



CAMBIOS EN PAC Y OCM

Sector Vitivinícola

Toledo 26 de febrero 2020



Objetivos de la PAC

2. Mejorar la competitividad y orientación al mercado, incluyendo investigación, tecnología y digitalización



3. Mejorar la posición de los agricultores en la cadena de valor



4. Mitigación y adaptación al cambio climático & energía sostenible



5. Desarrollo sostenible y gestión de los recursos naturales



6. Protección de la biodiversidad y paisaje



7. Atraer jóvenes agricultores y facilitar el desarrollo empresarial & **despoblamiento** y **perspectiva de género**



8. Empleo y crecimiento en zonas rurales



9. Alimentación y salud & bienestar animal

1. Apoyar una renta viable y la resiliencia de las explotaciones



Objetivo **TRANSVERSAL:**
Modernizar el sector a través de conocimiento, innovación y digitalización

Objetivos de la **PAC**





Cambios OCM vitivinícola 1308/2013

- Mantenimiento del sistema de **autorizaciones** de nuevas plantaciones: 1 % de la superficie plantada de viñedo, con posibilidad de aplicar un porcentaje menor a nivel nacional.
- No trasvase de superficie entre distintos Estados Miembros.
- En contra de la propuesta de la Comisión de incorporar **variedades híbridas de vitis Labrusca**: Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton y Herbemont, hasta ahora expresamente excluidas.





Cambios OCM vitivinícola 1308/2013

■ Categorías de productos vitícolas actualmente:

- > 1) Vino
- > 2) Vino nuevo en proceso de fermentación
- > 3) Vino de licor
- > 4) Vino espumoso
- > 5) Vino espumoso de calidad
- > 6) Vino espumoso aromático de calidad
- > 7) Vino espumoso gasificado
- > 8) Vino de aguja
- > 9) Vino de aguja gasificado
- > 10) Mosto de uva
- > 11) Mosto de uva parcialmente fermentado
- > 12) Mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada
- > 13) Mosto de uva concentrado
- > 14) Mosto de uva concentrado rectificado
- > 15) Vino de uvas pasificadas
- > 16) Vino de uvas sobremaduras
- > 17) Vinagre de vino





Cambios OCM vitivinícola 1308/2013

Inclusión en las categorías de productos de productos vitícolas:

- **18) desalcoholizado**
- **19) parcialmente desalcoholizado**

Propuesta de Cooperativas:

- **20) chaptalizado**
- Prohibir progresivamente la chaptalización y enriquecer exclusivamente con mosto concentrado
- Utilizar **alcohol de origen vínico** en todos los productos derivados del vino, incluidos los productos vitivinícolas aromatizados (Rto nº 251/2014)
- **Etiquetado nutricional** que indique las calorías en la etiqueta y la lista de ingredientes en etiqueta desmaterializada





Propuesta de Cooperativas Planes estratégicos

Programa de apoyo al sector vitivinícola

- Valoramos positivamente la continuidad del programa de apoyo
- Apoyamos el mantenimiento de la asignación nacional anual
- Posibilidad de redistribución de fondos
- Las medidas agroambientales no deben comprometer la rentabilidad de las empresas vitivinícolas
- Debe evitarse distorsiones entre países y regiones





Propuesta de Cooperativas Planes estratégicos

Programa de apoyo al sector vitivinícola

- Medida de inversiones e innovación: la ayuda financiera en cooperativas y Organización de Productores sea siempre igual a la de Pymes
- Reestructuración y reconversión: priorizar los planes colectivos gestionados desde una Cooperativa





Propuesta de Cooperativas Planes estratégicos

Cambios en la eliminación de subproductos

- En España (zona vitícola CIII) las prestaciones vnicas son de un mínimo del 10% del grado alcohólico
- La ayuda actual se referencia a la graduación alcohólica
- Se propone referenciar el importe de la ayuda de la Unión para la destilación de subproductos de la vinificación en **kg** de subproducto.
- Los subproductos entregados deben tener como mínimo las siguientes características:
 - Orujos de uva: 2,8 litros de alcohol puro por cada 100 Kg
 - Lías de vino: 4 litros de alcohol puro por cada 100 Kg





Eco-esquemas colectivos en el sector vitivinícola

Ventajas:

- Mayor impacto ambiental
- Mejor relación coste beneficio
- Seguimiento y soporte técnico al viticultor

Ejemplos:

- Utilización restos de poda de vid como biomasa.
- Introducción por parte de las cooperativas de técnicas avanzadas de control integrado de plagas, confusión sexual, trampeo con feromonas, control biológico, etc, asegurando su monitorización y seguimiento con el establecimiento de indicadores





Emma Castro

castro@agro-alimentarias.coop



cooperativas
agro-alimentarias
España