



1. DATOS DA ACTIVIDADE

NOME: O sector vitivinícola e o sector das bebidas espirituosas. Novidades normativas e control da calidade comercial. Procesos industriais e distintivos de calidade

CONVOCATORIA: Convocatoria autonómico 2º semestre

GRUPO: Consellería de Medio Rural

ÁREA: Consellería de Medio Rural

CUALIFICACIÓN:	APROVEITAMENTO	PLAN:	F. FINALISTAS	HORAS:	25
ADMINISTRACIÓN:	AUTONÓMICA	ESTADO:	CONVOCADO	ANO:	2021
MOD.IMPARTICIÓN:	PRESENCIAL	TIPOLOXÍA:	ESPECÍFICO	EDICIÓNS:	1

DATA MATRÍCULA: Do 17/06/2021 - 08:00h ao 30/06/2021 - 23:55h

2. DESCRICIÓNS

DESCRIPCIÓN CURSO

O sector vitivinícola e o sector das bebidas espirituosas son sectores de capital importancia na economía agraria galega, existindo varias figuras de calidade de viños e bebidas espirituosas (DOP-IXP).

Nestes últimos anos publicáronse varios regulamentos comunitarios que regulan distintos aspectos no sector do viños como son: Documentos de acompañamento para o transporte de produtos vitivinícolas, a certificación, rexistro e etiquetaxe de produtos e as prácticas enolóxicas autorizadas. Así mesmo, estanse desenvolvendo distintas técnicas analíticas para a determinación en viños de auga esóxena, azucres, alcohois esóxenos e detección de substancias de síntese prohibidas: diglicerinas cíclicas, pimaricina, etc., que serven de base para detectar fraudes nos produtos elaborados e comercializados na nosa comunidade.

Un dos obxectivos deste curso é coñecer as novidades normativas e afondar no procedemento para a mostraxe dos viños, solicitude das novas técnicas analíticas e interpretación dos resultados para detectar fraudes na composición dos viños.

Tamén no ano 2019 aprobouse o Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeo e do Consello, sobre bebidas espirituosas, con moitas novidades en relación o etiquetado das bebidas espirituosas, sendo outro dos obxectivos do curso coñecer como debe ser o etiquetado das bebidas espirituosas.

Tamén servirá o curso para analizar brevemente os distintos procesos de transformación, en especial os orientados á obtención de produtos elaborados de maior valor engadido. Abordarase tamén o estudo das diferentes denominacións de orixe e outros distintivos de calidade existentes.

O curso incluírá unha visita a unha adega e a unha destilería para completar a formación teórica e poder coñecer de cerca os procesos industriais de transformación, así como un taller para a avaliación das características organolépticas dos produtos acollidos a figuras de calidade.

DESTINATARIOS

Persoal da Subdirección de Industrias Agroalimentarias e dos servizos de Industrias e Calidade Agroalimentaria das xefaturas territoriais da Consellería do Medio Rural.

PROGRAMA

Día 10 de novembro:

O Sector vitivinícola. Novidades e normativa mais importante no sector do viño.

10:00- 10:30.- Presentación e entrega de documentación

10:30-12:30.- Documentos de Acompañamento. Novidades e normativa : Regulamento Delegado (UE) 2018/273. Tipos de Documentos de Acompañamento. Certificación de variedade e colleita. Excepcións a obriga do documento de acompañamento. Normativa

autonómica.12:30-14:00.-Contabilidade vitivinícola. Libros Rexistro. Novidades e normativa (Parte I) : Regulamento Delegado (UE) 2018/273 e Regulamento de Execución (UE) 2018/274. Manipulacións e prácticas

sometidas a rexistro. Declaracións obrigatorias 16:00-18:00.-Contabilidade vitivinícola. Libros Rexistro. Novidades e normativa (Parte II): Levanza dos libros rexistro. Casos prácticos.

Normativa autonómica e levanza informática.

Día 17 de novembro:

O Sector vitivinícola. Procesos produtivos e

novidades e normativa mais importante relacionada.10.00-12.00.- Procesos produtivos: Breve exposición dos procesos produtivos industriais.12:00-14:00.- Normativa reguladora prácticas e procesos enolóxicos (Parte I): R(UE) 1308/2013, OCM agraria única e Regulamento Delegado (UE) 2019/934. Prácticas e procesos autorizados.

Condicións e rexistro. Casos prácticos. .16:00-18:00.- Normativa reguladora prácticas e procesos enolóxicos (Parte II): R(UE) 1308/2013, OCM agraria única e Regulamento Delegado (UE) 2019/934. Prácticas e procesos autorizados.

Condicións e rexistro. Casos prácticos.

Día 18 de novembro:

O Sector vitivinícola. Practicas enolóxicas e procesos non permitidas. Control do fraude. Determinación analítica e interpretación.

10:00-14:00.- O Sector vitivinícola. Practicas enolóxicas e procesos non permitidas. Determinación analítica: Breve referencia composición dos viños. Practicas e procesos enolóxicos non permitidos. Control do fraude. Determinación analítica de auga esóxena, azucres, alcohois esóxenos e detección de substancias de síntese prohibidas: diglicerinas

Día 24 de novembro:

O Sector vitivinícola. Novidades e normativa mais importante no etiquetado do viño. A regulación autonómica do sector vitivinícola.

10:00-14:00.- O etiquetado e presentación dos produtos vitivinícolas: O Regulamento delegado (UE) 2019/33 da Comisión, de 17 de outubro de 2018, e o Regulamento de Execución (UE) 2019/34 da Comisión. Etiquetado de viños con DOP-IXP. Etiquetado con variedade e colleita. Casos prácticos.

16:00-18:00.- A regulación autonómica do sector vitivinícola: Novidades normativas autonómicas no sector vitivinícola. Programa ACIOS.

Día 25 de novembro

10:00-13:00. Novidades e normativa específica de bebidas espirituosas: Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeo e do Consello, de 17 de abril de 2019 sobre a definición, designación, presentación e etiquetado das bebidas espirituosas. Casos prácticos.

13:00- 14:00 - Exame.clicas, pimaricina,... e interpretación de resultados. Casos prácticos.

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Criterios xerais da EGAP, segundo a Resolución do 4 de xaneiro de 2008 (DOG do 10 de xaneiro de 2008).

3. DATOS EDICIÓNS

SANTIAGO

LOCALIDADE: SANTIAGO DE COMPOSTELA

INICIO / FIN: 10/11/2021 a 25/11/2021

NUM. PRAZAS: 20

ESTADO: NORMAL - (DIPLOMAS EM.)

DATA EXAME: 25/11/2021 ás 12:00h

DOCENTES NOMEADOS

María José Graña Caneiro

ANTONIO TROITIÑO LOPEZ

Mariano González Moreiras

M^a DE LOS ANGELES MUIÑOS CASTRO

JOSE ANTONIO FERNANDEZ ESCUDERO

ANA MARIA RUANO RAMOS

MANUEL ROLDAN CONTRERAS

CONSELLO REGULADOR II.XX. AUGARDENTES E LICORES TRADICIONAIS DE GALICIA

LUGAR DE REALIZACIÓN DO EXAME

AULA 14: O día 10 de novembro de 10:00 a 14:00. O día 10 de novembro de 16:00 a 18:00. O día 17 de novembro de 10:00 a 14:00. O día 17 de novembro de 16:00 a 18:00. Os días 18 e 24 de novembro de 10:00 a 14:00. O día 24 de novembro de 16:00 a 18:00. O día 25 de novembro de 10:00 a 14:00. EGAP, Rúa Madrid, 2-4, CP15707, SANTIAGO DE COMPOSTELA