission
Missouri Riesling	Monastrell (Mataro, Mourvèdre)
Mondeuse (Refosco)	Montefiore
Montepulciano	Moore Early
Morio-Muskat	Moscato greco (Malvasia bianca)
Mourvèdre (Mataro)	Mourvèdre (Mataro, Monastrell)
Müller-Thurgau	Münch
Muscadelle	Muscat blanc (Muscat Canelli)
Muscat Canelli (Muscat blanc)	Muscat du Moulin
Muscat Hamburg (Black Muscat)	Muscat of Alexandria
Muscat Ottonel	Naples
Nebbiolo	Négrette
Negrara	Negro Amaro
Nero d'Avola	New York Muscat
Niagara	Noah
Noble	Noiret
Norton (Cynthiana)	Ontario
Orange Muscat	Palomino
Pamlico	Pedro Ximenes
Peloursin	Petit Bouschet
Petit Manseng	Petit Verdot
Petite Sirah (Durif)	Peverella
Picpoul (Piquepoul blanc)	Pinotage
Pinot blanc	Pinot Grigio (Pinot gris)
Pinot gris (Pinot Grigio)	Pinot Meunier (Meunier)
Pinot noir	Piquepoul blanc (Picpoul)
Prairie Star	Precoce de Malingre
Pride	Primitivo
Princess	Rayon d'Or
Ravat 34	Ravat 51 (Vignoles)
Ravat noir	Redgate
Refosco (Mondeuse)	Regale
Reliance	Riesling (White Riesling)
Rkatsiteli (Rkatziteli)	Rkatziteli (Rkatsiteli)

Roanoke	Rondinella
Rosette	Roucanеuf
Rougeon	Roussanne
Royalty	Rubired
Ruby Cabernet	St. Croix
St. Laurent	St. Pepin
St. Vincent	Sabrevois
Sagrantino	Saint Macaire
Salem	Salvador
Sangiovese	Sauvignon blanc (Fumé blanc)
Sauvignon gris	Scarlet
Scheurebe	Sémillon
Sereksiya	Seyval (Seyval blanc)
Seyval blanc (Seyval)	Shiraz (Syrah)
Siegerrebe	Siegfried
Southland	Souzão
Steuben	Stover
Sugargate	Sultanina (Thomson Seedless)
Summit	Suwannee
Sylvaner	Symphony
Syrah (Shiraz)	Swenson Red
Tannat	Tarheel
Taylor	Tempranillo (Valdepeñas)
Teroldego	Thomas
Thompson Seedless (Sultanina)	Tinta Madeira
Tinto cão	Tocai Friulano
Topsail	Touriga
Traminer	Traminette
Trebbiano (Ugni blanc)	Trousseau
Trousseau gris	Ugni blanc (Trebbiano)
Valdepeñas (Tempranillo)	Valdigué
Valerien	Valiant
Valvin Muscat	Van Buren
Veeblanc	Veltliner
Ventura	Verdelet
Verdelho	Vergennes

Vermentino	Vidal blanc
Vignoles (Ravat 51)	Villard blanc
Villard noir	Vincent
Viognier	Vivant
Welsch Rizling	Watergate
Welder	White Riesling (Riesling)
Wine King	Yuga
Zinfandel	Zinthiana
Zweigelt	

3. Las áreas vitivinícolas estadounidenses AVA

En Estados Unidos se creó un sistema de clasificación conocido como Área Vitivinícola Estadounidense o AVA. No es el sistema de DO conocido en la Unión Europea, pero se le asemeja y se utiliza en las etiquetas de los vinos de los Estados Unidos.

Sostiene Mendelson a este respecto:⁷³⁸ “Americans had too little experience with grape growing and winemaking, too much faith in technology and innovation, and too much skepticism of government to support a controlled appellation system”.

El AVA representa una región vitivinícola delimitada con características geográficas o climáticas específicas que la distinguen de las regiones circundantes y afectan la forma en que se cultivan las uvas. El uso de una designación AVA en una etiqueta de vino permite a los viticultores describir con mayor precisión el origen de sus vinos a los consumidores y ayuda a los consumidores a identificar los vinos que pueden comprar.⁷³⁹ Para la creación de una designación AVA debe presentarse una solicitud ante el TTB con las pruebas suficientes respecto al nombre, límites y características distintivas de la zona.⁷⁴⁰

Se establece en el título 27, capítulo I, subcapítulo A, parte 4, del Code of Federal Regulations, que una DO estadounidense puede cubrir:

⁷³⁸ Mendelson, Richard, *From Demon...*, *op. cit.*, p. 123.

⁷³⁹ La lista de AVAs, disponible en: <https://www.ttb.gov/wine/established-avas#>.

⁷⁴⁰ Lee, Wendel, “Labeling and Advertising”, en Mendelson, Richard (coord.), *Wine in America: Law and Policy*, United States, Wolters Kluwer, 2011, p. 84. Asimismo, Zahn, Lindsey A., “Geographical Indications and Trademarks for Wines and Spirits in the United States: Conflicts, Complementary Relations, and Mutual Influences”, en Georgopoulos, Theodore (dir.), *Marques vitivinicoles et appellations d’origine. Conflits, mimétismes et nouveaux paradigmes*, Francia, Mare & Martin, Vin & Droit, vol. 6, 2019, pp. 177-180.

- i) Los Estados Unidos;
- ii) Un estado de los Estados Unidos;
- iii) Dos o no más de tres estados, todos ellos contiguos;
- iv) Un condado (que debe identificarse con la palabra “condado”, en letra del mismo tamaño y en letras tan conspicuas como el nombre del condado en la etiqueta);
- v) Dos o no más de tres condados en el mismo estado, o
- vi) Un área vitivinícola.

Con respecto al vino importado, una DO para vino importado puede cubrir:

- i) Un país;
- ii) Un estado, provincia, territorio o subdivisión política similar de un país equivalente a un estado o condado;
- iii) Dos o no más de tres estados, provincias, territorios o subdivisiones políticas similares de un país equivalente a un estado, todos contiguos; o
- iv) Un área vitivinícola.

En este sentido, para que un vino pueda ser considerado como “vino americano” o “vino estadounidense”, éste debe cumplir con los siguientes requisitos:

- i) Al menos el 75% del vino se derive de frutas o productos agrícolas cultivados en el área de denominación indicada;
- ii) Haber sido completamente terminado en los Estados Unidos, si está etiquetado como “Americano”; o, si está etiquetado con una denominación de estado, dentro del estado etiquetado o de un estado adyacente; o si está etiquetado con una denominación de condado, dentro del estado en el que se encuentra el condado etiquetado; y
- iii) Cumplir con las leyes y reglamentos del área de denominación mencionada que rigen la composición, el método de fabricación y la designación de los vinos elaborados en dicho lugar.

Por lo tanto, si se pretende incluir en la etiqueta la denominación de un AVA determinado, los vinos deben cumplir con dos requisitos básicos relativos al origen de la uva y al lugar de producción.⁷⁴¹ Existen un número

⁷⁴¹ Mendelson, Richard y Trinidad, John, “Recent Challenges to the U.S. Wine Appellation System”, en Georgopoulos, Theodore, Juban, Yann y Lebel, Christine, *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l'honneur de Robert Tinlot*, Francia, Mare & Martin, Vin & Droit, vol. 9, 2021, p. 466.

elevado de AVA en Estados Unidos. En este sentido, destacan las regiones conocidas de:

- California: Napa Valley, Los Carneros, Mendocino, Sonoma Valley, Dry Creek Valley.
- Oregon: Applegate Valley, Chehalem Mountains, Columbia George, Dundee Hills, Eola-Amity Hills.
- Washington: Puget Sound, Rattlesnake Hills, Red Mountain, Yakima Valley.

Algunas menos conocidas, como:

- Nueva York: Cayuga Lake, Finger Lakes, Hudson River, Long Island, Seneca Lake.
- Virginia: Rocky Knob, Shenandoah Valley, Virginia's Eastern Shore, Northern Neck, George Washington Birthplace.
- Texas: Bell Mountains, Texas Hill Country, Escondido Valley, Texas High Plains, Texas Hills Country.
- Nuevo México: Middle Río Grande Valley, Mesilla Valley.
- Pennsylvania, Michigan, Ohio, Missouri y Colorado, y otros.

A continuación, la tabla de AVA que corresponden a un solo estado de los Estados Unidos:⁷⁴²

TABLA 1. ESTADOS ÚNICOS AVA

<i>AVA Name</i>	<i>County/Countries</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR Section</i>
<i>Arizona</i>				
Sonoita	• Cochise • Pima • Santa Cruz			9.97
Verde Valley	• Yavapai			9.280
Willcox	• Cochise • Graham			9.259
<i>Arkansas</i>				
Altus	Franklin	• Arkansas Mountain • Ozark • Mountain		9.77

⁷⁴² Disponible en: <https://www.ttb.gov/wine/established-avas>.

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Arkansas Mountain	<ul style="list-style-type: none"> • Conway • Crawford • Faulkner • Franklin • Johnson • Logan • Madison • Newton • Pope • Sebastian • Searcy • Scott • Van Buren • Yell 	• Ozark Mountain	Altus	9.112
<i>California</i>				
Adelaida District	San Luis Obispo	<ul style="list-style-type: none"> • Central Coast • Paso Robles 		9.238
Alexander Valley	Sonoma	<ul style="list-style-type: none"> • North Coast • Northern Sonoma 	<ul style="list-style-type: none"> • Pine Mountain-Cloverdale Peak • Russian River Valley 	9.53
Alta Mesa	Sacramento	Lodi		9.195
Anderson Valley	Mendocino	<ul style="list-style-type: none"> • Mendocino • North Coast 	Mendocino Ridge	9.86
Alisos Canyon	Santa Barbara	Central Coast		9.270
Antelope Valley of the California High Desert	<ul style="list-style-type: none"> • Kern • Los Angeles 			9.219
Arroyo Grande Valley	San Luis Obispo	<ul style="list-style-type: none"> • Central Coast • San Luis Obispo Coast (SLO Coast) 		9.129
Arroyo Seco	Monterey	<ul style="list-style-type: none"> • Central Coast • Monterey 		9.59
Atlas Peak	Napa	<ul style="list-style-type: none"> • Napa Valley • North Coast 		9.140
Ballard Canyon	Santa Barbara	<ul style="list-style-type: none"> • Central Coast • Santa Ynez Valley 		9.230
Ben Lomond Mountain	Santa Cruz	Santa Cruz Mountains		9.118
Benmore Valley	Lake	North Coast		9.138
Bennett Valley	Sonoma	<ul style="list-style-type: none"> North Coast • Sonoma Coast • Sonoma Mountain • Sonoma Valley 		9.142
Big Valley District–Lake County	Lake	<ul style="list-style-type: none"> • Clear Lake • North Coast 		9.232
Borden Ranch	<ul style="list-style-type: none"> • Sacramento • San Joaquin 	Lodi		9.196
California Shenandoah Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Amador • El Dorado 	Sierra Foothills		9.37
Calistoga	Napa	<ul style="list-style-type: none"> • Napa Valley • North Coast 		9.209
Capay Valley	Yolo			9.176
Carmel Valley	Monterey	Central Coast		9.58

EL VINO Y EL DERECHO

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Central Coast	<ul style="list-style-type: none"> • Alameda • Contra Costa • Monterey • San Benito • San Francisco • San Luis Obispo • San Mateo • Santa Barbara • Santa Clara • Santa Cruz 		<ul style="list-style-type: none"> • Adelaida District • Alisos Canyon • Arroyo Grande • Arroyo Seco • Ballard Canyon • Carmel Valley • Chalone • Cienega Valley • Creston District • Edna Valley • El Pomar District • Hames Valley • Happy Canyon of Santa Barbara • Lamorinda • Lime Kiln Valley • Livermore Valley • Los Olivos District • Monterey • Mt. Harlan • Pacheco Pass • Paicines • Paso Robles • Paso Robles Estrella District • Paso Robles Geneseo District • Paso Robles Highlands District • Paso Robles Willow Creek District • San Antonio Valley • San Benito • San Bernabe • San Francisco Bay • San Juan Creek • San Lucas • San Luis Obispo Coast (SLO Coast) • San Miguel District • San Ysidro District • Santa Clara Valley • Santa Lucía Highlands • Santa Margarita Ranch • Santa Maria Valley • Santa Ynez Valley • Sta. Rita Hills • Templeton Gap District • York Mountain (Santa Cruz Mountain AVA specifically excluded) 	9.75

<i>AVA Name</i>	<i>County/COUNTIES</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Chalk Hill	Sonoma	• North Coast • Northern Sonoma • Russian River Valley • Sonoma Coast		9.52
Chalone	• Monterey • San Benito	Central Coast		9.24
Chiles Valley	Napa	• Napa Valley • North Coast		9.154
Ciénega Valley	San Benito	• Central Coast • San Benito	Lime Kiln Valley	9.38
Clarksburg	• Sacramento • Solano • Yolo		Merritt Island	9.95
Clear Lake	Lake	North Coast	• Big Valley District-Lake County • High Valley • Kelsey Bench-Lake County • Red Hills Lake County	9.99
Clements Hills	San Joaquin	Lodi		9.197
Cole Ranch	Mendocino	• Mendocino • North Coast		9.42
Coombsville	Napa	• Napa Valley • North Coast		9.223
Cosumnes River	Sacramento	Lodi		9.198
Covelo	Mendocino			9.187
Creston District	San Luis Obispo	• Central Coast • Paso Robles		9.239
Cucamonga Valley	• Riverside • San Bernadino			9.150
Diablo Grande	Stanislaus			9.156
Diamond Mountain District	Napa	• Napa Valley • North Coast		9.166
Dos Ríos	Mendocino			9.175
Dry Creek Valley	Sonoma	• North Coast • Northern Sonoma	Rockpile	9.64
Dunnigan Hills	Yolo			9.145
Eagle Peak Mendocino County	Mendocino	North Coast		9.237
Edna Valley	San Luis Obispo	• Central Coast • San Luis Obispo Coast (SLO Coast)		9.35
El Dorado	El Dorado	Sierra Foothills	Fair Play	9.61
El Pomar District	San Luis Obispo	• Central Coast • Paso Robles		9.240
Fair Play	El Dorado	• El Dorado • Sierra Foothills		9.168
Fiddletown	Amador	Sierra Foothills		9.81
Fort Ross-Seaview	Sonoma	• North Coast • Sonoma Coast		9.221
Fountaingrove District	Sonoma	North Coast		9.250

<i>AVA Name</i>	<i>County/COUNTIES</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Green Valley of Russian River Valley	Sonoma	<ul style="list-style-type: none"> • North Coast • Northern Sonoma • Russian River Valley • Sonoma Coast 		9.57
Guenoc Valley	Lake	North Coast		9.26
Hames Valley	Monterey	<ul style="list-style-type: none"> • Central Coast • Monterey 		9.147
Happy Canyon of Santa Barbara	Santa Barbara	<ul style="list-style-type: none"> • Central Coast • Santa Ynez Valley 		9.217
High Valley	Lake	<ul style="list-style-type: none"> • Clear Lake • North Coast 		9.189
Howell Mountain	Napa	<ul style="list-style-type: none"> • Napa Valley • North Coast 		9.94
Inwood Valley	Shasta			9.226
Jahant	<ul style="list-style-type: none"> • Sacramento • San Joaquin 	Lodi		9.199
Kelsey Bench–Lake County	Lake	<ul style="list-style-type: none"> • Clear Lake • North Coast 		9.233
Knights Valley	Sonoma	<ul style="list-style-type: none"> • North Coast • Northern Sonoma 		9.76
Lamorinda	Contra Costa	<ul style="list-style-type: none"> • Central Coast • San Francisco Bay 		9.254
Leona Valley	Los Angeles			9.212
Lime Kiln Valley	San Benito	<ul style="list-style-type: none"> • Ciénega Valley • Central Coast • San Benito 		9.27
Livermore Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Alameda • Contra Costa 	<ul style="list-style-type: none"> • Central Coast • San Francisco Bay 		9.46
Lodi	<ul style="list-style-type: none"> • Sacramento • San Joaquin 		<ul style="list-style-type: none"> • Alta Mesa • Borden Ranch • Clements Hills • Cosumnes River • Jahant • Mokelumne River • Sloughhouse 	9.107
Los Carneros	<ul style="list-style-type: none"> • Napa • Sonoma 	<ul style="list-style-type: none"> • Napa Valley • North Coast • Sonoma Coast • Sonoma Valley 		9.32
Los Olivos District	Santa Barbara	<ul style="list-style-type: none"> • Central Coast • Santa Ynez Valley 		9.253
Madera	<ul style="list-style-type: none"> • Fresno • Madera 			9.92
Malibu Coast	<ul style="list-style-type: none"> • Los Angeles • Ventura 		<ul style="list-style-type: none"> • Malibu-Newton Canyon • Saddle Rock-Malibu 	9.235
Malibu-Newton Canyon	Los Angeles	Malibu Coast		9.152
Manton Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Shasta • Tehama 			9.236

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Mendocino	Mendocino	North Coast	<ul style="list-style-type: none"> • Anderson Valley • Cole Ranch • McDowell Valley • Mendocino Ridge • Potter Valley • Redwood Valley • Yorkville Highlands 	9.93
Mendocino Ridge	Mendocino	<ul style="list-style-type: none"> • Mendocino • North Coast 	Anderson Valley	9.158
Merritt Island	Yolo	Clarksburg		9.68
McDowell Valley	Mendocino	<ul style="list-style-type: none"> • Mendocino • North Coast 		9.36
Mokelumne River	San Joaquin	Lodi		9.200
Monterey	Monterey	Central Coast	<ul style="list-style-type: none"> • Arroyo Seco • Hames Valley • San Bernabe • San Lucas • Santa Lucia Highlands 	9.98
Moon Mountain District Sonoma County	Sonoma	<ul style="list-style-type: none"> • North Coast • Sonoma Valley 		9.231
Mt. Harlan	San Benito	Central Coast		9.131
Mt. Veeder	Napa	<ul style="list-style-type: none"> • Napa Valley • North Coast 		9.123
Napa Valley	Napa	North Coast	<ul style="list-style-type: none"> • Atlas Peak • Calistoga • Chiles Valley • Coombsville • Diamond Mountain District • Howell Mountain • Los Carneros • Mt. Veeder • Oak Knoll District of Napa Valley • Oakville • Rutherford • Spring Mountain District • St. Helena • Stags Leap District • Wild Horse Valley • Yountville 	9.23

EL VINO Y EL DERECHO

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
North Coast	<ul style="list-style-type: none"> • Lake • Marin • Mendocino • Napa • Solano • Sonoma 		<ul style="list-style-type: none"> • Alexander Valley • Anderson Valley • Atlas Peak • Benmore Valley • Bennett Valley • Big Valley District–Lake County • Calistoga • Chalk Hill • Chiles Valley • Clear Lake • Cole Ranch • Coombsville • Diamond Mountain District • Dry Creek Valley • Eagle Peak Mendocino County • Fort Ross-Seaview • Fountaingrove District • Green Valley of the Russian River Valley • Guenoc Valley • High Valley • Howell Mountain • Kelsey Bench–Lake County • Knights Valley • Los Carneros • McDowell Valley • Mendocino • Mendocino Ridge • Moon Mountain District Sonoma County • Mt. Veeder • Napa Valley • Northern Sonoma • Oak Knoll District of Napa Valley • Oakville • Petaluma Gap • Pine Mountain-Cloverdale Peak • Potter Valley • Red Hills Lake County • Redwood Valley • Rockpile • Russian River Valley • Rutherford • Solano County Green Valley • Sonoma Coast • Sonoma Mountain • Sonoma Valley • Spring Mountain District • St. Helena • Stags Leap District • Suisun Valley • Wild Horse Valley • Yorkville Highlands • Yountville 	9.30

<i>AVA Name</i>	<i>County/COUNTIES</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
North Yuba	Yuba	Sierra Foothills		9.106
Northern Sonoma	Sonoma	North Coast	<ul style="list-style-type: none"> • Alexander Valley • Chalk Hill • Dry Creek • Green Valley of Russian River Valley • Knights Valley • Pine Mountain/Cloverdale Peak • Rockpile • Russian River Valley • Sonoma Coast 	9.70
Oak Knoll District of Napa Valley	Napa	<ul style="list-style-type: none"> • Napa Valley • North Coast 		9.161
Oakville	Napa	<ul style="list-style-type: none"> • Napa Valley • North Coast 		9.134
Pacheco Pass	San Benito	<ul style="list-style-type: none"> • Central Coast • San Francisco Bay • Santa Clara Valley 		9.88
Paicines	San Benito	<ul style="list-style-type: none"> • Central Coast • San Benito 		9.39
Palos Verdes Peninsula	Los Angeles			9.274
Paso Robles	San Luis Obispo	Central Coast	<ul style="list-style-type: none"> • Adelaida District • Creston District • El Pomar District • Paso Robles Estrella District • Paso Robles Geneseo District • Paso Robles Highlands District • Paso Robles Willow Creek District • San Juan Creek • San Miguel District • Santa Margarita Ranch • Templeton Gap District 	9.84
Paso Robles Estrella District	San Luis Obispo	<ul style="list-style-type: none"> • Central Coast • Paso Robles 		9.241
Paso Robles Geneseo District	San Luis Obispo	<ul style="list-style-type: none"> • Central Coast • Paso Robles 		9.242
Paso Robles Highlands District	San Luis Obispo	<ul style="list-style-type: none"> • Central Coast • Paso Robles 		9.243
Paso Robles Willow Creek District	San Luis Obispo	<ul style="list-style-type: none"> • Central Coast • Paso Robles 		9.244
Petaluma Gap	<ul style="list-style-type: none"> • Marin • Sonoma 	<ul style="list-style-type: none"> • North Coast • Sonoma Coast 		9.261
Pine Mountain-Cloverdale Peak	<ul style="list-style-type: none"> • Mendocino • Sonoma 	<ul style="list-style-type: none"> • North Coast • Northern Sonoma 	Alexander Valley	9.220
Potter Valley	Mendocino	<ul style="list-style-type: none"> • Mendocino • North Coast 		9.82
Ramona Valley	San Diego	South Coast		9.191
Red Hills Lake County	Lake	<ul style="list-style-type: none"> • Clear Lake • North Coast 		9.169
Redwood Valley	Mendocino	<ul style="list-style-type: none"> • Mendocino • North Coast 		9.153
River Junction	San Joaquin			9.164

EL VINO Y EL DERECHO

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Rockpile	Sonoma	• North Coast • Northern Sonoma	Dry Creek Valley	9.173
Russian River Valley	Sonoma	• North Coast • Northern Sonoma • Sonoma Coast	• Alexander Valley • Chalk Hill • Green Valley of Russian River Valley	9.66
Rutherford	Napa	• Napa Valley • North Coast		9.133
Saddle Rock-Malibu	Los Angeles	Malibu Coast		9.203
Salado Creek	Stanislaus			9.163
San Antonio Valley	Monterey	Central Coast		9.194
San Benito	San Benito	Central Coast	• Cienega Valley • Lime Kiln Valley • Paicines	9.110
San Bernabe	Monterey	• Central Coast • Monterey		9.171
San Francisco Bay	• Alameda • Contra Costa • San Benito • San Francisco • San Mateo • Santa Clara • Santa Cruz • Solano	Central Coast	• Lamorinda • Livermore Valley • Pacheco Pass • San Ysidro District • Santa Clara Valley (specifically excludes Santa Cruz Mountains)	9.157
San Juan Creek	San Luis Obispo	• Central Coast • Paso Robles		9.245
San Luis Obispo Coast (SLO Coast)	San Luis Obispo	• Central Coast	• Arroyo Grande Valley • Edna Valley	9.282
San Lucas	Monterey	• Central Coast • Monterey		9.56
San Miguel District	San Luis Obispo	• Central Coast • Paso Robles		9.246
San Pasqual Valley	San Diego	South Coast		9.25
San Ysidro District	Santa Clara	• Central Coast • San Francisco Bay • Santa Clara Valley		9.130
Santa Clara Valley	• Alameda • San Benito • Santa Clara	• Central Coast • San Francisco Bay	• Pacheco Pass • San Ysidro District	9.126
Santa Cruz Mountains	• San Mateo • Santa Clara • Santa Cruz	(Specifically excluded from: • San Francisco Bay • Central Coast)	Ben Lomond Mountain	9.31
Santa Lucia Highlands	Monterey	• Central Coast • Monterey		9.139
Santa Margarita Ranch	San Luis Obispo	• Central Coast • Paso Robles		9.247
Santa Maria Valley	• San Luis Obispo • Santa Barbara	Central Coast		9.28
Santa Ynez Valley	Santa Barbara	Central Coast	• Ballard Canyon • Happy Canyon of Santa Barbara • Los Olivos District • Sta. Rita Hills	9.54

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Siad Valley	Siskiyou			9.148
Sierra Foothills	<ul style="list-style-type: none"> • Amador • Calaveras • El Dorado • Mariposa • Nevada • Placer • Tuolumne • Yuba 		<ul style="list-style-type: none"> • California Shenandoah Valley • El Dorado • Fair Play • Fiddletown • North Yuba 	9.120
Sierra Pelona Valley	Los Angeles			9.218
Sloughhouse	Sacramento	Lodi		9.2
Solano County Green Valley	Solano	North Coast	Wild Horse Valley	9.44
Sonoma Coast	Sonoma	North Coast	<ul style="list-style-type: none"> • Bennett Valley • Chalk Hill • Green Valley of Russian River Valley • Los Carneros • Northern Sonoma • Petaluma Gap • Russian River Valley • Sonoma Valley 	9.116
Sonoma Mountain	Sonoma	<ul style="list-style-type: none"> • North Coast • Sonoma Valley 	Bennett Valley	9.102
Sonoma Valley	Sonoma	<ul style="list-style-type: none"> • North Coast • Sonoma Coast* 	<ul style="list-style-type: none"> • Bennett Valley • Los Carneros • Moon Mountain District Sonoma County • Sonoma Mountain 	9.29
South Coast	<ul style="list-style-type: none"> • Orange • Riverside • San Bernadino • San Diego 		<ul style="list-style-type: none"> • Ramona Valley • San Pasquale Valley • Temecula Valley 	9.104
Spring Mountain District	Napa	<ul style="list-style-type: none"> • Napa Valley • North Coast 		9.143
Squaw Valley–Miramonte	Fresno			9.251
St. Helena	Napa	<ul style="list-style-type: none"> • Napa Valley • North Coast 		9.149
Sta. Rita Hills	Santa Barbara	<ul style="list-style-type: none"> • Central Coast • Santa Ynez Valley 		9.162
Stags Leap District	Napa	<ul style="list-style-type: none"> • Napa Valley • North Coast 		9.117
Suisun Valley	Solano	North Coast		9.45
Tehachapi Mountains	Kern			9.273
Temecula Valley	Riverside	South Coast		9.50
Templeton Gap District	San Luis Obispo	<ul style="list-style-type: none"> • Central Coast • Paso Robles 		9.248
Tracy Hills	<ul style="list-style-type: none"> • San Joaquin • Stanislaus 			9.204
Trinity Lakes	Trinity			9.184

EL VINO Y EL DERECHO

<i>AVA Name</i>	<i>County/COUNTIES</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Wild Horse Valley	• Napa • Solano	• Napa Valley • North Coast • Solano County Green Valley		9.124
Willow Creek	• Humboldt • Trinity			9.85
York Mountain	San Luis Obispo	Central Coast		9.80
Yorkville Highlands	Mendocino	• Mendocino • North Coast		9.159
Yountville	Napa	• Napa Valley • North Coast		9.160
<i>Colorado</i>				
Grand Valley	Mesa			9.137
West Elks	Delta			9.172
<i>Connecticut</i>				
Eastern Connecticut Highlands	• Hartford • Middlesex • New Haven • New London • Tolland • Windham			9.267
Western Connecticut Highlands	• Fairfield • Hartford • Litchfield • New Haven			9.122
<i>Georgia</i>				
Dahlonega Plateau	• Lumpkin • White			9.263
<i>Hawaii</i>				
Ulupalakua	Maui			9.278
<i>Idaho</i>				
Eagle Foothills	• Ada • Gem	Snake River Valley		9.252
<i>Illinois</i>				
Shawnee Hills	• Alexander • Gallatin • Hardin • Jackson • Johnson • Pope • Pulaski • Randolph • Saline • Union • Williamson			9.206
<i>Indiana</i>				
	• Bartholomew • Brown			9.122

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Indiana Uplands	<ul style="list-style-type: none"> • Crawford • Daviess • Dubois • Floyd • Greene • Harrison • Jackson • Lawrence • Martin • Monroe • Morgan • Orange • Owens • Perry • Scott • Spencer • Washington 			9.228
<i>Maryland</i>				
Catoctin	<ul style="list-style-type: none"> • Frederick • Washington 			9.67
Linganore	<ul style="list-style-type: none"> • Carroll • Frederick 			9.63
<i>Massachusetts</i>				
Martha's Vineyard	Dukes	Southeastern New England		9.73
<i>Michigan</i>				
Fennville	Allegan	Lake Michigan Shore		9.33
Lake Michigan Shore	<ul style="list-style-type: none"> • Allegan • Berrien • Cass • Kalamazoo • Van Buren 		Fennville	9.79
Leelanau Peninsula	Leelanau			9.40
Old Mission Peninsula	Grand Traverse			9.114
Tip of the Mitt	<ul style="list-style-type: none"> • Alpena • Antrim • Charlevoix • Cheboygan • Emmet • Presque Isle 			9.257
<i>Minnesota</i>				
Alexandria Lakes	Douglas			9.177
<i>Missouri</i>				
Augusta	St. Charles			9.22
Hermann	<ul style="list-style-type: none"> • Gasconade • Franklin 	Ozark Mountain		9.71

EL VINO Y EL DERECHO

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Ozark Highlands	<ul style="list-style-type: none"> • Crawford • Dent • Franklin • Gasconade • Maries • Osage • Phelps • Pulaski • Reynolds • Shannon • Texas 	Ozark Mountain		9.115
<i>New Jersey</i>				
Cape May Peninsula	<ul style="list-style-type: none"> • Cape May • Cumberland 	Outer Coastal Plain		9.262
Outer Coastal Plain	<ul style="list-style-type: none"> • Atlantic • Burlington • Camden • Cape May • Cumberland • Gloucester • Monmouth • Ocean • Salem 		Cape May Peninsula	9.207
Warren Hills	Warren			9.121
<i>New Mexico</i>				
Middle Rio Grande Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Bernalillo • Sandoval • Socorro • Valencia 			9.119
Mimbres Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Grant • Luna 			9.103
<i>New York</i>				
Cayuga Lake	<ul style="list-style-type: none"> • Cayuga • Seneca • Tompkins 	Finger Lakes		9.127
Champlain Valley of New York	<ul style="list-style-type: none"> • Clinton • Essex 			9.258
Finger Lakes	<ul style="list-style-type: none"> • Cayuga • Courtland • Livingston • Monroe • Onondaga • Ontario • Schuyler • Seneca • Steuben • Tompkins • Wayne • Yates 		<ul style="list-style-type: none"> • Cayuga Lake • Seneca Lake 	9.34

<i>AVA Name</i>	<i>County/COUNTIES</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Hudson River Region	<ul style="list-style-type: none"> • Columbia • Dutchess • Orange • Putnam • Rockland • Sullivan • Ulster • Westchester 			9.47
Long Island	<ul style="list-style-type: none"> • Nassau • Suffolk 		<ul style="list-style-type: none"> • North Fork of Long Island • The Hamptons 	9.101
Niagara Escarpment	Niagara			9.186
North Fork of Long Island	Suffolk	Long Island		9.113
Seneca Lake	<ul style="list-style-type: none"> • Ontario • Schuyler • Seneca • Yates 	Finger Lakes		9.128
The Hamptons, Long Island	Suffolk	Long Island		9.101
Upper Hudson	<ul style="list-style-type: none"> • Albany • Montgomery • Rensselaer • Saratoga • Schenectady • Schoharie • Washington 			9.264
<i>North Carolina</i>				
Crest of the Blue Ridge Henderson County	Henderson			9.266
Haw River Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Alamance • Caswell • Chatham • Guilford • Orange • Rockingham 			9.214
Swan Creek	<ul style="list-style-type: none"> • Iredell • Wilkes • Yadkin 	Yadkin Valley		9.211
Yadkin Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Davidson • Davie • Forsythe • Stokes • Surrey • Wilkes • Yadkin 		Swan Creek	9.174
<i>Ohio</i>				
Grand River Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Ashtabula • Geauga • Lake 	Lake Erie		9.87
Isle St. George	Ottawa	Lake Erie		9.51
Loramie Creek	Shelby			9.62
<i>Oregon</i>				
Applegate Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Jackson • Josephine 	<ul style="list-style-type: none"> • Rogue Valley • Southern Oregon 		9.165

EL VINO Y EL DERECHO

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Chehalem Mountains	• Clackamas • Washington • Yamhill	Willamette Valley	• Laurelwood District • Ribbon Ridge	9.205
Dundee Hills	Yamhill	Willamette Valley		9.180
Elkton Oregon	Douglas	• Southern Oregon • Umpqua Valley		9.239
Eola -Amity Hills	• Polk • Yamhill	Willamette Valley		9.202
Laurelwood District	• Washington • Yamhill	• Chehalem Mountains • Willamette Valley		9.269
Lower Long Tom	• Benton • Lane	Willamette Valley		9.281
McMinnville	Yamhill	Willamette Valley		9.181
Red Hill Douglas County Oregon	Douglas	• Southern Oregon • Umpqua Valley		9.190
Ribbon Ridge	Yamhill	• Chehalem Mountains • Willamette Valley		9.182
The Rocks District of Milton-Freewater	Umatilla	• Columbia Valley • Walla Walla Valley		9.249
Rogue Valley	• Jackson • Josephine	Southern Oregon	Applegate Valley	9.132
Southern Oregon	• Douglas • Jackson • Josephine		• Applegate Valley • Elkton Oregon • Red Hill Douglas County Oregon • Rogue Valley • Umpqua Valley	9.179
Tualatin Hills	• Multnomah • Washington	Willamette Valley		9.268
Umpqua Valley	Douglas	Southern Oregon	• Elkton Oregon • Red Hill Douglas County Oregon	9.89
Van Duzer Corridor	• Polk • Yamhill	Willamette Valley		9.265
Willamette Valley	• Benton • Clackamas • Lane • Linn • Marion • Multnomah • Polk • Washington • Yamhill		• Chehalem Mountains • Dundee Hills • Eola-Amity Hills • Laurelwood District • Lower Long Tom • McMinnville • Ribbon Ridge • Tualatin Hills • Van Duzer Corridor • Yamhill-Carlton	9.90
Yamhill-Carlton	• Washington • Yamhill	Willamette Valley		9.183
<i>Pennsylvania</i>				
Lancaster Valley	• Chester • Lancaster			9.41
Lehigh Valley	• Berks • Carbon • Lehigh • Monroe • Northampton • Schuylkill			9.210

<i>AVA Name</i>	<i>County/COUNTIES</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
<i>Texas</i>				
Bell Mountain	Gillespie	Texas Hill Country		9.55
Escondido Valley	Pecos			9.141
Fredericksburg in the Texas Hill Country	Gillespie	Texas Hill Country		9.125
Texas Davis Mountains	Jeff Davis			9.155
Texas High Plains	<ul style="list-style-type: none"> • Armstrong • Bailey • Borden • Briscoe • Castro • Cochran • Crosby • Dawson • Deaf Smith • Dickens • Floyd • Gaines • Garza • Hale • Hockley • Lamb • Lubbock • Lynn • Motley • Parmer • Randall • Swisher • Terry • Yoakum 			9.144
Texas Hill Country	<ul style="list-style-type: none"> • Bandera • Bexar • Blanco • Burnet • Comal • Edwards • Gillespie • Guadalupe • Hays • Kendall • Kerr • Kimble • Lampasas • Llano • Mason • McCulloch • Medina • Menard • Real • San Saba • Travis • Uvalde • Williamson 		<ul style="list-style-type: none"> • Bell Mountain • Fredericksburg in the Texas Hill Country 	9.136

EL VINO Y EL DERECHO

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Texoma	<ul style="list-style-type: none"> • Cooke • Fannin • Grayson • Montague 			9.185
<i>Virginia</i>				
Middleburg Virginia	<ul style="list-style-type: none"> • Fauquier • Loudoun 			9.225
Monticello	<ul style="list-style-type: none"> • Albemarle • Fluvanna • Greene • Nelson • Orange 			9.48
North Fork of Roanoke	<ul style="list-style-type: none"> • Montgomery • Roanoke 			9.65
Northern Neck George Washington Birthplace	<ul style="list-style-type: none"> • King George • Lancaster • Northumberland • Richmond • Westmoreland 			9.109
Rocky Knob	<ul style="list-style-type: none"> • Floyd • Patrick 			9.43
Virginia's Eastern Shore	<ul style="list-style-type: none"> • Accomack • Northampton 			9.135
Virginia Peninsula	<ul style="list-style-type: none"> • Charles City • James City • New Kent • York 			9.279
<i>Washington</i>				
Ancient Lakes of Columbia Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Douglas • Grant • Kittitas 	Columbia Valley		9.227
Candy Mountain	Benton	<ul style="list-style-type: none"> • Columbia Valley • Yakima Valley 		9.272
Goose Gap	Benton	<ul style="list-style-type: none"> • Columbia Valley • Yakima Valley 		9.277
9Horse Heaven Hills	<ul style="list-style-type: none"> • Benton • Klickitat • Yakima 	Columbia Valley		9.188
Lake Chelan	Chelan	Columbia Valley		9.215
Naches Heights	Yakima	Columbia Valley		9.222
Puget Sound	<ul style="list-style-type: none"> • Clallam • Island • Jefferson • King • Kitsap • Mason • Pierce • San Juan • Skagit • Snohomish • Thurston • Whatcom 			9.151

<i>AVA Name</i>	<i>County/Counties</i>	<i>Located Within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Rattlesnake Hills	Yakima	• Yakima Valley • Columbia Valley		9.193
Red Mountain	Benton	• Yakima Valley • Columbia Valley		9.167
Royal Slope	• Adams • Grant	Columbia Valley		9.271
Snipes Mountain	Yakima	• Yakima Valley • Columbia Valley		9.213
The Burn of Columbia Valley	Klickitat	Columbia Valley		9.276
Wahluke Slope	Grant	Columbia Valley		9.192
White Bluffs	Franklin	Columbia Valley		9.275
Yakima Valley	• Benton • Yakima	Columbia Valley	• Candy Mountain • Goose Gap • Rattlesnake Hills • Red Mountain • Snipes Mountain	9.69
<i>West Virginia</i>				
Kanawha River Valley	• Cabell • Jackson • Kanawha • Lincoln • Mason • Putnam	Ohio River Valley		9.111
<i>Wisconsin</i>				
Lake Wisconsin	• Columbia • Dane	Upper Mississippi River Valley		9.146
Wisconsin Ledge	• Brown • Calumet • Dodge • Door • Fond du Lac • Kewaunee • Manitowoc • Outagamie • Ozaukee • Sheboygan • Washington			

A continuación, la tabla de AVA que corresponde a más de un estado de los Estados Unidos:⁷⁴³

⁷⁴³ Disponible en: <https://www.ttb.gov/wine/established-avas#Table-2>.

TABLA 2. ESTADOS COMPUESTOS AVA

<i>AVA Name</i>	<i>States</i>	<i>Located within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Appalachian High Country	<ul style="list-style-type: none"> • North Carolina • Tennessee • Virginia 			9.260
Central Delaware Valley	<ul style="list-style-type: none"> • New Jersey • Pennsylvania 			9.49
Columbia Gorge	<ul style="list-style-type: none"> • Oregon • Washington 			9.178
Columbia Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Oregon • Washington 		<ul style="list-style-type: none"> • Ancient Lakes of Columbia Valley (WA) • Candy Mountain (WA) • Goose Gap (WA) • Horse Heaven Hills (WA) • Naches Heights (WA) • Rattlesnake Hills (WA) • Red Mountain (WA) • Royal Slope (WA) • The Burn of Columbia Valley • The Rocks District of Milton–Freewater (OR) • Snipes Mountain (WA) • Walla Walla Valley (WA, OR) • White Bluffs • Yakima Valley (WA) 	9.74
Cumberland Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Maryland • Pennsylvania 			9.105
Lake Erie	<ul style="list-style-type: none"> • New York • Ohio • Pennsylvania 		<ul style="list-style-type: none"> • Grand River Valley (OH) • Isle St. George (OH) 	9.83
Lewis-Clark Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Idaho • Washington 			9.256
Loess Hills District	<ul style="list-style-type: none"> • Iowa • Missouri 			9.255
Mesilla Valley	<ul style="list-style-type: none"> • New Mexico • Texas 			9.100
Mississippi Delta	<ul style="list-style-type: none"> • Mississippi • Louisiana • Tennessee 			9.96

<i>AVA Name</i>	<i>States</i>	<i>Located within</i>	<i>Contains</i>	<i>CFR section</i>
Shenandoah Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Virginia • West Virginia 			9.60
Snake River Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Idaho • Oregon 		Eagle Foothills (ID)	9.208
Ohio River Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Indiana • Kentucky • Ohio • West Virginia 		Kanawha River Valley (WV)	9.78
Ozark Mountain	<ul style="list-style-type: none"> • Arkansas • Missouri • Oklahoma 		<ul style="list-style-type: none"> • Altus (AR) • Arkansas Mountain (AR) • Hermann (MO) • Ozark Highlands (MO) 	9.108
Southeastern New England	<ul style="list-style-type: none"> • Connecticut • Rhode Island • Massachusetts 		Martha's Vineyard (MA)	9.72
Upper Hiwassee Highlands	<ul style="list-style-type: none"> • Georgia • North Carolina 			9.234
Upper Mississippi River Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Illinois • Iowa • Minnesota • Wisconsin 		Lake Wisconsin (WI)	9.216
Walla Walla Valley	<ul style="list-style-type: none"> • Oregon • Washington 	Columbia Valley	The Rocks District of Milton-Freewater (OR)	9.91

4. *El etiquetado*

Es en el 27 U.S.C. §205(e) que se contienen las disposiciones sobre etiquetado, como parte de la Federal Alcohol Administration Act de 1935 y las disposiciones específicas sobre el tema son el 27 U.S.C. §§ 4.21-4.39.⁷⁴⁴

Los productores deben obtener un Certificate of Label Approval o “COLA” por parte del TTB para cada uno de los vinos que se ofrezcan en el mercado interestatal y deben cumplir con lo establecido en el citado artículo 27.⁷⁴⁵

Se ofrece de inicio una definición de vino de uva, entendiéndose por tal.⁷⁴⁶

⁷⁴⁴ Gerien, Sctoo *et al.*, “United States of America”, en Georgopoulos, Theodore *et al.*, *Global Wine Law. An AIDV Guide*, Basel, Alemania, Helbing Lichtenhahn, 2021, p. 377.

⁷⁴⁵ Mendelson, Richard & Trinidad, John, *op. cit.*, p. 464.

⁷⁴⁶ Título 27, capítulo I, subcapítulo A, parte 4, §4.21 del Code of Federal Regulations.

...el vino producido por la fermentación alcohólica normal del jugo de uvas sanas y maduras (incluido el mosto de uva condensado puro restaurado o sin restaurar), con o sin la adición, después de la fermentación, de mosto de uva condensado puro y con o sin alcohol añadido del tipo autorizado para vino natural bajo 26 U.S.C. 5382, pero sin otras adiciones o abstracciones excepto las que puedan ocurrir en el tratamiento de bodega del tipo autorizado para vino natural bajo 26 U.S.C. 5382.

Se incluyen otras definiciones para efecto de etiquetado que son:

Vino de mesa: “...vino de uva que tiene un contenido alcohólico no superior al 14 por ciento por volumen. Dicho vino también podrá denominarse «vino ligero», «vino tinto de mesa», «vino blanco ligero», «vino dulce de mesa», etcétera, según sea el caso”.

Vino de postre:

...vino de uva que tiene un contenido alcohólico superior al 14% pero inferior al 24% en volumen. El vino de postre que tenga el sabor, el aroma y las características generalmente atribuidas al jerez y un contenido alcohólico, derivado en parte de la adición de aguardiente de uva o de alcohol, de no menos del 17% en volumen, puede designarse como “jerez”. Los vinos de postre que tengan el sabor, el aroma y las características generalmente atribuidas a la angélica, la madeira, el moscatel y el oporto y cuyo contenido alcohólico, derivado en parte de la adición de aguardiente de uva o de alcohol, no sea inferior al 18% en volumen, podrán denominarse “angélica”, “madeira”, “moscatel” o “porto” respectivamente. Vinos de postre que tengan el sabor, el aroma y las características generalmente atribuidas a cualquiera de los productos anteriores y un contenido alcohólico, derivado en parte de la adición de aguardiente de uva o alcohol, superior al 14% en volumen pero, en el caso del jerez, inferior al 17%, o, en otros casos, menos de 18% en volumen, pueden designarse como “jerez claro”, “angélica claro”, “madeira claro”, “moscatel claro” u “oporto ligero”, respectivamente.

Vino de uva espumoso: (incluido el “vino espumoso”, el “vino tinto espumoso” y el “vino blanco espumoso”): “Es un vino de uva efervescente con dióxido de carbono resultante únicamente de la fermentación del vino dentro de un recipiente, tanque o botella cerrados”.

Champán:

Tipo de vino espumoso ligero que obtiene su efervescencia únicamente de la fermentación secundaria del vino dentro de recipientes de vidrio de no más de un galón de capacidad, y que posee el sabor, el aroma y otras caracterís-

ticas atribuidas al champán tal como se elabora en la región del champán de Francia.

Se aclara que un vino espumoso ligero que tenga el sabor, el aroma y las características generalmente atribuidas a la champaña, pero que no se ajuste de otro modo a la norma para *champagne* podrá —además de, pero no en lugar de, la designación de clase “vino espumoso”— ser designado como

- a) “estilo champán”;
- b) “tipo champán”, o
- c) “champaña estadounidense (o del estado de Nueva York, Napa Valley, etcétera)”, junto con uno de los siguientes términos: “proceso a granel”, “fermentado fuera de la botella”, “fermentación secundaria fuera de la botella”, “fermentación secundaria fuera de la botella”. fermentación antes del embotellado” o “no fermentado en botella”. El término “método charmat” o “proceso charmat” se puede utilizar como información adicional.

Vino crepitante, el vino pétillant, el vino frizzante (incluido el cremant, el perlant, el reciottó y otros vinos similares):

Vino espumoso ligero normalmente menos efervescente que el champán u otro vino espumoso similar, pero que contiene suficiente dióxido de carbono en solución para producir, al verterlo en condiciones normales, condicióna, tras la desaparición de las burbujas de aire, una efervescencia lenta y constante evidenciada por la formación de burbujas de gas que fluyen a través del vino. El vino crepitante que obtiene su efervescencia de la fermentación secundaria en recipientes de más de un galón de capacidad se designará como “vino crepitante-proceso a granel”, y las palabras “proceso a granel” deberán aparecer en letras sustancialmente del mismo tamaño que las palabras “vino crepitante”.

Vino de uva carbonatado:

El “vino de uva carbonatado” (incluido el “vino carbonatado”, el “vino tinto carbonatado” y el “vino blanco carbonatado”) es un vino de uva efervescente con dióxido de carbono distinto del que resulta únicamente de la fermentación secundaria del vino dentro de un recipiente cerrado, tanque o botella.

Ninguna persona que se dedique al negocio vitivinícola como productor, rectificador, mezclador, importador o mayorista, directa o indirecta-

mente o a través de una afiliada, podrá vender, enviar o entregar para la venta o envío, o introducir de otro modo en el comercio interestatal o extranjero, o recibir en él, o sacar de la custodia aduanera cualquier vino en contenedores a menos que el vino esté empacado y los paquetes estén marcados y etiquetados de conformidad con la ley. El vino embotellado o empacado en el país antes del 15 de diciembre de 1936 y el vino importado ingresado en depósito aduanero en contenedores antes de esa fecha se considerará empacado, marcado y etiquetado de conformidad la ley si las etiquetas del vino llevan toda la información obligatoria de la etiqueta y no incluye declaraciones, diseños o dispositivos que sean falsos o engañosos.

Las etiquetas de vino de Estados Unidos deben incluir de manera obligatoria.

- 1) Nombre comercial.
- 2) Clase, tipo u otra designación.
- 3) En las mezclas de vinos estadounidenses y extranjeros, si se hace alguna referencia a la presencia de vino extranjero, el porcentaje exacto por volumen.

Deberá indicarse en cualquier etiqueta adherida al contenedor del vino:⁷⁴⁷

- 1) Nombre y domicilio.
- 2) Contenidos netos. Si el contenido neto es un estándar de llenado diferente al estándar métrico autorizado de llenado, la declaración del contenido neto deberá aparecer en una etiqueta adherida al frente de la botella.
- 3) Contenido de alcohol.
- 4) Debe indicarse en la etiqueta de marca o en la contraetiqueta que el producto contiene FD&C Yellow No. 5, cuando ese material colorante se use en un producto embotellado a partir del 6 de octubre de 1984.
- 5) Debe incluirse una declaración de contenido de extracto de cochinilla o carmín. En la etiqueta frontal, la contraetiqueta, la tira de la etiqueta o la etiqueta del cuello debe indicarse que el producto contiene el aditivo colorante extracto de cochinilla o el aditivo colorante carmín, de forma destacada y notoria, utilizando el nombre común o habitual respectivo (“extracto de cochinilla” o “carmín”).
- 6) Declaración de sulfitos. En la etiqueta frontal, la contraetiqueta, la etiqueta en tira o en la etiqueta del cuello, debe indicarse la decla-

⁷⁴⁷ Sobre el etiquetado en general en Estados Unidos véase Lee, Wendel, *op. cit.*, pp. 81 y ss.

ración “contiene sulfitos” o “contiene agente(s) sulfitante(s)” o una declaración que identifique el agente sulfitante específico donde el dióxido de azufre o un sulfitador se detecta a un nivel de diez o más partes por millón, medido como dióxido de azufre total.

Los nombres de una o más variedades de uva pueden utilizarse como la designación de tipo de un vino de uva sólo si el vino también está etiquetado con una DO.

El nombre de una sola variedad de uva puede usarse como designación de tipo si no menos del 75% del vino se deriva de uvas de esa variedad y la totalidad de ese 75% fue cultivado en la zona etiquetada de la DO.

Excepcionalmente, el vino elaborado a partir de cualquier variedad de *Vitis labrusca* (excluyendo los híbridos con parentesco de *Vitis labrusca*) se pueden etiquetar con el nombre de la variedad si:

- i) No menos del 51% del vino se deriva de uvas de la variedad mencionada.
- ii) La declaración “contiene no menos del 51% (nombre de la variedad)” se muestra en la etiqueta de marca, contraetiqueta o en una tira de etiqueta separada (esta declaración no necesita aparecer si el 75% o más del vino se deriva de uvas de la variedad mencionada), y
- iii) Todo el porcentaje de calificación de la variedad mencionada se cultivó en el área etiquetada de la denominación de origen.

Asimismo, y también de manera excepcional, el vino elaborado a partir de cualquier variedad de cualquier especie que el funcionario de la TTB correspondiente determine que tiene un sabor preponderante con un contenido varietal mínimo del 75%, puede etiquetarse con el nombre de la variedad si:

- i) No menos del 51% del vino se deriva de uvas de esa variedad.
- ii) La declaración “contiene no menos del 51% (nombre de la variedad)” se muestra en la etiqueta de marca, contraetiqueta o en una tira de etiqueta separada (excepto que esta declaración no necesita aparecer si el 75% o más del vino es derivados de uvas de la variedad mencionada).
- iii) Todo el porcentaje de calificación de la variedad mencionada se cultivó en el área etiquetada de la denominación de origen.

En el caso de los nombres de dos o más variedades de uva, éstos pueden utilizarse como designación de tipo si:

- 1) Todas las uvas utilizadas para hacer el vino son de las variedades etiquetadas.
- 2) El porcentaje de vino derivado de cada variedad se muestra en la etiqueta (con una tolerancia de más o menos 2%).
- 3) Si se etiqueta: *i*) con una denominación de origen de varios condados, el porcentaje de vino derivado de cada variedad de cada condado se muestra en la etiqueta, o *ii*) con una denominación de origen multietatal, el porcentaje de vino derivado de cada variedad de cada estado se muestra en la etiqueta.



CONCLUSIÓN

La producción de vino constituye una actividad de enorme tradición en el mundo occidental. A partir del siglo IX, la Europa cristiana se identificó como una civilización del vino y el desarrollo vitivinícola estuvo en manos de las comunidades religiosas. Las órdenes religiosas que tomaron mayor protagonismo fueron la de San Benito, la Benedictina de Cluny y la Orden del Císter, que también sigue la Regla de San Benito, floreciendo el cultivo en Nuits-Saint-Georges, Chablis y Cote d'Or, donde se eligieron las variedades Chardonnay y Pinot Noir como uvas más adecuadas para su cultivo. En Borgoña, las abadías de La Charité, Souvigny, Saint Pourçain, Saint Bénigne, Saint Vivant, Saint Martin, Bèze y Chalon desarrollaron una estructura que permitió elaborar grandes vinos y el desarrollo de un modelo de explotación única y el concepto de *clos*.

En el caso de España, si bien durante el dominio musulmán el consumo de vino estaba prohibido, su producción y su exportación estuvieron siempre. Uno de los vinos fortificados más conocidos en el mundo es precisamente el Fino de Jerez que, junto con la Manzanilla, elaborada en Sanlúcar de Barrameda conforme a la DO Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, se consumen en España y se exportan con enorme éxito.

La aparición de una amplia gama de creencias y rituales alrededor del cultivo de la vid y la elaboración del vino se atribuye a la necesidad social de asegurar la fertilidad continuada de la tierra para poder reproducirse. Se sostiene así que los santos de los viñedos son los herederos de los dioses del vino, siendo particularmente venerados a partir del nacimiento de las corporaciones vitivinícolas.

El vino es también motivo de estudio por los juristas; en efecto, el vino y el derecho tienen una relación esencial. El Digesto se refiere al legado de vino y especifica qué no puede considerarse vino. Se discute entre los juristas del *ius commune* las características de las ventas de vino, la diferencia en calidad del vino viejo y el vino joven, así como sus respectivas definiciones y distinciones. Juristas de la talla de Bártolo de Saxoferrato se ocuparon en su momento de la materia. El vino no es ajeno al derecho, sino que, todo lo contrario, el vino y el derecho están claramente relacionados a lo largo de la historia.

El derecho del vino no es una disciplina menor, puesto que es el reflejo de la regulación de una actividad económica ligada absolutamente a la vida social y familiar, a las creencias religiosas, a la agroindustria y a las necesidades humanas. La producción, el almacenamiento, la venta y el consumo de vino han sido objeto de atención de los juristas y de los legisladores; así, les interesa regular la relación entre el consumidor y el vino, las calidades, la salud y, desde luego, el pago de impuestos. Su relevancia se hace evidente con la existencia de la OIV, que es la organización internacional donde se preparan y se debaten las líneas y directrices de la filosofía mundial de las normas y prácticas vitivinícolas. Además, existen territorios y organizaciones que participan en los trabajos de esta organización en calidad de observadores. La calidad de observador se concede a Estados soberanos, organismos, regiones o territorios que no forman parte de la OIV y entre ellos destaca la Asociación Internacional de Juristas de Derecho de la Viña y el Vino (AIDV).

Asimismo, existe una “cultura del vino”, de la cual México forma parte y está llamado a desempeñar un papel cada día más relevante. Las disposiciones que rigieron en la Nueva España, íntimamente relacionadas con el derecho castellano, se referían de manera fundamental al control de la embriaguez y a la regulación de la venta de bebidas alcohólicas. De igual forma, había una prohibición general, si bien con sus excepciones, de producción de vino de uva y cultivo de la vid tanto en México como en el Perú.

En el México independiente, como puede observarse, las únicas disposiciones a nivel del gobierno federal o central en materia de apoyo a la producción vitivinícola en México datan de 1823, al declarar que los nuevos plantíos de viñas quedaban libres por diez años del pago de alcabala, diezmo, primicia y cualquier otro derecho sea cual fuere su denominación, incluyendo a aquellos viticultores que en ese momento estuvieran ya cultivando la vid.

Las disposiciones posteriores se refieren fundamentalmente a regular su consumo, venta e importación a través de disposiciones arancelarias y tratados internacionales.

No será sino hasta el siglo XX que la industria vitivinícola mexicana entre a una nueva etapa de desarrollo, sobre todo en el último cuarto del mismo siglo. La adhesión de México al GATT traerá cambios importantes en el mercado de consumo mexicano. La subsecuente apertura a la importación de vinos llevó al cierre de un importante número de vitivinícolas y al nacimiento de otras nuevas con un enfoque importante en la calidad. Así, nace Monte Xanic en 1988 con gran éxito, seguido por otras muchas casas productoras y por la apertura de otras zonas de producción, como fueron Chihuahua, Guanajuato y San Luis Potosí.

Cabe destacar que, si bien uno de los grandes faltantes de la Ley de Fomento a la Industria Vitivinícola es la inclusión de estímulos fiscales a la producción de vino mexicano, estos estímulos podrían en un momento dado afectar el buen destino y éxito de las exportaciones a los mercados internacionales, aunque nada impide eliminar los impuestos especiales al consumo de vinos en el mercado mexicano, tanto nacionales como de importación.

El vino constituye hoy en día uno de los sectores productivos más importantes de España, Francia y otros países europeos, con una creciente relevancia económica en Argentina, Chile, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda. Existen regulaciones avanzadas en la Unión Europea y en el continente americano que podemos tomar como ejemplo y que se deben tener en consideración a la hora de regular a la industria mexicana, escuchando siempre sus necesidades y opiniones. La regulación en cada caso obedece a experiencias regionales y nacionales; un ejemplo de ello es España, quien es un país de larga data en la regulación de la producción, comercialización y consumo del vino a nivel mundial. Por otro lado, la viticultura en Francia desempeña un papel fundamental en el desarrollo social y en la economía francesa; los destinos de exportación de vino francés son principalmente Estados Unidos, Canadá, Japón, Suiza y la Unión Europea, si bien, desde luego, América Latina es también un destino, aunque en mucho menor medida. Por lo tanto, en México deben tomarse en cuenta y definirse qué clase de industria vinícola queremos tener y qué visualizamos en veinte, cincuenta y cien años.

Los ejemplos de Chile y Argentina resultan especialmente interesantes por su originalidad; por su parte, España y Francia, junto con la Unión Europea, tienen mucho que enseñar. Desde luego, la experiencia estadounidense es de importancia, pues es el principal socio comercial de México.

En el contexto de la Unión Europea se ha dado un proceso de unificación y estandarización del derecho del vino. En este sentido, le interesa al derecho comunitario su producción, su venta y su consumo, así como su protección y su promoción. Nuevamente, la cultura del vino juega un papel esencial. Un ejemplo de regulación lo es la del vino en Francia, que cubre la explotación de la viña, la viña misma, la clasificación del vino, su régimen fiscal, su promoción y su venta. El régimen jurídico del vino en Francia se compone por el derecho comunitario europeo, las disposiciones internacionales aplicables y, como complemento, el derecho interno francés, que es anterior a la normativa europea y ha influenciado a la misma. El sector vitivinícola de la Unión Europea representa una actividad económica de enorme importancia, especialmente en lo que respecta al empleo y los ingresos por concepto de exportación.

La protección de las DO y las IG forma parte esencial de las disposiciones que regulan al vino. En los Estados Unidos se creó un sistema de clasificación conocido como Área Vitivinícola Estadounidense (AVA). No es el sistema de las DO conocido en la Unión Europea, pero se le asemeja y se utiliza en las etiquetas de los vinos de los Estados Unidos.

Una buena organización de la producción, su calidad, sus prácticas enológicas, sus procesos, su venta y su consumo es fundamental para el mantenimiento y desarrollo de calidad del producto. La Unión Europea se ha dotado desde la década de 1990 de un marco legal que cubre el reconocimiento, la protección y el control de las DOP e IGP desde un enfoque armonizado y con elementos comunes para todos los Estados miembros, que ha superado el planteamiento establecido en la normativa nacional.

En cuanto a la gestión de una o varias DO o IG, ésta se realiza por una sola entidad de gestión denominada Consejo Regulador. El que sea una sola entidad reguladora es fundamental para el sostenimiento de la calidad frente al consumidor y el buen funcionamiento del mercado.

Cabe destacar que en México no se tiene ninguna DO o IG de vino, si bien se está trabajando en una IG para vino de Coahuila, que esperamos pronto rinda frutos. Se hace patente la necesidad de apoyar al sector empresarial e industrial vitivinícola, a fin de aprovechar el incremento en el consumo de vino a nivel mundial.

Debemos reconstruir la cultura del vino en México; mucho se está haciendo y mucho queda por hacer. Las leyes estatales de fomento en Coahuila, Chihuahua y Guanajuato, con influencias recíprocas, son una muestra de la capacidad y voluntad regional para producir vinos de calidad, sostenibles y con futuro. Debe regularse la producción en el resto de los Estados productores, un tema pendiente en la agenda legislativa estatal.

El vino es alimento, inspiración, agroindustria; es el producto de la tradición, la ciencia, la técnica y el esfuerzo y trabajo de miles de vitivinicultores; es la muestra de una forma de entender la vida y la relación con el entorno.



BIBLIOGRAFÍA

Libros

- AGOSTINI, Éric, “Actualité des marques viticoles”, en CAHD y CERDAC (eds.), *Histoire et actualités du droit viticole. La robe et le vin*, Burdeos, Féret, 2010.
- AGOSTINI, Éric, “Appellations d’origine et marques vinicoles – Sympathie ou antipathie?”, en GEORGOPOULOS, Théodore (dir.), *Marques vitivinicoles et appellations d’origine. Conflits, mimétismes et nouveaux paradigmes*, Francia, Mare & Martin, 2019, vol. 6.
- ALBA BETANCOURT, Ana, “Marcas e indicaciones de origen en productos vitivinícolas”, en TORTOLERO CERVANTES, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, Instituto de Investigaciones Jurídicas, UNAM, 2021.
- AMICIS, Edmundo de, *Los efectos psicológicos del vino (1880)*, trad. de Xilberto Llano Caelles, Gijón, Trea, 2009.
- AUBIN, Gérard y GONZÁLEZ, Maya, “Coup d’oeil sur les modes d’exploitation en viticulture: l’exemple bordelais du Moyen Âge à nos jours”, en CAHD y CERDAC (eds.), *Histoire et actualités du droit viticole. La robe et le vin*, Burdeos, Féret, 2010.
- BAEZA, Concha, *El libro del vino*, Madrid, Libsa, 2018.
- BAHANS, Jean-Marc, “La nouvelle classification et l’étiquetage des vins”, en CAHD y CERDAC (eds.), *Histoire et actualités du droit viticole. La robe et le vin*, Burdeos, Féret, 2010.
- BAHANS, Jean-Marc, “La réforme du droit des appellations d’origine”, en CERDAC y CAHD (eds.), *Les pouvoirs publics, la vigne et le vin. Histoire et actualités du droit*, Burdeos, Féret, 2008.
- BAHANS, Jean-Marc, “Vins biologiques et signes distinctifs de la qualité environnementale”, en BAHANS, Jean-Marc y HAKIM, Nader (dirs.), *Le droit du vin à l’épreuve des enjeux environnementaux. Histoire et actualités du droit viticole*, Burdeos, Féret, 2015.
- BAHANS, Jean-Marc y HAKIM, Nader (dirs.), *Le droit du vin à l’épreuve des enjeux environnementaux. Histoire et actualités du droit viticole*, Burdeos, Féret, 2015.

- BAHANS, Jean-Marc y MENJUCQ, Michel, *Droit de la vigne et du vin. Aspects juridiques du marché vitivinicole*, 3a. ed., París, LexisNexis, 2020.
- BARBADILLO, Manuel, *Otra vez la Manzaniella*, Jerez de la Frontera, Gráficas del Exportador, 1951.
- BASSANO, Marie, “Le vin d’embarras. Les juristes face à la nature du vin (XIIe-XVe siècles)”, en BAHANS, Jean-Marc y HAKIM, Nader (dirs.), *Le droit du vin à l’épreuve des enjeux environnementaux. Histoire et actualités du droit viticole*, Burdeos, Féret, 2015.
- BAZIN, Jean-François, *Histoire du vin de Bourgogne*, Francia, Editions Jean-Paul Gisserot, 2013.
- BELLARMINO, Roberto, *Officio del Principe Christiano del Cardenal Roberto Bellarmino y Avisos útiles para el gobierno político, militar y doméstico*, trad. del latín en castellano por Miguel de León Soarez, Madrid, Juan González, 1624.
- BERNALDO DE QUIRÓS, Constancio, “Vino”, *Enciclopedia jurídica española*, Barcelona, Francisco Seix Editor, 1910.
- BERNÍ, Joseph, *Instituta Civil, y Real, en donde con la mayor brevedad se explican los SS de Justiniano, y en seguida los casos prácticos, según Leyes Reales de España, muy útil, y provechoso a los que desean el bien común*, Valencia, Joseph Estevan y Cervera, 1775.
- BERTHAULT, Frédéric, *Aux origines du vignoble bordelaise il y a 2000 ans, le vin à Bordeaux*, Burdeos, Féret, 2000.
- BETTÓNICA, Luis, *El vino de Jerez*, Madrid, Publicaciones Españolas, 1974.
- BIRLOUEZ, Éric, *Histoire du vin en France. De L’Antiquité à la Révolution*, 2a. ed., Rennes, Éditions Ouest-France, 2020.
- BOTANA AGRA, Manuel José, *Tratado de derecho mercantil. Las denominaciones de origen*, Madrid, Marcial Pons, 2001.
- BOURDEAU, Leonie y MARTIN, Stefan, “Le conflit entre marques et indications géographiques: la notion d’évocation et sa mise en oeuvre par les instances européennes”, en GEORGOPOULOS, Théodore (dir.), *Marques vitivinicoles et appellations d’origine. Conflits, mimétismes et nouveaux paradigmes*, Francia, Mare & Martin, 2019, vol. 6.
- BRAVO DE LA SERNA, Marcos, *Espejo de la juventud, moral, político y christiano*, Madrid, Mateo Espinosa y Arteaga, 1674.
- BUSTILLO PUENTE, Esperanza, *Valles del vino. Un recorrido por casas vitivinícolas y otros sitios de interés de Baja California*, México, Ambardiseño, 2009.
- CAHD y CERDAC (eds.), *Histoire et actualités du droit viticole. La robe et le vin*, Burdeos, Féret, 2010.

- CAPUS, Joseph, *L'évolution de la législation sur les appellations d'origine*, Francia, Mare & Martin, 2019.
- CASTILLO DE BOVADILLA, Jerónimo, *Política para corregidores y señores de vasallos, en tiempo de paz y de guerra, y para prelados en lo espiritual y temporal entre legos, jueces de comisión, regidores, abogados, y otros oficiales públicos: y de las jurisdicciones, preeminencias, residencias, y salarios de ellos: y de lo tocante a las órdenes, y caballeros de ellas*, Madrid, Imprenta Real de la Gazeta, 1775, t. I.
- CEBALLOS MORENO, Manuel, *Denominaciones de origen, actividad vitivinícola y desarrollo sostenible de zonas rurales*, Madrid, Tecnos-Instituto García Oviedo, 2017.
- CERDAC y CAHD (eds.), *Les pouvoirs publics, la vigne et le vin. Histoire et actualités du droit*, Burdeos, Féret, 2008.
- CERHIR, *Le vin à travers les âges, produit de qualité, agent économique*, Burdeos, Féret, 2001.
- CHARLIN, Juan, *La viña i el vino. Cómo son i cómo pueden ser. Apuntes de viaje*, Santiago de Chile, Imprenta I Encuadernación Roma, 1895.
- CLÉMENT, François, “Agronomes et viticulture dans l’Espagne musulmane (XIe-XIVe siècle)”, en DELBREL, Sophie y GALLINATO-CONTINO, Bernard, *Les hommes de la vigne et du vin. Figures célèbres et acteurs méconnus*, París, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2011.
- COELLO, Carlos, “¿Qué regulan las normas vitivinícolas en España?”, en TORTOLERO CERVANTES, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021.
- CONVENTO DE SANTIAGO (UNIVERSIDAD DE PAMPLONA), *Promptuario de la theologia moral, que ha compuesto el Convento de Santiago, Univerfidad de Pamplona, del Sagrado Orden de Predicadores, figuiendo por la mayor parte las Doctrinas del M.R.P. Maestro Fr. Francisco Larraga, Prior que fue de dicho Convento, en el que fe reforman, y corrigen muchas de fus opiniones: y se ilustra con la explicacion de varias Confituciones de N.S.S.P. Benedicto XIV*, Puebla, Reimpreffo en el Colegio Real de S. Ignacio de la Puebla de los Ángeles, 1766.
- CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, México, Fondo de Cultura Económica, 1997.
- CORONA PÁEZ, Sergio Antonio, *Vñedos y vendimias en la Nueva Vizcaya*, Torreón, Universidad Iberoamericana Torreón, 2003.
- CORTÉS, Hernán, “Carta de Relación, que D. Fernando Cortés, Gobernador, y Capitán General por Su Magestad en la Nueva-España del Mar Océano embió al muy alto, y muy potentissimo, Invictissimo Seños Don Carlos, Em-

- perador siempre agosto, y Rey de España Nuestro Señor”, en CORTÉS, Hernán, *Historia de Nueva España, aumentada con otros documentos, y notas, por el ilustrísimo señor don Francisco Antonio de Lorenzana, arzobispo de México*, México, Imprenta del Superior Gobierno, del Br. D. Joseph Antonio de Hogal, 1770.
- COUTANT, Arnaud, “Constitution et santé, la politique de prohibition aux États-Unis”, en GEORGOPOULOS, Théodore (dir.), *Droit du vin et santé publique*, Francia, Mare & Martin, 2016, vol. 3.
- CRUZ BARNEY, Oscar, “Clemente de Jesús Munguía”, en MARTÍ MINGARRO, Luis, *Abogacía por América*, Navarra, Thomson Reuters Aranzadi, 2018.
- CRUZ BARNEY, Oscar, *Historia del derecho indiano*, Valencia, Tirant lo Blanch, 2012.
- CRUZ BARNEY, Oscar, *La Ley General de Fomento a la Industria Vitivinícola*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2019, Serie “Opiniones Técnicas sobre Temas de Relevancia Nacional”, núm. 10.
- CRUZ BARNEY, Oscar, *La modernización del TLCAN en el contexto de las relaciones comerciales entre México y los Estados Unidos de América*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2018.
- CRUZ BARNEY, Oscar, “La suspensión de garantías constitucionales a salteadores y plagiarios: ¿un Tribunal de la Acordada en 1871?”, en VALADÉS, Diego y CARBONELL, Miguel (coords.), *El proceso constituyente mexicano. A 150 años de la Constitución de 1857 y 90 de la Constitución de 1917*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2007.
- CRUZ BARNEY, Oscar, “Las denominaciones de origen y el vino mexicano”, en TORTOLERO CERVANTES, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021.
- CUEVAS, José de las, *Biografía del vino de Jerez*, Jerez de la Frontera, Jerez Industrial, 1949.
- DELBREL, Sophie y GALLINATO-CONTINO, Bernard, *Les hommes de la vigne et du vin. Figures célèbres et acteurs méconnus*, París, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2011.
- DION, Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIXe siècle*, 3a. ed., París, CNRS Éditions, 2010.
- DOMINÉ, André et al., “Introducción al vino”, en DOMINÉ, André, *El vino*, Madrid, 2000.
- DORANTES SÁNCHEZ, Juan Antonio, “El trinomio derecho regulatorio/propiedad intelectual/comercio exterior”, en TORTOLERO CERVANTES, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021.

- DOTRES PELAZ, Carlos (ed.), *El mundo del vino*, México, Larousse, 2018.
- DUBOS, Olivier, “Les appellations d’origine: «par-delà nature et culture»”, en GEORGOPOULOS, Théodore *et al.*, *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l’honneur de Robert Tinlot*, Francia, Mare & Martin, 2021.
- DUCASSE, Manuel, “Heurs et malheurs des classements en Bordelais”, en CAHD y CERDAC (eds.), *Histoire et actualités du droit viticole. La robe et le vin*, Burdeos, Féret, 2010.
- DURAND-VIEL, Sébastien y COBBOLD, David, *Les cépages*, Francia, Hachette Vins, 2020.
- EDITIONS FÉRET (ed.), *Les appellations françaises et leurs vins*, Burdeos, Editions Féret, 1997.
- El pequeño Larousse de los vinos*, México, 2007.
- ELIZONDO, Francisco Antonio de, *Práctica universal forense de los tribunales de España y de las Indias*, Madrid, D. Joachin Ibarra Impresor de Cámara de S. M., MDCCLXXIV, t. I.
- ENCISO CONTRERAS, José, *Zacatecas en el siglo XVI. Derecho y sociedad colonial*, Zacatecas, Ayuntamiento de Zacatecas-Universidad de Alicante-Instituto Zacatecano de Cultura Ramón López Velarde, 2000.
- ESCALONA Y AGÜERO, Gaspar de, *Gazophilatium Regium Perubicum*, Matriti, Ex Typographia Antonii Gonzalez Reyes, 1675.
- FAESLER, Carla y CERÓN, Rocío, *El vino mexicano. Raíz, sarmiento y frutos*, Singapur, Revimundo, 2003.
- GARCÍA REYES, Felipe, “Pequeños productores chilenos y regulación vitivinícola”, en TORTOLERO CERVANTES, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021.
- GAUTIER, Jean-François, *Histoire du vin*, 2a. ed., París, Presses Universitaires de France, 1996.
- GEORGOPOULOS, Théodore (dir.), *Droit du vin et santé publique*, Francia, Mare & Martin, 2016, vol. 3.
- GEORGOPOULOS, Théodore, “L’enregistrement d’une AOP et les actes administratifs transnationaux”, en GEORGOPOULOS, Théodore *et al.*, *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l’honneur de Robert Tinlot*, Francia, Mare & Martin, 2021.
- GEORGOPOULOS, Théodore, “Les marques vitivinicoles à l’aune des spécificités du vin. Leçons de la jurisprudence européenne”, en GEORGOPOULOS, Théodore (dir.), *Marques vitivinicoles et appellations d’origine. Conflits, mimétismes et nouveaux paradigmes*, Francia, Mare & Martin, 2019, vol. 6.

- GEORGOPOULOS, Théodore (dir.), *Marques vitivinicoles et appellations d'origine. Conflits, mimétismes et nouveaux paradigmes*, Francia, Mare & Martin, 2019, vol. 6.
- GEORGOPOULOS, Théodore *et al.*, *Global Wine Law. An AIDV Guide*, Basel, Helbing Lichtenhahn, 2021.
- GEORGOPOULOS, Théodore *et al.*, *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l'honneur de Robert Tinlot*, Francia, Mare & Martin, 2021.
- GERHARD, Peter, *Síntesis e índice de los mandamientos virreinales 1548-1553*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1992.
- GERIEN, Scott *et al.*, “United States of America”, en GEORGOPOULOS, Théodore *et al.*, *Global Wine Law. An AIDV Guide*, Basel, Helbing Lichtenhahn, 2021.
- GERSCHMAN, Rodolfo, *Guía catadores del vino mexicano*, México, Planeta, 2016.
- GONZÁLEZ MARTÍN, Nuria, “Reglas internacionales aplicables en México para el diseño de futuras indicaciones geográficas en el sector vitivinícola”, en TORTOLERO CERVANTES, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021.
- GUEVARA, Antonio de, *Relox de Príncipes*, estudio y edición de Emilio Blanco, España, ABL Editor, Conferencia de Ministros Provinciales de España, s.a.
- GUTIÉRREZ-ALVIZ Y ARMARIO, Faustino, *Diccionario de derecho romano*, 3a. ed., Madrid, Reus, 1982.
- HAKIM, Nader, “Lectures de la norme communautaire sur le vin biologique du 8 mars 2012”, en BAHANS, Jean-Marc y HAKIM, Nader (dirs.), *Le droit du vin à l'épreuve des enjeux environnementaux. Histoire et actualités du droit viticole*, Burdeos, Féret, 2015.
- HERNÁNDEZ LÓPEZ, José de Jesús, *En viña cerrada no entran moscas. Lecciones del vino bordelés para pensar los casos del tequila y del mezcal*, México, El Colegio de Michoacán-CIATEJ, 2020.
- HERNÁNDEZ PALOMO, José Jesús, *El aguardiente de caña en México*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos de Sevilla, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1974.
- HIDALGO TOGORES, José, *Tratado de enología*, 3a. ed., España, Ediciones Mundi-Prensa, 2018, 2 ts.
- IBÁÑEZ ROSAZ, Víctor, “Marco regulatorio argentino sobre marcas, D.O. E. I.G.”, en TORTOLERO CERVANTES, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021.

- JOHNSON, Hugh, “The Birth of the Grands Crus Classés 1855”, en JOHNSON, Hugh y FERRAND, Franck, *Bordeaux Grands Crus Classés 1855*, París, Flammarion, 2017.
- JOHNSON, Hugh y FERRAND, Franck, *Bordeaux Grands Crus Classés 1855*, París, Flammarion, 2017.
- JUBAN, Yann, “La prohibition, ou la genèse de l’OIV”, en GEORGOPOULOS, Théodore *et al.*, *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l’honneur de Robert Tinlot*, Francia, Mare & Martin, 2021, vol. 9.
- LABORIE, Stéphane, “Les institutions internationales et la protection des indications géographiques”, en CERDAC y CAHD (eds.), *Les pouvoirs publics, la vigne et le vin. Histoire et actualités du droit*, Burdeos, Féret, 2008.
- LACHIVER, Marcel, *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Francia, Fayard, 1988.
- LE GOFFIC, Caroline, “La promotion des appellations d’origine et indications géographiques viticoles”, en GEORGOPOULOS, Théodore *et al.*, *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l’honneur de Robert Tinlot*, Francia, Mare & Martin, 2021.
- LEBÈGUE, Antoine, *Le vin de A à Z*, Francia, Dunod, 2016.
- LEE, Wendel, “Labeling and Advertising”, en MENDELSON, Richard (coord.), *Wine in America: Law and Policy*, Estados Unidos, Wolters Kluwer, 2011.
- LLUVA LLORD, María, *Métodos analíticos para la determinación de antioxidantes en el vino*, Madrid, Universidad Complutense, Facultad de Farmacia, 2019.
- LUCAND, Christophe, *Comment La France révolutionné le monde du vin. La naissance des appellations d’origine*, Malakoff (Francia), Dunod, 2019.
- MACLACHLAN, Colin M., *La justicia criminal del siglo XVIII en México. Un estudio sobre el Tribunal de la Acordada*, México, Secretaría de Educación Pública, 1976.
- MAGONI, Camilo, “Ventajas e inconvenientes de las D.O. para el Valle de Guadalupe”, en TORTOLERO CERVANTES, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021.
- MANZANO, Javi, *El vino. Historia y oficio*, España, Glyphos Publicaciones, 2019.
- MARI, Enrique E., *El banquete de Platón. Su ley y elementos estructurantes: el vino, la palabra, el eros*, Argentina, Editorial Biblos, 2001.
- MARKHAM JR., Dewey, *1855. Histoire d’un Classement des vins de Bordeaux*, Francia, Féret, 1998.
- MARTÍN, Joan C., *Pasión por el vino*, Barcelona, Los Libros del Lince, 2017.

- MARTÍNEZ GUTIÉRREZ, Ángel, *Denominaciones de origen e indicaciones geográficas en la Unión Europea. Cinco lustros de luces y sombras*, Madrid, Marcial Pons, 2018.
- MARTÍNEZ GUTIÉRREZ, Ángel, *Nuevos títulos de protección de carácter comunitario para los vinos de calidad*, Navarra, Aranzadi, 2011.
- MARTÍNEZ LÓPEZ, D. P., *Valbuena reformado. Diccionario latino-español*, 4a. ed., París, Librería de Rosa y Bouret, 1855.
- MELDOLESI, Tommaso, “Descriptions du vin, de la vigne et du vigneron dans quelques pages de littérature française entre XIXe et XXe siècle”, en DELBREL, Sophie y GALLINATO-CONTINO, Bernard, *Les hommes de la vigne et du vin. Figures célèbres et acteurs méconnus*, París, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2011.
- MENDEL, David, “La iniciativa de creación de una primera IG: el caso Coahuila”, en TORTOLERO CERVANTES, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021.
- MENDELSON, Richard, *From Demon to Darling: A Legal History of Wine in America*, Estados Unidos, University of California Press, 2009.
- MENDELSON, Richard (coord.), *Wine in America: Law and Policy*, Estados Unidos, Wolters Kluwer, 2011.
- MENDELSON, Richard y TRINIDAD, John, “Recent Challenges to the U.S. Wine Appellation System”, en GEORGOPOULOS, Théodore *et al.*, *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l'honneur de Robert Tinlot*, Francia, Mare & Martin, 2021.
- MERIC, Jean-Pierre, *Smith Haut Lafitte. Le vignoble des Rois d'Aquitaine et de Bordeaux*, Pessac, Presses Universitaires de Bordeaux, 2016.
- MILLARD, Jean-Baptiste, “«Saint-Émilion Grand Cru», un classement dans la douleur”, en GEORGOPOULOS, Théodore *et al.*, *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l'honneur de Robert Tinlot*, Francia, Mare & Martin, 2021.
- MIRAMONTES SOTO, Héctor Manuel, *El vino de mesa mexicano, su competitividad comercial y los impuestos al consumo*, Ensenada, Miramontes, Contadores Públicos y Consultores, 2011.
- MORALES, Ángel, *La cultura del vino en México*, Ediciones Castillo, 1980.
- MORENO-ARRIBAS, Ma. Victoria, *El vino*, Madrid, CSIC-Catarata, 2011.
- MUR, Alain, “La définition du vin biologique dans le droit de l'Union Européenne”, en BAHANS, Jean-Marc y HAKIM, Nader (dirs.), *Le droit du vin à l'épreuve des enjeux environnementaux. Histoire et actualités du droit viticole*, Burdeos, Féret, 2015.

- NAVARRÉ, Colette y BÉLÉY, Patrice, *L'oenologie*, 8a. ed., París, Lavoisier, 2017.
- OLSAK, Norbert, “Le vin de terroir et la naissance des appellations d’origine”, en BAHANS, Jean-Marc y HAKIM, Nader (dirs.), *Le droit du vin à l’épreuve des enjeux environnementaux. Histoire et actualités du droit viticole*, Burdeos, Féret, 2015.
- ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO, *Conocer la OIV*, disponible en: <http://www.oiv.int/public/medias/6346/es-conocer-la-oiv-web.pdf>.
- PACAUD, Serge y GOUBERT, Pascal, *Histoire des vins de France*, Centre France-De Borée, 2017.
- PIQUERAS, Juan, *La vid y el vino en España. Edades Antigua y Media*, Valencia, Universitat de València, 2014.
- RANGEL, Nicolás, *Historia del torero en México. Época colonial (1529-1821)*, México, Imp. Manuel León Sánchez, 1924.
- REY HAZAS, Antonio, *El vino y su mundo. Su cultura, su tradición, su literatura, su vocabulario: España, siglos XVI-XVII*, Madrid, Eneida, 2010.
- ROBE, François, “Le contentieux des cahiers des charges des appellations d’origine”, en GEORGOPOULOS, Théodore et al., *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l’honneur de Robert Tinlot*, Francia, Mare & Martin, 2021.
- ROBERTSON, Carol, *The Little Red Book of Wine Law*, Chicago, American Bar Association, 2008.
- ROCA, Josep y PUIG, Imma, *Tras las viñas. Un viaje al alma de los vinos*, 2a. ed., Navarra, Debate, 2016.
- ROJAS AGUILERA, Gonzalo, *La geografía del vino chileno*, Santiago de Chile, Ed. Vinifera, 2020.
- ROUX, Michel Pierre, *Bordeaux*, Dallas, Publivin, 1972.
- RUIZ, Antonio Salvador, *Emigración riojana a México: S. XX*, España, Instituto de Estudios Riojanos, 2002.
- SAAVEDRA FAXARDO, Didaco, *Idea Principis Christiano-Politici 101 Symbolis Expressa*, Amstelodami, apud Joannem Jacobi Fil: Schipper, 1659.
- SALLES, Pierre, *La vigne et le vin en France, de l’Antiquité au XXIe siècle*, París, Éditions Libre & Solidaire, 2017.
- SANDOVAL, Fernando B., *La industria del azúcar en Nueva España*, México, UNAM, Instituto de Historia, 1951.
- SAPORTA, Isabelle, *Vino Business. The Cloudy World of French Wine*, trad. de Kate Deimling, Nueva York, Grove Press, 2015.
- SEFF, James M. y BONNINGTON, Carrie L., “Trade Practices”, en MENDELSON, Richard (coord.), *Wine in America: Law and Policy*, Estados Unidos, Wolters Kluwer, 2011.

- SERRANO-SUÑER HOYOS, Genoveva y GONZÁLEZ BOTIJA, Fernando, *Comentarios a la Ley de la Viña y del Vino (Ley 24/2003, de 10 de julio)*, Madrid, Civitas, 2004.
- SIMMAT, Benoist y CASANAVE, Daniel, *La increíble historia del vino*, trad. de Xisca Mas, Barcelona, Norma, 2019.
- SOCIETY OF WINE EDUCATORS, *2020 Certified Specialist of Wine Study Guide*, Estados Unidos, Society of Wine Educators, 2020.
- SOLÓRZANO Y PEREIRA, Juan de, *Emblemata centvm, regio politica, Aeneis laminis affabre caelata, vividisque, etlimatis carminibus explicita, & singularibus commentarijs affatim illustrata. Quibus, quicquid ad regum institutionem, et rectam Reip. administrationem conducere, & pertinere videtur, summo studio differitur. Opvs vel ipsa varietate, et vtilitate rerum, & materiarum, quas continet, ex petendum, & omnium facultatum professoribus summopere necessarium. Cúm quadruplici indice absolutissimo*, Matriti, Typ. Domin. Garciae Morras, 1653.
- SOLÓRZANO Y PEREYRA, Juan de, *Política indiana*, Amberes, Henrico y Cornelio Verdussen, 1703.
- TALLON, Alex, *Les appellations d'origine*, Bruselas, Larcier, 2016.
- TERNI, Antonio et al. (eds.), *Viñas, bodegas y vinos de Argentina*, Buenos Aires, Austral Spectator, 2005.
- TORRES, Juan de, *Philosophia moral de príncipes, apara su buena criança y gobierno: y para personas de todos eftados*, Burgos, Philippe de Iunta y Iuan Baptifta Varefio, 1596.
- TORRES RAMÍREZ, Bibiano, *La Armada de Barlovento*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos de Sevilla, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1981.
- TORTOLERO CERVANTES, Francisco, “¿Qué regular? La producción”, en TORTOLERO CERVANTES, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021.
- TORTOLERO CERVANTES, Francisco (coord.), *Tres retos regulatorios para el sector vitivinícola de México*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2021.
- UNWIN, Tim, *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*, trad. de Ana Alcaina y Victoria Ordóñez, Barcelona, Tusquets, 2001.
- VACCARINI, Giuseppe, *Manual del sumiller*, trad. de Antonio Resines, Madrid, Susaeta, s.a.
- VIALARD, Antoine, “L'idée de qualité dans le droit viti-vinicole du XXe siècle”, en CERHIR, *Le vin à travers les âges, produit de qualité, agent économique*, Burdeos, Féret, 2001.

- VIDAL, Michel, *Histoire de la vigne et des vins dans le monde. XIXe-XXe siècle*, Burdeos, Éditions Féret, 2001.
- VILLADIEGO, Alonso de, *Instrucción política y práctica judicial conforme al estilo de los consejos, audiencias y tribunales de corte, y otros ordinarios del Reyno*, Madrid, Imprenta de Juan de Ariztia, 1720.
- VISSE-CAUSSE, Séverine, *Droit du vin. De la vigne à sa commercialisation*, Issy-les-Moulineaux (Francia), Gualino Éditeur, 2017.
- WOLIKOW, Serge, “L’histoire du vin et la part du droit du XIXe siècle à nos jours”, en GEORGOPOULOS, Théodore *et al.*, *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l’honneur de Robert Tinlot*, Francia, Mare & Martin, 2021.
- ZAHN, Lindsey A., “Geographical Indications and Trademarks for Wines and Spirits in the United States: Conflicts, Complementary Relations, and Mutual Influences”, en GEORGOPOULOS, Théodore (dir.), *Marques vitivinicoles et appellations d’origine. Conflits, mimétismes et nouveaux paradigmes*, Francia, Mare & Martin, 2019, vol. 6.

Hemerografía

- “Ayudas por valor de 90 millones para paliar la crisis del Covid-19 en el sector del vino”, *Agrónoma*, disponible en: <https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/cultivos/uwa/ayudas-vino-covid/> (fecha de consulta: 26 de agosto de 2020).
- ÁLVAREZ ENRÍQUEZ, Carmen Paz, “Instituciones del derecho del vino. En especial de las denominaciones de origen”, *Revista Chilena de Derecho*, Chile, vol. 25, núm. 4, octubre-diciembre de 1998.
- AMAT FLOREZ, Carmen, “Embriaguez y moderación en el consumo del vino en la Antigüedad”, *Iberia*, núm. 9, 2006.
- AMEY, Ralph, “The Wines of Baja California”, *News and Information for Wine Industry Professionals*, 20 de mayo de 2004, disponible en: <http://winwbusiness.com/winwmaking/>.
- BAZÁN ALARCÓN, Alicia, “El Real Tribunal de La Acordada y la delincuencia en la Nueva España”, *Historia Mexicana*, México, núm. 51, 1964.
- CRUZ BARNEY, Oscar, “El vino y el derecho: la regulación jurídica de la producción, comercio y consumo del vino en México (1529-1888)”, *Anuario Mexicano de Historia del Derecho*, núm. XVI, 2004.
- GÓMEZ SERRANO, Jesús, “Las huertas y la vid. El vino y el chinguirito en la villa de Aguascalientes a fines de la época virreinal”, *Estudios de Historia Novohispana*, México, núm. 48, enero-junio de 2013.

- GONZÁLEZ BOTIJA, Fernando, “El consejo español de vitivinicultura y otros aspectos adicionales y transitorios de la nueva perspectiva normativa”, *Cuadernos de derecho agrario*, España, núm. 1, 2004.
- GULÍN IGLESIAS, Luis, “Clinton: la uva prohibida en Europa”, *Vinos y Caminos*, 22 de diciembre de 2016, disponible en: <http://www.vinosycaminos.com/texto-diario/mostrars/555218/clinton-uva-prohibida-europa>.
- HUERTAS VALLEJOS, Lorenzo, “Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú”, *Revista Universum*, Talca, núm. 19, vol. 2, 2004.
- MARTÍN RODRÍGUEZ, Miguel Ángel y VIDAL GIMÉNEZ, Fernando, “La nueva Ley de la Viña y del Vino: líneas maestras y consecuencias para las actuales denominaciones de origen”, *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, núm. 204, 2004.
- MÉNDEZ AGUIRRE, Víctor, “Vino y filosofía moral”, *Revista Universum*, Talca, Dossier, “Viticultura y ciencias sociales”, núm. 22, vol. 1, 2007.
- MIRA CABALLOS, Esteban, “El sistema naval español en el siglo XVI: las armadas del Imperio”, *Revista de Historia Naval*, Madrid, año XIX, núm. 74, 2001.
- PÉREZ MORENO, Ignacio, “La filoxera o el invasor que vino de América”, *Boletín de la Sociedad Entomológica Aragonesa*, núm. 30, 2002.
- ROJAS, Beatriz, “El cultivo de la vid y la fabricación de chingurito”, *Relaciones*, Zamora (Michoacán), vol. VII, núm. 26, 1986.
- SALOMÓN, Alfredo, “La producción del vino en México”, *Comercio Exterior*, vol. 54, núm. 9, septiembre de 2004.
- VELÁZQUEZ, Araceli, “Bodegas de Santo Tomás”, *El Conocedor*, 17 de noviembre de 2017, disponible en: <http://revistaelconocedor.com/bodegas-santo-tomas/> (fecha de consulta: 17 de septiembre de 2018).
- VERGARA, Sebastián, “Características de la industria vitivinícola y estrategias empresariales”, *Comercio Exterior*, vol. 54, núm. 9, septiembre de 2004.

Otras fuentes

- AGUIRRE, Severo, *Quaderno de continuación y suplemento á las dos impresiones del Prontuario alfabético y cronológico por orden de materias de las instrucciones, ordenanzas, reglamentos, pragmáticas, y demás reales resoluciones no recopiladas expedidas para la administración de justicia, y gobierno de los pueblos del Reyno*, Madrid, en la Imprenta de Don Benito Cano, 1798.
- “Arancel general de aduanas marítimas y fronterizas de 11 de marzo de 1837”, en DUBLÁN, Manuel y LOZANO, José María, *Legislación mexicana o colección*

- completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la independencia de la República*, México, Imprenta del Comercio, 1876, t. III, núm. 1835.
- “Arancel general de aduanas marítimas y fronterizas de 30 de abril de 1842”, en DUBLÁN, Manuel y LOZANO, José María, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la independencia de la República*, México, Imprenta del Comercio, 1876, t. IV, núm. 2321.
- “Arancel general interino para gobierno de las aduanas marítimas en el comercio libre del Imperio”, en DUBLÁN, Manuel y LOZANO, José María, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la independencia de la República*, Imprenta del Comercio, México, 1876, t. I, núm. 260.
- “Arancel para las aduanas marítimas y de frontera de la República mexicana”, en DUBLÁN, Manuel y LOZANO, José María, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la independencia de la República*, México, Imprenta del Comercio, 1876, t. II, núm. 536.
- ARRILLAGA, Basilio José, *Recopilación de leyes, decretos, bandos, reglamentos, circulares y providencias de los Supremos Poderes y otras autoridades de la República mexicana, formada de orden del Supremo Gobierno por el Lic..., tomo de enero a diciembre de 1828*, México, Imprenta de J. M. Fernández de Lara, 1838.
- AYALA, Manuel Josef de, *Diccionario de gobierno y legislación de Indias*, ed. de Milagros del Vas Mingo, Madrid, Agencia Española de Cooperación Internacional, Ediciones de Cultura Hispánica, 1996, t. XIII.
- BENTURA BELEÑA, Eusebio, *Recopilación sumaria de todos los autos acordados de la Real Audiencia y Sala del Crimen de esta Nueva España*, México, Felipe de Zúñiga y Ontiveros.
- BRITO, José, *Índice alfabético razonado de las leyes, decretos, reglamentos, órdenes y circulares que se han expedido desde el año de 1821 hasta el de 1869*, México, Imprenta del Gobierno, en Palacio, 1873, t. III.
- “Carta de Robert E. Lighthizer a Charles E. Schumer”, disponible en: <https://ustr.gov/sites/default/files/files/Press/Releases/NAFTA%20Notification.pdf>.
- Code de la Consommation. Annoté & commenté*, 24a. ed., París, Dalloz, 2020.
- Code Rural et de la Pêche Maritime. Code Forestier. Annoté & commenté*, 39a. ed., París, Dalloz, 2019.
- Código del Sector Vitivinícola*, ed. actualizada, Madrid, Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado, 29 de enero de 2019.
- Colección de los decretos y órdenes del soberano Congreso Constituyente mexicano, desde su instalación en 5 de noviembre de 1823, hasta 24 de diciembre de 1824, en que cesó*, México, Imprenta del Supremo Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos, 1825.

Comunicación de la Comisión al Consejo y al Parlamento Europeo, “Hacia un sector vitivinícola europeo sostenible”, Bruselas, Comisión de las Comunidades Europeas, 22 de junio de 2006, disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52006DC0319&from=ES>.

“Decreto del Gobierno de 4 de octubre de 1845, Arancel general de aduanas marítimas y fronteras”, en DUBLÁN, Manuel y LOZANO, José María, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la independencia de la República*, México, Imprenta del Comercio, 1876, t. V, núm. 2853.

“Decreto del Gobierno de 1 de junio de 1853, Arancel de aduanas marítimas y fronteras”, en DUBLÁN, Manuel y LOZANO, José María, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la independencia de la República*, México, Imprenta del Comercio, 1876, t. VI, núm. 387.

“Decreto del Gobierno de 31 de enero de 1856, Ordenanza general de aduanas marítimas y fronteras de la República Mexicana”, en DUBLÁN, Manuel y LOZANO, José María, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la independencia de la República*, México, Imprenta del Comercio, 1876, t. VIII, núm. 4632.

“Decreto del Gobierno de 8 de noviembre de 1880, Arancel de aduanas marítimas y fronteras”, en DUBLÁN, Manuel y LOZANO, José María, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la independencia de la República*, México, Imprenta del Comercio, 1876, t. XIV, núm. 8263.

“Decreto del Gobierno de 20 de abril de 1888 por el que se publica el Tratado de amistad, comercio y navegación celebrado con la República francesa”, en DUBLÁN, Manuel y LOZANO, José María, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la independencia de la República*, México, Imprenta del Comercio, 1876, t. XIX, núm. 10112.

“Decreto del Gobierno de 28 de noviembre de 1889, Ley de Marcas de Fábricas”, en DUBLÁN, Manuel y LOZANO, José María, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la independencia de la República*, México, Imprenta del Comercio, 1876, t. XIX, núm. 10638.

“Decreto del Gobierno de 15 de julio de 1893 por el que se establece un impuesto a los vinos, licores, cervezas y demás bebidas extranjeras fermentadas”, en DUBLÁN, Manuel y LOZANO, José María, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la independencia de la República*, México, Imprenta del Comercio, 1876, t. XXIII, núm. 12189.

- DUBLÁN, Manuel y LOZANO, José María, *Legislación mexicana o colección completa de las disposiciones legislativas expedidas desde la independencia de la República*, México, Imprenta del Comercio a cargo de Dublán y Lozano, Hijos, 1876.
- “eAmbrosia – Registro de indicaciones geográficas de la UE”, disponible en: <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/#>.
- El Digesto de Justiniano*, versión castellana por A. D’Ors, F. Hernández Tejero, P. Fuenteseca, M. García Garrido y J. Burillo, Pamplona, Aranzadi, 1972, 3 ts.
- “El Fuero Real”, *Los códigos españoles concordados y anotados*, Madrid, Imprenta de la Publicidad, 1847, t. I.
- El Observador Judicial y de Legislación. Periódico que contiene todas las leyes y decretos dados por el Exmo. Señor Presidente Provisional D. Antonio López de Santa-Anna, desde la época de nuestra regeneración política. Establecido á impulso del Exmo. Señor Ministro de Justicia é Instrucción Pública, Don Crispiniano del Castillo*, México, Imprenta de Vicente García Torres, 1843, t. IV.
- ENCINAS, Diego de, *Cedulario Indiano*, ed. facsimilar, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, 1945, t. III.
- GARRIGA, Josef, *Continuación y suplemento del Prontuario de D. Severo Aguirre, que comprende las cédulas, resoluciones, etc. expedidas el año de 1804, y algunas de los anteriores*, Madrid, Imprenta de Ruiz, 1805.
- GARRIGA, Josef, *Continuación y suplemento del Prontuario de D. Severo Aguirre, que comprende las cédulas, resoluciones, etc. expedidas el año de 1805, y algunas de los anteriores*, Madrid, Imprenta de Repullés, 1806.
- Instrucción de los Comisionados de la Dirección General y Juzgados Privativo de Alcabalas y Pulques del Reyno*, México, s.p.i., 1783.
- JUSTINIANO, *Las instituciones imperiales*, trad. de Bernardino Daza, Tolosa, Guion Bodavila Impresor, 1551.
- Las Siete Partidas, glosadas por Alonso Díaz de Montalvo*, Lyon de Francia, Imprenta de Mateo Bonhome, 1550, 2 ts.
- LIVIO, Tito, *Historia de Roma desde su fundación*, Madrid, t. VII.
- Menú del Banquete con que el Cons. De CCab. Kad “Jacobo d’Molay” obsequia al Sob. Gr. Com. de la Ord. Muy Il. H. Ignacio Pombo. Valle de Puebla*, 7 de agosto de 1891.
- Menú del Banquete de Inauguración de Vapores entre México y Chalco ofrecido en obsequio del Sr. Presidente de la República y sus secretarios de Estado*, Chalco, 9 de marzo de 1890.
- Menú del Banquete que ofrece la Junta Central porfirista al Sr. General Díaz, Presidente de la República, en celebración de su natalicio*, septiembre de 1891.

- Novísima Recopilación de las Leyes de España, mandada formar por el señor Don Carlos IV*, edición publicada por don Vicente Salvá, París, Librería de Garnier Hermanos, t. I.
- “Ordenanzas de buen gobierno dadas por Hernán Cortés para los vecinos y moradores de la Nueva España dadas en Tenochtitlán a 20 de marzo de 1524”, en MARTÍNEZ, José Luis (ed.), *Documentos cortesianos I 1518-1528. Secciones I a III*, México, Fondo de Cultura Económica, 1993.
- PÉREZ Y LÓPEZ, Antonio Xavier, *Téatro de la Legislación Universal de España e Indias*, Madrid, Oficina de don Gerónimo Ortega y Herederos de Ibarra, 1793, t. V.
- PUGA, Vasco de, *Provisiones Cédulas Instrucciones de su Magestad... para el Gobierno de la Nueva España y para el buen tratamiento y preservación de los indios*, México, Pedro Ocharte, 1563 (ed. facsimilar, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, 1945).
- Reglamento del Real de Vino de la Armada de Barlovento*, México, s.p.i., 6 de marzo de 1744.
- Reglamento que se ha de observar para la administración, manejo, cuenta y razón del nuevo ramo de Aguardiente de Caña, mandado establecer en los dominios de la Nueva España Por Real Orden de 19 de marzo de 1796 y verificado por el Exmo. Señor Marqués de Branciforte, Virrey, Gobernador y Capitán general de ellos*, México, don Mariano de Zúñiga y Ontiveros, 1796.
- REVILLAGIGEDO, Conde de, *Instrucción reservada que el Conde de Revillagigedo, dio a su sucesor en el mando, Marqués de Branciforte sobre el gobierno de este Continente en el tiempo que fue su Virrey*, México, Imprenta de la Calle de las Escalerillas, a cargo del C. Agustín Guiol, 1831.
- SOLANO, Francisco de, *Cedulario de Tierras. Compilación de legislación agraria colonial (1497-1820)*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, 1984.
- ZORITA, Alonso de, *Leyes y ordenanzas reales de las Islas del Mar Océano por las cuales primeramente se han de librar todos los pleitos civiles y criminales de aquellas partes y lo que por ellas no estuviere determinado se ha de librar por las leyes y ordenanzas de los Reinos de Castilla, 1574*, versión paleográfica y estudio crítico por Beatriz Bernal, México, Miguel Ángel Porrúa, 1985.



ACERCA DEL AUTOR

Investigador nacional, nivel III, del Conacyt; investigador titular en el Instituto de Investigaciones Jurídicas de la UNAM, y director de la *Revista de Derecho Privado* del mismo Instituto. Consejero universitario de la UNAM. Estudios concluidos del Máster en Enología en ESAH, Campus SEAS, España.

Miembro de la International Wine Law Association/Association Internationale des Juristes du Droit de la Vigne et du Vin (AIDV), con sede en París, Francia. Miembro del Grupo de Expertos de México ante la Organización Internacional del Vino (OIV).

Profesor honorario en la Facultad de Derecho de la Universidad de Lille, Francia. Profesor invitado y conferencista en la Universidad de Castilla-La Mancha, Campus Toledo, España; en la Universidad de Burdeos, en la Universidad de Lille, en la Universidad de París (La Sorbona) y en la Universidad de Clermont-Ferrand, Francia, y en la Universidad de Messina, Italia.

El vino y el derecho, editado por el Instituto de Investigaciones Jurídicas de la UNAM y la Universidad Autónoma de Chihuahua, se terminó de imprimir el 9 de noviembre de 2023 en los talleres de IMAP (Impresos y Artículos de Publicidad, S. A. de C. V.), Octavio Paz No. 185, Complejo Industrial Chihuahua, Chih., Tel. Fax. 614 481 0155. Se utilizó tipo *Baskerville* en 9, 10 y 11 puntos. En esta edición se empleó papel *snow* de 60 gramos para los interiores y cartulina couché de 250 gramos para los forros.

Consta de 300 ejemplares (impresión *offset*).