

Capítulo IV

Antecedentes de la legislación comunitaria

Vamos a ocuparnos de la legislación comunitaria en su **evolución** desde el primer Reglamento 816/70. No vamos a tratar de la legislación sobre Denominaciones de Origen o v.c.p.r.d., que ya hemos estudiado en el Capítulo dedicado a Denominaciones de Origen.

Después de firmado el Tratado de Roma en 1947, la Comisión Europea comprendió la necesidad urgente de regular el sector del vino.

En un principio el Reglamento 816 de 1970 se ocupaba de todas las materias generales de los vinos y de las campañas vitivinícolas, mientras que el 817/70 estaba centrado sobre los v.c.p.r.d., materia de la que no tratamos en este Capítulo, como ya hemos dicho.

El R. 816/70 fue derogado por el R. CEE 337/79 y este último por el R. 822/87. Esta sustitución de Reglamentos es debida a las múltiples modificaciones de cada uno de ellos, a propuesta de la Comisión, como consecuencia de la evolución de la tecnología, en la viticultura y en la enología, de los métodos de análisis de los productos, de la propia política agrícola común, y de las cuestiones planteadas por los países miembros, que ha exigido su codificación periódica cada 8 ó 10 años para facilitar el uso de los textos.

En realidad el R. 822/87, aprobado cuando ya España era miembro de la CEE, sigue la misma línea del antiguo 816/70, salvo algunas modificaciones, y a él vamos a referirnos con mayor detalle.

En su **Título I** establecía la normativa sobre la producción y el control del desarrollo del potencial vitícola.

Exigía a los Estados miembros controlar, mediante encuestas anuales estadísticas, las superficies dedicadas a la producción de material de multiplicación vegetativa de la vid, así como el sistema de declaraciones de las producciones y existencias de cada campaña de todos los países miembros, con excepción de los Estados que no superasen el volumen de producción de 25.000 hl. por año.

El Reglamento hacía una clasificación de los terrenos vitícolas en tres categorías, a la categoría 1ª pertenecían los terrenos de mayor vocación vitícola y dedicados a la producción de los v.c.p.r.d., incluyendo también los terrenos en laderas y colinas, con una producción de vino de graduación alcohólica media no inferior a 8,5º en la zona A , a 9º en la zona CI, a 9,5º en la zona CII y de 10º en la zona CIII.

En la categoría 2ª se incluían los terrenos con características topográficas propias de la categoría 1, pero cuyas condiciones climáticas no permitían alcanzar las graduaciones naturales citadas.

Finalmente se clasificaban en la categoría 3ª los terrenos situados en llanura o en valle, de aluviones recientes, inapropiados para la viticultura.

El artículo 6 ya prohibía toda plantación nueva de vid, aunque los Estados miembros podían conceder ciertas autorizaciones para cada campaña en v.c.p.r.d., cuando la producción fuera muy inferior a la demanda.

La replantación de viñedo estaba autorizada cuando se dispusiera del correspondiente **derecho de replantación**, bien procedente de la legislación de cada país miembro, o de la legislación comunitaria. Ya entonces se podía ejercer este derecho, ya dentro de la misma explotación, o mediante transferencia a otras explotaciones, en casos de expropiación, concentración parcelaria, etc.

Las **nuevas plantaciones** eran objeto de un control muy severo por parte de los organismos competentes. En aquella época la clasificación de variedades de vid se realizaba directamente por la Comisión, separándolas en recomendadas y autorizadas, por unidades administrativas geográficas. No se podía producir vino de plantaciones ilegales, o bien debía destinarse a destilería.

Los Estados miembros no podían conceder ayudas a las nuevas plantaciones o replantaciones.

También se preveía el arranque de viñedo en caso de plantaciones con variedades de vid no autorizadas. En particular se estableció una fecha límite hasta 1979 para el arranque de variedades procedentes de cruces interespecíficos, es decir de híbridos productores directos.

El artículo 10 obligaba al Consejo a establecer las medidas necesarias para asegurar el equilibrio entre el potencial vitícola y las necesidades del mercado, teniendo especialmente en cuenta la vocación vitícola de los terrenos, así como la existencia de otras alternativas de cultivo económicamente válidas.

El **Título II** se ocupaba de las prácticas y tratamientos enológicos, reconociendo que los Estados miembros, en esta materia podían imponer condiciones más rigurosas para asegurar el mantenimiento de las características esenciales de los v.c.p.r.d. y de los vinos de la tierra producidos en su territorio.

En el artículo 16 se prohibía la **mezcla de vinos de mesa blancos y tintos**, o más exactamente que la mezcla de estos vinos no podía considerarse como vino de mesa.

En realidad la legislación no era precisa, porque se aclaraba que esta disposición no sería obstáculo, en los casos que se determinasen, siempre que el producto obtenido de la mezcla de blanco y tinto tuviera las características de vino de mesa tinto. Esta cláusula se invocó cuando se debatió el caso español, pero sin resultado alguno.

El artículo 17 trataba de la **desacidificación y acidificación** de los vinos, complementado por el artículo 21.

La acidificación de los mostos se podía realizar hasta un máximo de 1,50 g/l. de ácido tártrico y en los vinos hasta 2,5 g/l.

Respecto de la **desacidificación** es curioso observar que se aquilatava mucho en los vinos, imponiendo un límite máximo de 1 g/l.; sin embargo no se establecía límite alguno para la desacidificación de los mostos que en el caso de los viñedos septentrionales de la Unión Europea se realizaba y se realiza en cantidades masivas.

Ambas prácticas debían llevarse a cabo en la propia empresa de vinificación y en la zona vitícola a que perteneciera.

El **artículo 18** se dedicaba al enriquecimiento de los mostos y vinos, pudiéndose aumentar el grado alcohólico volumétrico natural, cuando así lo exigieran las condiciones climáticas, siempre que se cumplieran los límites mínimos de 5% vol. en la zona A, de 6% vol. en la zona B y graduaciones sucesivas en las zonas C I y CII hasta 9% vol. en la zona C III. Este aumento artificial del grado alcohólico no podía sobrepasar los límites de 3,5% vol. en la zona A, 2,5% vol. en la zona B, y del 2% vol. en las zonas C.

En las campañas de condiciones climatológicas muy desfavorables se podía incrementar aún un grado más en las zonas A y B. El **artículo 19** ya mantenía los mismos criterios que actualmente en cuanto a los productos utilizables, ya fuera sacarosa, mosto de uva concentrado o rectificado. También se admitía la concentración parcial por frío.

Comentario.- Cuando realicé la traducción al castellano de los términos de la reglamentación comunitaria, el vocablo de “enrichissement” en lengua francesa, me negué a traducirlo por “enriquecimiento” y lo traduje por “aumento artificial del grado alcohólico volumétrico natural”. ¿Cómo iba a llamar enriquecimiento a la adición de sacarosa al vino, que en esencia constituye un fraude según la propia definición de vino, y que además se confunde con la adición de mosto, o de mosto concentrado, etc.? Con esta traducción el concepto queda mucho más claro.

Era importante el requisito de “cuando lo exijan las condiciones climáticas”. En realidad cada situación de cultivo conlleva unas limitaciones climáticas mínimas para la fase vegetativa de la vid y especialmente para la maduración de la uva. Las exigencias de integral heliotérmica (de iluminación y de temperaturas) varía según la forma de conducción de la cepa (formas bajas o espalderas), según la densidad de plantación, según el riego, según la poda y el número de yemas fértiles de la cepa, del abonado, etc.

Las condiciones climáticas no se pueden calificar de insuficientes de forma permanente, que pueda justificar en todas las campañas la adición de sacarosa. En estos casos es el cultivo el que no es correcto, y no se adapta a la realidad del clima en esta zona.

Desde un punto de vista de rentabilidad de la hectárea de vid es mucho más rentable para el viticultor obtener una cosecha de 7º u 8º con una gran producción, que una escasa producción de uva de 12º, pues para igualar la graduación alcohólica de ambas cosechas basta con la adición de sacarosa. La sacarosa tiene un precio en el mercado, en cantidades equivalentes, inferior a la 3ª parte del mosto concentrado.

Por este motivo la chaptalización se ha extendido enormemente por Europa, porque es un negocio saneado, aunque haya llevado consigo una modificación de su viticultura hacia la producción de uva de baja graduación alcohólica.

Según la legislación comunitaria el aumento del grado alcohólico no podría sobrepasar los 3,5% vol. en la zona A, 2,5% vol. en la zona B, y 2% en la zona C.

En caso de adición de mosto al vino, o al mosto o vino en fermentación, el volumen no podría ser aumentado en más del 11% en la zona A, del 8% en la zona B, ó del 6,5% en la zona C.

Como vemos, en la zona vitícola A, que es la más septentrional de la UE, ya se llama **vino** a partir del 5% vol., que corresponde a un mosto de 85 g/l. de azúcares naturales de la uva, cantidad que parece irrisoria comparándola con los vinos de la zona C, los más meridionales.

Pero lo peor es que estos llamados vinos, no se comercializan con su grado alcohólico original, sino adicionando sacarosa durante la fermentación de los mostos, operación que ya tendremos ocasión de comentar en un Capítulo dedicado a la “**chaptalización**” por sus nefastas consecuencias sobre la viticultura europea.

Comentario.-

Cuando se estudió este proyecto de Reglamento el delegado español, Sr. Yravedra, demostró ante la Comisión y el Consejo los graves problemas que ocasionaba la chaptalización al viñedo europeo, y en concreto al volumen de excedentes.

Según su estudio, que expuso ante el Grupo de Expertos del Consejo, los países de la CEE en aquel entonces, consumían un mínimo de 400.000 toneladas de sacarosa por año en la chaptalización.

La Comisión solamente aceptó que el volumen era de 200.000 toneladas, pero esta cifra se refería a los límites permitidos por la legislación comunitaria, controlada por la Comisión, no a la chaptalización real que se practicaba en Europa.

Las 400.000 toneladas de sacarosa, utilizadas para aumentar en varios grados la cosecha de diferentes zonas vitícolas en países de la CEE, equivalía a la producción de unos 20 millones de hl. de mosto de 12% vol., prácticamente el volumen de excedentes que se producía en Europa en aquel tiempo. En caso de utilizarse mosto en vez de sacarosa, supondría la eliminación de los excedentes.

Al principio, en la Comisión, se me decía que la utilización de sacarosa no incrementaba el volumen de cosecha, pero les expliqué que el incremento se produce antes, a causa del riego de la vid con la superproducción consiguiente y que la sustitución de sacarosa por mosto resolvería el viejo problema de los excedentes de vino en Europa.

La chaptalización es un negocio evidente, si comparamos el precio del azúcar en el mercado con el coste de producción de la cantidad equivalente de glucosa y fructosa en el campo, es decir en la cepa. La sacarosa, o azúcar común, está en el mercado a un precio inferior a la tercera parte del mosto concentrado, a igualdad de peso.

Insisto en que el negocio de la chaptalización cambió la viticultura europea, porque es más rentable alcanzar altas producciones de mostos de baja graduación, forzando el metabolismo de la cepa (riego de la vid, abonado, podas largas, etc.) y compensar la baja graduación potencial del mosto mediante la adición de sacarosa.

Esta nueva viticultura se ha extendido por Europa, dando lugar a los conocidos excedentes anuales del viñedo europeo, que además han forzado el arranque de viñedo en otras zonas de la UE donde no se ha chaptalizado jamás.

Me pregunto cómo es posible que el Consejo, que debía establecer medidas para asegurar el equilibrio entre el potencial vitícola y el mercado según el artículo 10 de este Reglamento, permitiera que continuase la chaptalización sin adoptar un plan de erradicación ni fijar fecha límite para esta práctica.

Pero a este tema de la chaptalización le dedicaremos un comentario más extenso y profundo en un Capítulo "ad hoc".

En el **artículo 19** se trataban los diferentes métodos autorizados para el aumento del grado alcohólico volumétrico natural.

En cuanto a los métodos aditivos, el Reglamento daba el mismo tratamiento a la adición de sacarosa que la adición de mosto concentrado, o de mosto concentrado rectificado. Asimismo se contemplaba la concentración parcial por frío, aunque en este caso el límite de aumento de graduación estaba limitado al 2% vol.

En el **artículo 20** la Comisión se comprometió a emprender un estudio profundo de las posibilidades de uso del mosto de uva concentrado, rectificado o no, y del azúcar para el aumento artificial del grado alcohólico, que se presentaría al Consejo un informe sobre dicho estudio, para que el Consejo adoptara una decisión sobre estas propuestas.

Este estudio será comentado en el Capítulo de chaptalización.

La **edulcoración** de los vinos de mesa estaba autorizada en el artículo 22 con la adición de mosto del mismo grado alcohólico que el del vino de mesa que se tratase. También podía realizarse con mosto de uva concentrado o rectificado, y en este caso el límite de aumento se establecía en el 2% vol.

Por el contrario quedaba prohibida la **adición de alcohol**, salvo en aquellos vinos que lo exijan ó esté permitido de forma expresa de acuerdo con su definición, como en los vinos de licor y los vinos aromatizados; fuera de estos supuestos el Consejo podía autorizarlo en el caso de productos destinados a exportación.

En el **Título III** se abordaba el régimen de precios y las normas sobre intervenciones y saneamiento del mercado. Desde el R. 816/70 el sistema de precios era muy complejo y se

basaba sobre el **precio de orientación**, que se fijaba a nivel de producción en Ecus por hectogrado ó por hl. según el tipo de vino.

En el **artículo 28** se definía en cada campaña un **precio de activación** (prix de déclenchement) por cada tipo de vino de mesa, que equivalía al 92% del precio de orientación. Cuando el precio de el mercado bajaba del nivel del precio de activación, automáticamente se ponía en marcha todo el sistema .

Todos este sistema tenía como objeto garantizar el equilibrio en el mercado de los vinos de mesa, asegurando un precio mínimo del 82% del precio de orientación.

Antes de seguir con este resumen del articulado, debemos decir que se llamaba R I al vino de mesa tinto con grado alcohólico adquirido comprendido entre 10 y 12% vol. El R II era el vino de mesa tinto de 12,5 a 15% vol. , y el R III era para determinadas variedades vinos tintos tipo Portugieser. (Alemania, Aústría,Rumanía,etc)

En los vinos de mesa blancos el tipo A I, era el de graduación de 10 a 13% vol. EL A II los vinos procedentes de las variedades Sylvaner o tipo Müller- Thurgau, o finalmente el A III de la variedad Riesling.

Con base en los datos estadísticos de los mercados establecidos al efecto, la Comisión fijaba semanalmente el **precio medio** de cada mercado para cada uno de los tipos señalados anteriormente. El **precio representativo** se calculaba por la media ponderada de las cotizaciones de cada tipo de vino.

Como medida de regulación del mercado,se aplicaba un régimen de ayuda al **almacenamiento privado** de los vinos de mesa, así como del mosto concentrado rectificado, mediante contratos con duración de 9 meses. El importe de la ayuda de este almacenamiento privado, que tenía por finalidad regular el flujo de vino desde las bodegas al mercado, debería cubrir los gastos técnicos de conservación del producto y los gastos financieros del almacenamiento

El **artículo 35** prohibía el sobreprensado de la uva, el prensado de lías, así como la refermentación de orujos, salvo en los productos destinados a destilación.

Todos los **subproductos** de la vinificación debían entregarse para destilación; su contenido en alcohol debía ser como mínimo del 10%, cuando la vinificación hubiera partido directamente de la uva, o del 5% partiendo de mosto. Si el subproducto entregado no cumplía los mínimos exigidos, debería entregarse una cantidad de vino que cubriese el porcentaje señalado. El precio de esta **entrega vínica** sería, según campañas, del orden del 30% del precio de orientación. Además estaba prevista una prima de ayuda para el destilador. También se ordenaba la destilación de los vinos procedentes de variedades no autorizadas o de variedades mixtas, que también se pagaba por el FEOGA en función del precio de orientación

El **artículo 38** establecía una **destilación preventiva** de vinos de mesa, cuando la evolución de la campaña así lo aconsejase; los precios de compra de tales vinos eran del 65% del precio de orientación. Además en los casos graves de desequilibrio en el mercado, se adoptaba la **destilación obligatoria** de vinos de mesa, del artículo 39, fijando la Comisión los volúmenes de destilación en cada uno de los países y zonas vitícolas, que se aplicaba de

forma automática cuando los precios representativos eran inferiores al 82% del precio de orientación. El precio de compra de estos vinos sería del 50% del precio de orientación, aparte de la prima para el destilador.

Todas estas compras de vino por los organismos de intervención tenían la consideración de intervención o regularización de los mercados agrícolas, para destilar y retornar al mercado en forma de alcohol mediante subastas públicas, preferentemente con destino a la industria (artículo 40 y siguientes).

Otra medida interesante de intervención, prevista en el artículo 46, era el régimen de **ayudas para el uso de mostos concentrados**, especialmente en la fabricación de sucedáneos de vino , elaborados en Reino Unido y en Irlanda

También estaban previstas las campañas de promoción del consumo de zumo de uva, con participación financiera del FEOGA.

En el **Título IV** se abordaba el régimen de intercambio con terceros países; la Comisión fijaba antes de cada campaña **un precio de referencia** para cada tipo de vino de mesa, basado en el precio de orientación, aumentado en el coste resultante de situar los vinos comunitarios al mismo nivel de comercialización que los importados, especialmente en los embotellados.

El precio de oferta en frontera del vino dispuesto para la importación, más el derecho de aduana correspondiente, debería ser igual o superior al precio de referencia. Se llamaba **precio de oferta franco frontera de referencia** a la diferencia entre el precio de referencia y el derecho de aduana, según el artículo 54.

Si el precio de oferta real, más el derecho de aduana era inferior al precio de referencia se aplicaba una tasa compensatoria por el importe de la diferencia entre ambas cantidades.

La Comisión podía conceder una restitución a la exportación para cubrir la diferencia entre el precio practicado en la Comunidad y el precio vigente en el comercio internacional, para hacer viable dicha exportación, en el marco de régimen de perfeccionamiento activo.

En el **Título V** se establecían las normas relativas a la circulación y al despacho al consumo. En particular el artículo 65 trataba de los contenidos máximos de **anhídrido sulfuroso** de los vinos en el mercado, cifrados en 160 mg/l. para los vinos tintos y 210 mg/l. para los blancos y rosados.

En caso de que no fueran vinos secos, es decir con azúcares residuales, los límites se elevan a 210 mg/l. y a 260 mg/l. respectivamente.

Excepcionalmente los vinos con derecho a la mención Spätlese, el límite era de 300 mg/l., grupo en el que entraban también vinos blancos de ciertas Denominaciones de Origen francesas y españolas.

El límite se elevaba a 350 mg/l. para los vinos con derecho a la mención Auslese y para ciertas denominaciones de vinos rumanos.

El límite máximo era de 400 mg. para los vinos beerenauslese y icewein, además de algunas denominaciones francesas como Sautèrnes, Jurançon, etc.

El artículo 66 se refería al contenido máximo en acidez volátil de los vinos, establecido en 18 miliequivalentes por litro para vinos blancos y rosados (1,08 g/l. de ácido acético, o de 20 miliequivalentes por litro para los vinos tintos (1,2 g/l). Estas cifras solamente eran aplicables a los vinos jóvenes, o de graduación alcohólica inferior a 13% vol.

Comentario.- Como es sabido el ácido acético es un subproducto de la fermentación alcohólica, y a mayor graduación alcohólica del vino, lógicamente mayor proporción de este subproducto, razón por la cual los límites anteriores se aplican a vinos de graduación alcohólica inferior a 13% vol. Asimismo por efecto del envejecimiento, también puede producirse un incremento de la acidez volátil por oxidación del alcohol a ácido acético, que es normal.

Estos límites tienen por objeto permitir el tránsito ó comercialización de vinos sanos, pero impedir el de los vinos atacados por bacterias acéticas, con límites superiores de acidez volátil.

En el **artículo 67** se aclaraba que los mostos apagados con alcohol solamente pueden ser utilizados para la elaboración de vinos de licor, o de vinos aromatizados.

También el artículo 71 establece la obligatoriedad del documento de acompañamiento para todas las partidas de productos que circulen en el interior de la comunidad.

El artículo 73 insiste en que no podrán ser destinados al consumo los vinos u otros productos que han sido sometidos a prácticas enológicas no autorizadas por la reglamentación comunitaria.

En el Título VI que se refiere a disposiciones de tipo general, se establece en el artículo 74 que los métodos de análisis de los productos vitivinícolas serán los recomendados por la O.I.V., o en su caso por la ISO.

En este Título también se crea el Comité de Gestión de Vinos y sus normas de funcionamiento.

Acabados los comentarios sobre el texto articulado del antiguo Reglamento 822/87, vamos a examinar las cuestiones más destacadas de los Anejos.

El Anexo I está dedicado a las definiciones de productos.

La **uva fresca** se define como el fruto de la vid utilizado en vinificación, que puede ser maduro o ligeramente sobremaduro en la cepa, o incluso soleado, pero susceptible siempre de ser estrujado o prensado con medios corrientes de bodega y capaz de iniciar espontáneamente la fermentación alcohólica.

Comentario.- Como vemos esta definición no excluye la uva procedente de variedades no viníferas ni el fruto de los híbridos productores directos. Se excluye la pasa, que no puede ser estrujada o prensada con medios normales de bodega; respecto de la fermentación

espontánea, depende de varios factores, como la población de levadura adherida al hollejo de la uva, la temperatura, etc.

Para los mostos de uva, se impone como límite máximo el grado alcohólico adquirido de 1% vol.; a partir de este límite se considera como mosto de uva parcialmente fermentado.

El **mosto de uva fresca apagado con alcohol** corresponde a la definición de la antigua mistela que se elaboraba en España, con grado alcohólico comprendido entre 12 y 15% vol.

Comentario.- Actualmente los mostos apagados con alcohol, que se corresponden con las antiguas mistelas que elaboraban las bodegas españolas, no pueden ser destinadas a comercialización ni al consumo directo; solo pueden comercializarse las que estén calificadas como v.i.c.p.r.d. como las de D.O. Alicante y Valencia .

;

El **mosto de uva concentrado** se obtiene por deshidratación parcial del mosto por cualquier procedimiento autorizado, excepto el fuego directo, de forma que no se produzca caramelización. Respecto al grado de concentración la lectura del refractómetro debe ser igual o superior a 50,9%. Como en todos los casos de los mostos, se admite que pueda tener trazas de alcohol, pero con graduación inferior al 1%.

Comentario.- Antiguamente los mostos concentrados se obtenían por calentamiento para provocar la deshidratación parcial, a presión atmosférica, lo cual exigía una temperatura de 60° C o más , que producía caramelizaciones y sabor “ a cocido”. En la actualidad se hace a vacío parcial , que exige menor temperatura, del orden de 40° C , para activar el desprendimiento de vapor de agua , sin riesgo de caramelización ni de sabores indeseables. Los actuales mostos concentrados son de alta calidad.

El mosto de uva **concentrado rectificado** (m.c.r)se obtiene también por deshidratación parcial del mosto de uva, sin caramelización. En este caso la lectura del refractómetro no debe ser inferior a 61,7%. Para su obtención se pasa el mosto por resinas de cambio iónico para la eliminación de componentes distintos del azúcar. Este mosto debe cumplir unas ciertas condiciones de pH y de conductividad.

Comentario.- El m.c.r. es prácticamente un jarabe puro de los azúcares naturales de la uva (glucosa y fructosa), exento de radicales ácidos y de los cationes del mosto (K, Na, Ca, Fe, ...), polifenoles, y de cualquier sustancia con carga eléctrica. También existe producto cristalizado.

La **definición de vino** se mantiene exactamente igual que desde el R 816 / 70. Es el producto obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca estrujada o no, o de mostos de uva.

El **vino de mesa** se definía como el **distinto de los v.c.p.r.d.**, con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 8,5% en las zonas A y B, o no inferior al 9% en las zonas vitícolas restantes, y un grado alcohólico total no superior al 15% vol.

Respecto a la acidez total, se cifraba en 4,5 g/l. expresada en ácido tártrico, que equivale a 60 miliequivalentes por litro de este ácido, como mínimo

Comentario.- Resaltamos que en los sucesivos Reglamentos desde el R 816 / 70 se mantiene el criterio del valor mínimo de 4,5 g/l, a pasar de los argumentos y largas discusiones sobre este tema de la delegación española con la Comisión, que en primer término dio lugar a la autorizaciones anuales en territorio español para la producción, comercialización y consumo de vinos con 3,5g/l de acidez total, expresada en a.tártrico .

Dentro del concepto de **vino de mesa**, también están los “retsina” obtenidos en Grecia mediante adición de resina de pino en proporción de hasta 1 g/l.

También se definen las distintas familias o categorías de vinos, como el **vino de licor**. Su graduación alcohólica adquirida debe estar comprendida entre 15 y 22, y su graduación alcohólica total debe ser igual o superior a 17,5 con excepción de ciertos vinos de licor de calidad. El vino base debería tener un grado alcohólico natural mínimo de 12% vol., salvo excepciones determinadas.

Comentario.- Con la adhesión de España a la CEE, tuvo que cambiarse el criterio de que los vinos de licor debían ser dulces, como se desprende de que admitían una graduación alcohólica de 15º, pero con una graduación total de 17,5. Como es bien sabido, un vino generoso fino tiene 15º de alcohol adquirido, pero es un vino seco, y por consiguiente su graduación alcohólica total es también de 15% vol prácticamente, salvo los 2 o 3 gramos de azúcares residuales de la fermentación inicial.

Respecto a su obtención, se parte de mosto de uva o vino, que debe tener un grado inicial igual o superior a 12% vol., salvo las excepciones que se establezcan, con adición de alcohol de vino o vitícola de diferentes graduaciones según el vino de licor, y posible adición de mosto concentrado.

Comentario.- En el vino de licor la adición de alcohol de vino o vitícola, no es solamente una práctica autorizada, sino que es una práctica necesaria para que el vino se considere como vino de licor. La adición de mosto, o de mosto concentrado, depende del tipo de vino. Este antiguo concepto de que el vino de licor tenía que ser dulce se cambió con el ingreso de España, que es el productor más importante de vinos de licor.

Respecto de los **vinos espumosos** creo que hemos expuesto suficientemente el tema al tratar del cava en el Capítulo de Denominaciones de Origen. También hemos tratado de los vinos de aguja y de los subproductos de la vinificación.

El anexo IV define las zonas vitícolas de la Comunidad.

La **zona A** comprende la mayor parte de las superficies de vid de la República Federal Alemana, así como los viñedos de Bélgica, Luxemburgo, Países Bajos y Reino Unido.

En la **zona B** se incluye el resto del viñedo alemán correspondiente a la región determinada de Baden y varias áreas vitícolas de Francia: Alsacia, Lorena, Champagne, Jura, Saboya y Valle del Loira.

La **zona vitícola CI** comprende gran parte del viñedo francés, extendido por varios Departamentos que enumera el citado Anexo IV.

En cuanto a España están incluidos en esta zona los viñedos más septentrionales, en las provincias de Asturias, Cantabria, Guipúzcoa, La Coruña y Vizcaya.

En la **zona vitícola CI b)** se incluyen los viñedos italianos de la región de Val d'Aosta, así como el de las provincias de Sondrio, Bolzano, Trento y Belluno.

En la **zona vitícola CII** también hay una gran representación de Departamentos y municipios franceses e italianos.

En cuanto a España están incluidas en esta región las provincias de Lugo, Orense y Pontevedra, Avila excepto la comarca de Cebreiros, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid y Zamora. Asimismo las provincias de la Rioja, Alava, Navarra, Huesca, Barcelona, Gerona, Lérida, parte de la provincia de Zaragoza, situada al norte del río Ebro y los municipios de la provincia de Tarragona, incluidos en la D.O. Penedés, así como la región vitícola determinada de Conca de Barberá.

En la **zona vitícola CIII a)** están incluidos varios viñedos de Grecia como las islas de Samos y de Santorini.

En la **zona vitícola CIII b)** se incluyen los viñedos más meridionales de Francia, incluida la isla de Córcega.

Respecto de Italia comprende las regiones de Calabria, Basilicata, Abulia, Cerdeña y Sicilia; enecia el resto de su viñedo no incluido en la zona CIII a). En cuanto a España el resto del viñedo español, que a grandes rasgos es todo el viñedo situado al sur del Duero y del Ebro, y las islas Baleares y Canarias.

Comentario.- Esta clasificación era muy imprecisa, pero no ha habido modificaciones ulteriores, salvo por la anexión de nuevos países. Se basa a grandes rasgos en la latitud de los viñedos, sin tener en cuenta factores tan importantes como la topografía del terreno, su altitud, su proximidad al mar, etc.

Cuando se planteó la clasificación del viñedo español, con motivo de la adhesión de España a la CEE, la reacción inmediata de la Comisión fue incluir todo el viñedo en la zona CIII b), cosa que pareció disparatada a la delegación española y no fue aceptada. Se fue analizando separadamente por zonas vitícolas, llegándose finalmente a la solución indicada anteriormente, que por supuesto adolece de notables defectos inherentes a los criterios incorrectos de clasificación de todo el viñedo europeo.

A continuación nos referimos a las prácticas y tratamientos enológicos autorizados a que se refiere el anexo VI. Solamente comentaremos el apartado 1, y únicamente aquellas prácticas que pudieran tener en su momento alguna novedad, porque en general ya han sido tratadas al hablar de la legislación española.

En el apartado F se autoriza el empleo de fosfato diamónico o sulfato amónico y el diclohidrato de tiamina, con el fin de estimular el desarrollo de las levaduras y la activación de la fermentación.

El apartado p) autoriza el uso de polivinil-poli-pirrolidona en un límite de 80 g/hl. para tratar determinados problemas y en particular la coloración incorrecta de los vinos blancos.

Con estos comentarios finaliza el examen del Reglamento 822/87 que permitirá analizar la **evolución posterior** de la reglamentación comunitaria.
