



Producción de uva y Fabricación de vino

Control de la Calidad y Seguridad en
las Cadenas de Producción Orgánica

Gabriela S. Wyss e Bo van Elzakker



© FiBL, Frick / Jacques Fuchs

Publicado por



En cooperación con:

UNIVERSITY OF
NEWCASTLE UPON TYNE



Este folleto se destina a productores y otros agentes envueltos en la producción de la uva y fabricación de vino orgánico, y pretende dar una visión práctica sobre lo que se puede hacer en varias etapas de la cadena de producción para a mejorar la calidad y la seguridad del vino orgánico, de acuerdo con los requisitos generales de la certificación de seguridad alimentaria. Fueron también preparados catálogos para otros productos, así como catálogos dirigidos a consumidores y vendedores..



Financiado por la Comisión de las Comunidades Europeas bajo Acción 5 del Quinto programa base para la Investigación y Desarrollo Tecnológico

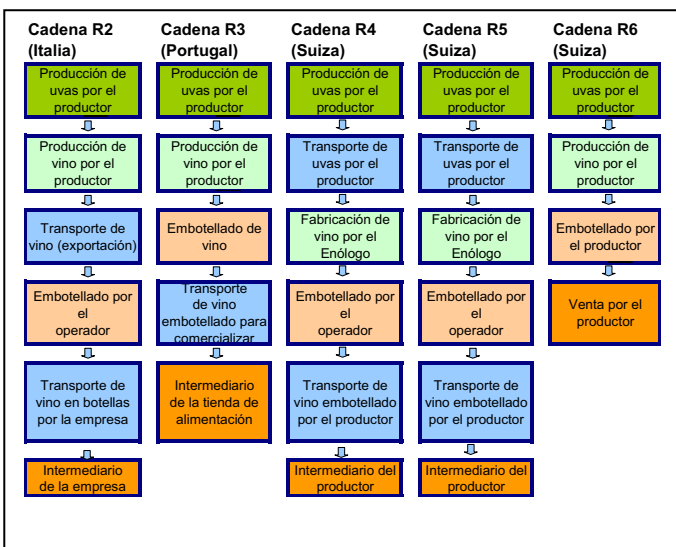
Los catálogos del proyecto "Organic HACCP"

Éste es el nº 14 de una serie de 14 prospectos que abarcan la información sobre cómo el control de la calidad y de la seguridad se puede mejorar más a fondo en las cadenas orgánicas de toda Europa. El proyecto "Organic HACCP" ha repasado estudios de las preocupaciones y preferencias del consumidor en lo referente a sistemas de producción orgánicos y a la información recogida sobre las cadenas típicas de la producción a partir de siete criterios aplicados a varias regiones de Europa. Para cada uno de los criterios enumerados abajo, la información ha sido analizada para identificar los puntos de control críticos (CCPs), definidos como los pasos en las cadenas donde las calidades del producto final se pueden controlar lo más eficientemente posible. Los CCPs fueron identificados usando los métodos desarrollados para el análisis de peligro por los puntos de Control Crítico (HACCP), un procedimiento estándar para prevenir riesgos en la seguridad de los alimentos. El objetivo es ofrecer información que dé respuesta a las preocupaciones del consumidor con el uso del concepto de CCP para una amplia gama de criterios, no solamente seguridad.

1. Toxinas microbianas y contaminantes abióticos
2. Potenciales patógenos
3. Sustancias tóxicas naturales de las plantas
4. Frescor y sabor
5. Contenido en nutrientes y aditivos alimenticios
6. Fraude

Aspectos sociales y éticos.

Visión general de las cadenas seleccionadas para la fabricación del vino



El diagrama muestra las cadenas orgánicas analizadas para el vino en Europa. En la página web del proyecto (www.organichaccp.org) se muestran y se describen más detalladamente cada uno de los CCP.

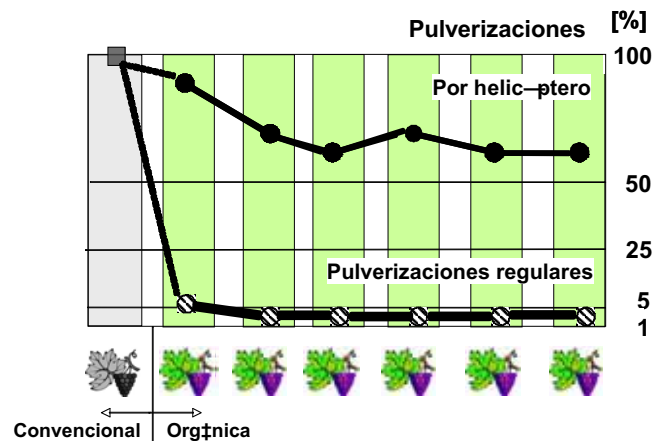
Producción de uva

Importantes detalles a controlar en este paso

El tipo de vino viene determinado principalmente por la variedad. Metabolitos secundarios son la fuente del aroma, color y sabor del vino. Su concentración depende de la variedad, del microclima y de la situación nutritiva de la planta. La vid requiere baja nutrición nitrogenada. Un exceso de fertilizantes nitrogenados puede ser negativo para los componentes gustativos del vino.

Problemas específicos para la producción

Pulverizadores de tracción en las regiones con producción de uva a pequeña escala por viticultores más o menos cuidadosos o por aplicaciones por helicóptero (datos de FiBL; ver gráfico abajo) pueden dar lugar a uvas contaminadas. Es el viticultor el que necesita tener formación adecuada para impedir la contaminación de su producto.



La enfermedad del Mildiu, provocada por el hongo *Plasmopora viticola*, fue tradicionalmente controlada por el uso de las sales de cobre. El uso de pesticidas a base de cobre es un problema para la imagen de la cultura de la vid desde el punto de vista de los consumidores y muchos intermediarios exigen un producto libre de cobre. En algunos países escandinavos y Países Bajos se prohibió el uso de cobre.

Recomendaciones

- Seleccione variedades de valor reconocido, poco sensibles al Mildiu y a otras enfermedades. Certifíquese que están bien adaptadas en su región.
- Limitar el uso de fertilizantes nitrogenados y realizar la cosecha al final del día, después de un día caluroso y soleado, para optimizar la calidad del vino.
- Si aparecen pesticidas en la viña, retire una muestra para analizar. Si fueran encontrados residuos, i) pida, a su vecino que produce convencionalmente que compre las uvas al precio al que vende las uvas de producción orgánica incluyendo los costes del análisis, o ii) coseche las dos primeras filas separadamente, verifíquelas y comercialícelas también separadamente.

- Haga un acuerdo con otros viticultores para los tratamientos con helicópteros, de modo que se hagan las pulverizaciones sólo en determinadas condiciones de viento y con el equipamiento en buenas condiciones, usando los productos fitosanitarios autorizados para la viña y restringiéndolos sólo al lugar de aplicación.
- Coloque barreras para proteger su viña de las pulverizaciones efectuadas por el vecino y promueva la unión de pequeños viñedos e incluso el cambio de propiedades.
- Use cobre en menor cantidad de la permitida por La ley (o ninguno) y prepárese para obtener productos exentos de cobre en el futuro. Desarrolle estrategias de alternancia incluyendo el uso de minerales de arcilla, de tónicos para las plantas y de variedades resistentes.

Fabricación de vino

Problemas específicos para la producción orgánica

En bodegas con fabricación paralela de producción orgánica y no orgánica, hay un riesgo elevado de contaminación con los pesticidas hasta niveles que no están en conformidad con la idea de vino orgánico que los consumidores tienen: mezcla de uvas o mostos de origen biológico y no biológico, uso de mangueras apenas limpiadas (conteniendo residuos), filtros de placas, prensas, línea de embotellado y manipulación de recipientes de pequeño volumen.

Recomendaciones (operaciones paralelas en la fabricación del vino)

- Evalúe cada etapa a lo largo de la línea de producción, de forma que localice los puntos en donde pueda haber introducción de residuos de pesticidas.
- Use equipamiento específico para producción orgánica: mangueras, recipientes, filtros,... Pinte de colores diferentes.
- Aunque el certificador no lo exija, cultive la producción orgánica antes que la no orgánica y limpie completamente el sistema antes de iniciar nuevamente el proceso, especialmente las placas de filtración que pueden acumular residuos.
- Mantenga la identificación permanente de cada lote.
- Monitorice y documente las actividades relativas al proceso biológico y no biológico (relación input-output).

Almacenaje de vino

Importantes detalles a controlar en este paso

El almacenamiento paralelo del vino orgánico no embotellado con el no orgánico y/o cambio del producto aumenta el riesgo involuntario o intencional de mezclarlo, con el objetivo de mejorar la calidad y aumentar la ganancia financiera. Los consumidores están atentos a los fraudes, especialmente cuando el vino orgánico es más caro que el vino producido convencionalmente.

Recomendaciones

- Almacene el vino biológico en cubas/recipientes propios.
- Mantenga la identificación permanente de cada lote en los tanques y barriles.

- Monitorice y documente las actividades relacionadas con la producción orgánica y no orgánica (relación input-output).
- En el embotellado, asegúrese de que la etiqueta contiene el nombre y dirección del productor y el número del lote.

Recomendaciones generales

- Como productor de uva, mantenga un contacto cercano con el productor de vino y discuta los problemas que pueden surgir en relación a la producción paralela de vino en la bodega. Intercambie también información sobre el control de calidad del mismo y de las medidas que toman para garantizar la calidad, con las personas que entran en la cadena de producción. Acuerdos formales de colaboración aseguran la calidad y seguridad en cada etapa de la cadena de producción, así como el reparto de los costes entre los participantes.
- Establezca y mantenga su propio sistema de garantía de la calidad para impedir la contaminación: Para cada etapa, haga un cuadro con la descripción de cómo debe hacerse el control. Haga la previsión de riesgos y apunte las soluciones, en cada caso, para los problemas y accidentes hipotéticos que puedan ocurrir. Llene estos cuadros de verificación para cada lote, indicando la fecha y hora para cada lote y procedimiento, y anotando las observaciones para las situaciones excepcionales.
- Suministre la información permanente de los lotes. Retire muestras de vino de todos los lotes y analícelos en caso de dudas..

Continuación en otros proyectos nacionales o de la UE

El trabajo sobre HACCP en producción biológica identificó diversas áreas donde es necesario investigar más para mejorar la calidad de los productos orgánicos y satisfacer las exigencias del consumidor.

Los tópicos importantes para la calidad y seguridad de uva y fabricación de vino, relevantes para la calidad y seguridad en la producción de uva y fabrico del vino serán objeto de más investigaciones en la UE o en proyectos nacionales:

- Sustitución de los fungicidas cúpricos en la viña y manzana orgánicos en Europa (REPCO), 6º Programa cuadro, contrato en el. 501452, funcionando desde 11/2003, 36 meses. Pagina Web: <http://www.repco.nl/>.
- Dentro del "Bundesprogramm Ökologischer Landbau" varios proyectos estudian estrategias de sustitución del cobre o reducción en general de su utilización, con el control (biológico) de enfermedades fúngicas importantes en la vid (*Peronospora* spp. y *Oidium* spp.) o estrategias preventivas en la protección de la planta; vea <http://www.bundesprogrammoeekolandbau.de/projektliste.html>, Palabras-llave: Pflanze, Wein (en alemán)..



Notas editoriales

financiera de la Comisión de las Comunidades Europeas bajo la Action 5 del "Fifth Framework Research and Technological Development Programme" y de la co-financiación por parte de la Swiss Science Agency (SBF) para el proyecto "Recommendation for improved procedures for securing consumer oriented food safety and quality of certified organic products from plough to plate" (Organic HACCP; QLK1-CT-2002-02245). Las opiniones expresadas son las de los autores y no reflejan necesariamente las opiniones de la Comisión de las Comunidades Europeas, ni de cualquier manera anticipan la política futura de la Comisión en esta área. El contenido de este prospecto es responsabilidad única de los autores. La información contenida, incluyendo cualquier expresión de la opinión y cualquier proyección o pronóstico, se ha obtenido de fuentes fidedignas pero no está garantizada su absoluta exactitud. Esta información es divulgada sin ninguna obligación y entendiendo que cualquier persona que actúe sobre ella o cambie su posición lo hace enteramente bajo su propia responsabilidad.

Información bibliográfica

Gabriela S. Wyss e Bo van Elzakker (2005): Producción de uva y Fabricación de vino. Control de la Calidad y Seguridad en las Cadenas de Producción Orgánica. Research Institute of Organic Agriculture FiBL, CH-5070 Frick, Switzerland
© 2005, Research Institute of Organic Agriculture FiBL and University of Newcastle upon Tyne

- FiBL, Ackerstrasse, CH-5070 Frick, Tel. +41 62 865 7272, Fax +41 62 865 7273, E-mail info.suisse@fibl.org, Internet <http://www.fibl.org>
- University of Newcastle, Agriculture Building, UK – NE1 7RU, Newcastle upon Tyne, e-mail organic.haccp@ncl.ac.uk, Internet <http://www.ncl.ac.uk/afrd/tcoa/>
- Ediciones de HortiEdiciones de Horticultura, S.L., Passeig Misericòrdia, 16, 1º-1ª, 43025 - REUS (Tarragona), ESPAÑA, Tel.: +34 (9)77 75 04 02, Fax: +34 (9)77 75 30 56, e-mail: horticom@ediho.es

Idioma: Maite Araquistain

Capa & Estructura: FiBL

Logo (símbolo) Organic HACCP: Tina Hansen, DARCOF, Denmark

Una versión en formato pdf se puede descargar gratuitamente del sitio de Internet del proyecto en www.organichaccp.org o de

<http://orgprints.org/view/projects/eu-organic-haccp.html>. Las

versiones impresas se pueden pedir a la tienda FiBL en shop.fibl.org.

Autores

Gabriela S. Wyss (FiBL) and Bo van Elzakker (Agro Eco).
FiBL, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Switzerland.
Tel. +41 62 865 72 72
Fax +41 62 685 72 73
E-mail: gabriela.wyss@fibl.org
<http://www.fibl.net/fibl/team/wyss-gabriela.php>

Sobre el proyecto "Organic HACCP"

Los objetivos principales de esta acción concertada son determinar los procesos actuales de manejo y control de producción en cadenas de producción orgánica, con particular referencia a las características apreciadas por los consumidores, y de esto formular y difundir las recomendaciones para las mejoras. El proyecto de 2 años comenzó en Febrero del 2003. Los resultados incluyendo una base de datos de los puntos de Control Crítico en las cadenas analizadas, están disponibles en el Website del proyecto www.organichaccp.org.

Los afiliados del proyecto

- University of Newcastle (UNEW), Newcastle upon Tyne, United Kingdom.
- Swiss Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), Frick, Switzerland.
- Royal Veterinary and Agricultural University (KVL), Copenhagen, Denmark.
- Italian National Research Council, Institute of Food Science (CNR-ISA), Avellino, Italy.
- University of Aberdeen (UNIABDN), Aberdeen, United Kingdom
- Ludwig Boltzmann Institute for Biological Agriculture (LBI) Vienna, Austria.
- Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Vila Real, Portugal.
- Agro EcoConsultancy BV (Agro Eco), Bennekom, The Netherlands.
- National Institute for Consumer Research (SIFO), Oslo, Norway.