



FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS Y SOCIALES  
ESCUELA DE ESTUDIOS DE POSTGRADO  
MAESTRÍA EN PROPIEDAD INTELECTUAL – IV PROMOCIÓN  
DERECHO DE PATENTES II  
DR. EDWIN OTONIEL MELINI SALGUERO

**PROTECCIÓN DE LOS RECURSOS FITOGENÉTICOS  
Y CONOCIMIENTOS TRADICIONALES EN LA  
INDUSTRIA VITIVINÍCOLA DE LA RIOJA**

JUAN PABLO GRAMAJO CASTRO

GUATEMALA, 11 DE JUNIO DE 2010

## ÍNDICE

I. Introducción .....	3
II. Marco Teórico.....	3
A. Recursos fitogenéticos .....	3
B. Conocimientos tradicionales.....	4
C. La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) .....	5
D. Relaciones entre los recursos fitogenéticos y los conocimientos tradicionales.....	6
III. Antecedentes.....	7
IV. Marco Legal (Internacional y Nacional).....	7
A. Normativa Comunitaria Europea.....	7
B. Normativa Nacional Española .....	10
C. Normativa Autonómica Riojana .....	13
V. Análisis crítico .....	17
A. Recursos fitogenéticos .....	17
B. Conocimientos tradicionales.....	19
VI. Propuesta .....	21
VII. Conclusiones .....	23
VIII. Bibliografía.....	24

## I. Introducción<sup>1</sup>

Después de la Segunda Guerra Mundial, durante más de cincuenta años las grandes regiones vinícolas del mundo buscaron modernizarse, a través de la mecanización, el uso de herbicidas, fungicidas y pesticidas, y la adopción de diversas tecnologías modernas. Sin embargo, con el tiempo se dieron cuenta de aspectos negativos, tales como que los químicos dañan el suelo o que las técnicas para incrementar la producción de los viñedos disminuyen la calidad de las uvas.

Específicamente, la industria vinícola española ha atravesado significativos cambios durante los últimos veinte años. El ingreso de España en 1986 a lo que actualmente es la Unión Europea trajo consigo inversión y subsidios para la exportación y la reestructuración de viñedos, y a inicios de la década de 1990 se introdujeron nuevas tecnologías para la fabricación de vinos.

La Rioja, durante décadas, ha dado énfasis a la marca por encima del terruño (término que, en la industria vinícola, “designa la interacción de varios factores que son los que le van a dar carácter al vino (clima, suelo, variedad e intervención del viticultor”<sup>2</sup>). Esto significa que sus vinos transmiten poco sentido de su lugar de origen, y más bien se enfocan a estilos de cada casa vinícola, las cuales compraban uvas de diversas partes de la región. Sin embargo, en tiempos recientes se ha empezado a valorar nuevamente las prácticas y métodos tradicionales, buscando introducir el concepto de terruño, que las demás regiones vinícolas del mundo siempre han manejado<sup>3</sup>.

## II. Marco Teórico

### A. Recursos fitogenéticos

El artículo 2 del Tratado Internacional Sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura (en adelante, TIRFAA) establece que “Por recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura se entiende cualquier material genético de origen vegetal de valor real o potencial para la alimentación y la agricultura” y, a su vez, “Por material genético se entiende cualquier material de origen vegetal, incluido el material reproductivo y de propagación vegetativa, que contiene unidades funcionales de la herencia”. Si bien las anteriores provienen del texto de un instrumento normativo, es válido y preciso citarlas en este marco teórico precisamente por tratarse de definiciones. Vale notar, además, que la vid y su fruto no forman parte de los recursos fitogenéticos incluidos en el sistema multilateral de TIRFAA conforme a su artículo 11 y el Anexo I al cual hace referencia.

---

<sup>1</sup> Véase: Asimov, Eric. *Rooted in Rioja, Traditions Gain New Respect*. Reportaje en *The New York Times*, disponible en línea: <http://www.nytimes.com/2009/08/12/dining/12pour.html>.

MacQuitty, Jane. *Spanish wine: a red and white revolution*. Reportaje en *The Times*, disponible en línea: [http://www.timesonline.co.uk/tol/life\\_and\\_style/food\\_and\\_drink/wine/article5986248.ece](http://www.timesonline.co.uk/tol/life_and_style/food_and_drink/wine/article5986248.ece).

<sup>2</sup> Asenjo, Juancho. *Terroir/terruño: clave mal conocida del mejor vino*. Reportaje en *elmundovino.com*, disponible en línea: [http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=2&vs\\_fecha=200108&vs\\_noticia=998546913](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=2&vs_fecha=200108&vs_noticia=998546913).

<sup>3</sup> Véase, para ampliar el tema:

Barco Royo, Emilio y Navarro Pérez, Ma. Cruz. *Transformación y Cambio Estructural en la D.O.Ca. Rioja. (1983-2005)*. Disponible en línea: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2666594>.

Según la OMPI, “Las cuestiones de propiedad intelectual relacionadas con el acceso a los recursos genéticos y la distribución de beneficios en ese ámbito se plantean en cuatro contextos principales (...) relacionados con la función de los derechos de propiedad intelectual”<sup>4</sup>, siendo éstos:

- Los acuerdos contractuales para el acceso a los recursos genéticos.
- Medidas legislativas, administrativas y normativas para reglamentar el acceso a los recursos genéticos y la distribución de beneficios.
- Los sistemas multilaterales para promover el acceso a los recursos genéticos y la distribución de beneficios.
- La protección de las invenciones biotecnológicas, incluidas determinadas cuestiones administrativas y de procedimiento a ese respecto.

### ***B. Conocimientos tradicionales***

En el documento “Propiedad Intelectual y Conocimientos Tradicionales” publicado por la OMPI<sup>5</sup>, se afirma que “Una única definición no haría plenamente justicia a las diversas formas de conocimiento que poseen las comunidades tradicionales”<sup>6</sup> y que “una forma de protección, y nada más que eso, es la aplicación de leyes para impedir la utilización abusiva y no autorizado de los conocimientos tradicionales por otras personas fuera del círculo tradicional. Se trata de la forma de protección de la propiedad intelectual: el reconocimiento de la necesidad de impedir que un tercero utilice indebidamente los conocimientos tradicionales. [...] Esta forma de protección se centra en la *utilización* del saber adquirido como los conocimientos técnicos tradicionales o los conocimientos ecológicos, científicos y médicos tradicionales. Y abarca el contenido o la sustancia de esos conocimientos técnicos tradicionales, las innovaciones, la información, las prácticas, la experiencia y el aprendizaje de los sistemas de conocimientos tradicionales, por ejemplo, las técnicas agrícolas tradicionales o los conocimientos sobre el medio ambiente o la medicina”<sup>7</sup>, añadiendo que “Algunos conocimientos tradicionales están estrechamente vinculados a plantas y a otros recursos biológicos (...)”<sup>8</sup>.

En cuanto a la protección de los conocimientos tradicionales, “...se han creado y se aplican dos formas de protección de la propiedad intelectual:

- “la protección positiva: que da derecho a los titulares de los conocimientos tradicionales de tomar medidas o hacer uso de recursos para hacer frente a algunas formas de utilización abusiva de los conocimientos tradicionales, y

---

<sup>4</sup> Asamblea General de la OMPI. Asuntos Relacionados con la Propiedad Intelectual, los Recursos Genéticos, los Conocimientos Tradicionales y el Folclore. Punto 21. WO/GA/26/6. Vigésimo sexto período de sesiones (12º extraordinario). Ginebra, 25 de septiembre a 3 de octubre de 2000. Disponible en línea: [http://wipo.int/edocs/mdocs/govbody/es/wo\\_ga\\_26/wo\\_ga\\_26\\_6.doc](http://wipo.int/edocs/mdocs/govbody/es/wo_ga_26/wo_ga_26_6.doc).

<sup>5</sup> Disponible en línea:

[http://www.wipo.int/export/sites/www/freepublications/es/tk/920/wipo\\_pub\\_920.pdf](http://www.wipo.int/export/sites/www/freepublications/es/tk/920/wipo_pub_920.pdf).

<sup>6</sup> OMPI. Propiedad Intelectual y Conocimientos Tradicionales. Página 4.

<sup>7</sup> Loc. Cit.

<sup>8</sup> Ibid. Página 6.

- “la protección preventiva: como salvaguardia contra los derechos de propiedad intelectual obtenidos ilícitamente por un tercero en relación con conocimientos tradicionales”<sup>9</sup>.

Sin embargo, la protección “se ha llevado a la práctica de muy diversas formas en el marco de las legislaciones nacionales – y no necesariamente mediante la creación de derechos de propiedad sobre los conocimientos tradicionales, aunque en algunos casos ha sido el enfoque empleado”<sup>10</sup>.

### ***C. La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)***<sup>11</sup>

La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) fue creada mediante Acuerdo del 3 de abril de 2001, y reemplaza a la Oficina Internacional de la Viña y el Vino, creada desde 1924. España fue parte del Acuerdo original de 1924 y lo es también del actual.

En dicho acuerdo, se define a la OIV como un organismo intergubernamental de carácter científico y técnico, con una competencia reconocida en el campo de la viña, el vino, las bebidas a base de vino, las uvas de mesa, las uvas pasas y otros productos derivados de la vid.

Según el artículo 2.2.b), literales i) y ii) del referido acuerdo, entre las atribuciones de la OIV se encuentra elaborar y formular recomendaciones, siguiendo su aplicación en contacto con los Estados miembros, particularmente de las condiciones de producción vitícola y las prácticas enológicas.

Entre muchas resoluciones emanadas de la OIV, destacan algunas de particular interés para nuestro tema:

- Resolución VITI 1/97 sobre Viñas Transgénicas.
- Resolución VITI 1/2002 sobre Preservación de la Diversidad.
- Resolución VITI 1/2006 sobre Genoma de la Viña y Variedades Genéticamente Modificadas, que toma en consideración expresamente los trabajos del Protocolo de Cartagena.

Esta última se refiere al fitomejoramiento cuando solicita que se reflexione acerca de “los viñedos y las viñas que evolucionan progresivamente utilizando la selección, la experimentación y la experiencia hasta el punto de integrarse en la tradición”, con lo cual también conlleva una referencia a los conocimientos tradicionales. Asimismo, solicita que se reflexiones acerca de “la evaluación de las variedades genéticamente modificadas, sobre la base de las prescripciones y protocolos internacionales, incluyendo el Protocolo de Cartagena sobre la diversidad biológica y tomando en cuenta no solamente su interés agronómico y la composición de los productos sino igualmente su inocuidad en relación a la salud del consumidor y al ecosistema”.

---

<sup>9</sup> *Ibid.* Página 12.

<sup>10</sup> *Ibid.* Página 6.

<sup>11</sup> Para toda esta sección, véase en línea: <http://www.oiv.int/>.

Por su parte, en la Resolución 1/2002 la OIV, “CONSIDERANDO los numerosos trabajos que han sido realizados en muchos países sobre la selección clonal y la importancia de los clones en la viticultura del futuro, RECOMIENDA a los países miembros:

- “conservar al final de estos trabajos la más amplia diversidad genética posible desde el punto de vista de la morfología, del comportamiento agronómico (producción, respuesta a los parásitos, adaptación al medio) y del valor tecnológico, y
- “favorecer el desarrollo de las variedades poco conocidas pero con un alto potencial cualitativo y la adaptación de las técnicas de cultivo para optimizar su calidad”.

#### ***D. Relaciones entre los recursos fitogenéticos y los conocimientos tradicionales***

A la vista de todo lo expuesto en este breve marco teórico, queda claro que en la industria vitivinícola los temas de recursos fitogenéticos y conocimientos tradicionales desempeñan un papel fundamental, central, ya que se trata precisamente de una industria que consiste en la elaboración de productos a partir de un recurso fitogenético, cual es la vid y su fruto, y en dicha elaboración confluyen una amplia y compleja diversidad de conocimientos técnicos y científicos que conllevan mucho de práctica tradicional, regional, etc.

En efecto, el documento de OMPI antes citado destaca y toma en cuenta esta interrelación, al mencionar que

“A raíz de la aparición de las ciencias de la biotecnología modernas, los recursos genéticos han ido adquiriendo una importancia económica, científica y comercial cada vez mayor en una gran variedad de ámbitos. A su vez, los conocimientos tradicionales relacionados con esos recursos son objeto de un interés creciente”<sup>12</sup>.

“La conservación, la gestión, el uso sostenible y la distribución de beneficios respecto de los recursos genéticos y los conocimientos tradicionales conexos son cuestiones que suscitan interés en una gran variedad de ámbitos, a saber, la alimentación y la agricultura, la diversidad biológica y el medio ambiente, la innovación y reglamentación biotecnológica, los derechos humanos, las políticas culturales y el desarrollo comercial y económico”<sup>13</sup>.

“...se plantean cuestiones de propiedad intelectual por lo que respecta a la protección de los conocimientos tradicionales relacionados con los recursos genéticos”<sup>14</sup>.

En tal virtud, estudiar la regulación de los recursos fitogenéticos y los conocimientos tradicionales en la industria vitivinícola puede ser para nosotros de sumo interés, ya que implica examinar un ejemplo real de cómo una industria protege y regula dichos temas, del valor económico que va anejo a los mismos, etc., y con ello puede proveer un

---

<sup>12</sup> Asamblea General de la OMPI. Asuntos Relacionados con la Propiedad Intelectual, los Recursos Genéticos, los Conocimientos Tradicionales y el Folclore. Punto 1.

<sup>13</sup> *Ibid.* Punto 2.

<sup>14</sup> *Ibid.* Punto 22.

modelo o inspiración para su tutela jurídica en otras industrias agroalimentarias que compartan rasgos similares, sea por vía estatal o como normativas gremiales, sectoriales, etc., de carácter privado.

### **III. Antecedentes**

El presente tema forma parte de la lista de temas nuevos proporcionado por la cátedra de Derecho de Patentes II, por lo que no existen antecedentes dentro de esta Maestría en Propiedad Intelectual.

Por aparte, en internet se realizó una búsqueda sobre el tema en el portal de publicaciones académicas Dialnet de la Universidad de La Rioja, donde desde luego se encontró gran cantidad de estudios históricos, enológicos, económicos, mercadológicos, químicos, arqueológicos, etc., relacionados con la industria vitivinícola de La Rioja, pero únicamente los siguientes escritos de vinculación propiamente jurídica:

- Coello Martín, Carlos. Las Bases Históricas y Administrativas del Derecho Vitivinícola Español: El Sistema Jurídico de las Denominaciones de Origen. Tesis Doctoral. Universidad de La Rioja. España. 2006.
- Fernández Olmos, Marta. El Rol de los Contratos en Viticultura. Conocimiento, Innovación y Emprendedores: Camino al Futuro. Universidad de La Rioja. 2007.
- López Escudero, Manuel. El Embotellado en Origen del Vino de Rioja (Comentario de la Sentencia TJCE de 16 de mayo de 2000, Bélgica c. España). Revista de Derecho Comunitario Europeo. Año 4, No. 8. 2000.
- Isasi, David. La Ley de la Viña y el Vino: Una Visión Desde La Rioja. Agricultura: Revista Agropecuaria. Año 71, No. 846. 2002.

### **IV. Marco Legal (Internacional y Nacional)**

El marco legal aplicable a la industria vitivinícola de La Rioja es amplio y complejo. De hecho, varias universidades europeas ofrecen estudios de postgrado –incluso a nivel de Maestría– en áreas relacionadas con la vitivinicultura en cuanto su gestión empresarial, enología, etc., e incluyen estudios específicos sobre el Derecho Vitivinícola, que en países de tradición en el cultivo de viñedos y elaboración de vinos ha llegado a constituir una disciplina jurídica autónoma, debido a los conocimientos especializados que involucra y la cantidad y complejidad de fuentes jurídicas que lo integran.

Por tanto, desde nuestra perspectiva no podemos más que ofrecer una visión introductoria y panorámica, no especializada, de las principales normas vitivinícolas de que hemos adquirido conocimiento a través de la investigación, específicamente limitando nuestro interés a aquellas disposiciones que de manera expresa y directa se relacionan con recursos fitogenéticos y conocimientos tradicionales.

#### ***A. Normativa Comunitaria Europea***

La Unión Europea tiene una serie de disposiciones que afectan la industria vitivinícola en general, entre las que hemos de destacar el Reglamento (CE) número 491/2009 del

Consejo, de 25 de mayo de 2009, que modifica el Reglamento (CE) número 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)<sup>15</sup>.

La Sección II bis establece normas de producción en el sector vitivinícola. Una primera normativa importante es la que contiene su artículo 120 bis, el cual regula lo relativo a la clasificación de las variedades de uva de vinificación, estableciendo lo siguiente:

1. Los productos enumerados en el anexo XI ter y producidos en la Comunidad deberán elaborarse con variedades de uva de vinificación que sean clasificables conforme a lo dispuesto en el apartado 2.
2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 3, 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.

Los Estados miembros solo podrán incluir en la clasificación las variedades de uva de vinificación que cumplan las condiciones siguientes:

- 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, Jacquez, Clinton y Herbemont.

En caso de que una variedad de uva de vinificación se suprima de la clasificación a que se refiere el párrafo primero, se procederá a su arranque en el plazo de quince años a partir de su supresión.

3. Los Estados miembros cuya producción vinícola no supere los 50000 hectolitros de vino por año, calculada en función de la producción media de las últimas cinco campañas vitícolas, no estarán obligados a efectuar la clasificación a que se refiere el apartado 2.

No obstante, también en los Estados miembros a que se refiere el párrafo primero solo se podrán plantar, replantar o injertar para la producción de vino variedades de uva de vinificación que sean conformes al apartado 2, letras a) y b).

4. No obstante lo dispuesto en los párrafos primero y segundo del apartado 2 y en el párrafo segundo del apartado 3, se autorizará la plantación, la replantación o el injerto de las siguientes variedades de uva de vinificación para experimentación y otros fines científicos:

---

<sup>15</sup> Diario Oficial n° L 154 de 17/06/2009 p. 0001 – 0056.

Disponible en línea:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:154:0001:0056:ES:PDF>.



a) variedades de uva de vinificación que no estén clasificadas, en lo que respecta a los Estados miembros a que se refiere el apartado 2;

b) variedades de uva de vinificación que no sean conformes con el apartado 2, letras a) y b), en lo que respecta a los Estados miembros a que se refiere el apartado 3.

5. Deberán arrancarse las superficies plantadas con variedades de uva de vinificación para la producción de vino contraviniendo lo dispuesto en los apartados 2, 3 y 4.

No obstante, el arranque de dichas superficies no será obligatorio en el caso de que la producción se destine exclusivamente al autoconsumo.

6. Los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias para comprobar el cumplimiento por parte de los productores de lo dispuesto en los apartados 2 a 5.

Lo anterior constituye una importante regulación en cuanto a recursos fitogenéticos, y a continuación los artículos 120 ter y 120 quater establecen a su vez el marco general europeo para los conocimientos tradicionales en cuanto a la industria vitivinícola, que en dicho ámbito equivalen a las prácticas enológicas:

#### Artículo 120 ter Ámbito de aplicación

La presente subsección tiene por objeto las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y comercialización de productos del sector vitivinícola, así como el procedimiento de toma de decisiones sobre esas prácticas y restricciones.

#### Artículo 120 quater Prácticas enológicas y restricciones

1. Para la producción y conservación en la Comunidad de productos del sector vitivinícola, solo podrán utilizarse las prácticas enológicas autorizadas por la normativa comunitaria, de acuerdo con lo dispuesto en el anexo XV bis o conforme a lo que se decida con arreglo a los artículos 120 quinquies y 120 sexies.

El párrafo primero no se aplicará a:

a) el zumo de uva y el zumo de uva concentrado;

b) el mosto de uva y el mosto de uva concentrado destinados a la elaboración de zumo de uva.

2. Las prácticas enológicas autorizadas solo podrán utilizarse para garantizar una buena vinificación, una buena conservación o una crianza adecuada del producto.
3. Los productos del sector vitivinícola deberán producirse en la Comunidad con arreglo a las restricciones pertinentes establecidas en el anexo XV ter.
4. Los productos regulados por el presente Reglamento que se hayan sometido a prácticas enológicas comunitarias no autorizadas o, cuando proceda, prácticas enológicas nacionales no autorizadas o que infrinjan las restricciones establecidas en el anexo XV ter no podrán comercializarse en la Comunidad.

### ***B. Normativa Nacional Española***

El marco legal nacional de España lo constituye principalmente la Ley 24/2003 de 10 de julio de la Viña y el Vino<sup>16</sup>.

En cuanto a recursos fitogenéticos, debemos citar los siguientes artículos:

Artículo 5.1. El Gobierno, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y consultadas las comunidades autónomas, regulará la normativa básica del régimen de autorizaciones de nuevas plantaciones y replantaciones de viñedo.

Artículo 5.4. El material vegetal utilizado en las nuevas plantaciones o replantaciones cumplirá los requisitos establecidos reglamentariamente, y por 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.

Artículo 38.1. Se considerarán infracciones leves: (...) 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.

Artículo 39.1. Se considerarán infracciones graves: 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

---

<sup>16</sup> Boletín Oficial del Estado 165 de 11 de julio de 2003.  
Disponible en línea: <http://www.mapa.es/alimentacion/pags/vino/ley.pdf>.

plazo inferior a dos meses desde que la comunidad autónoma lo requiera para el arranque, de la superficie afectada por la infracción.

Sobre conocimientos tradicionales, nuevamente manifestados como prácticas enológicas, procesos de fabricación y transformación, destacamos:

Artículo 38.1. Se considerarán infracciones leves: (...) 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.

Artículo 39.1. Se considerarán infracciones graves: (...) 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.

Por último, dado la relevancia directa que guarda con nuestro tema y con instituciones de la Propiedad Intelectual, es preciso transcribir las disposiciones relativas a denominaciones de origen:

#### **Artículo 17. *Titularidad, uso y gestión de los bienes protegidos.***

1. Los nombres geográficos protegidos por estar asociados con cada nivel según su respectiva norma específica, y en especial las denominaciones de origen, son bienes de dominio público y no pueden ser objeto de apropiación individual, venta, enajenación o gravamen.

La titularidad de estos bienes de dominio público corresponde al Estado cuando comprendan territorios de más de una comunidad autónoma y a las comunidades autónomas en los demás casos.

2. El uso y la gestión de los nombres protegidos estarán regulados por esta ley y las normas concordantes.

3. No podrá negarse el uso de los nombres protegidos a cualquier persona física o jurídica que lo solicite y cumpla los requisitos establecidos para cada nivel, salvo que se hubiera impuesto sanción de pérdida temporal o definitiva del uso del nombre protegido o concurra otra causa establecida en la normativa estatal o autonómica.

#### **Artículo 22. *Vinos con Denominación de Origen.***

1. A los efectos de esta ley se entenderá por "denominación de origen" el nombre de una región, comarca, localidad o lugar determinado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan las siguientes condiciones:

a) Haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos.

b) Disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen.

c) Y cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos.

2. Será requisito necesario para el reconocimiento de una denominación de origen que la región, comarca o lugar a la que se refiera hayan sido reconocidos previamente como ámbito geográfico de un vino de calidad con indicación geográfica con una antelación de, al menos, cinco años.

3. Además de los criterios señalados en el artículo 15, la delimitación geográfica de una denominación de origen incluirá exclusivamente terrenos de especial aptitud para el cultivo de la vid.

4. La gestión de la denominación de origen deberá estar encomendada a un órgano de gestión, denominado Consejo Regulador, en la forma que la normativa de la Administración pública competente determine.

### **Artículo 23. *Vinos con denominación de origen calificada.***

1. Además de los requisitos exigibles a las denominaciones de origen, las denominaciones de origen calificadas deberán cumplir los siguientes:

a) Que hayan transcurrido, al menos, 10 años desde su reconocimiento como denominación de origen.

b) Que los productos amparados se comercialicen exclusivamente embotellados desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada.

c) Que su organismo u órgano de control establezca y ejecute un adecuado sistema de control, cuantitativo y cualitativo, de los vinos protegidos, desde la producción hasta la salida al mercado, que incluya un control físico-químico y organoléptico por lotes homogéneos de volumen limitado.

d) Que en las bodegas inscritas, que habrán de ser independientes y separadas, al menos, por una vía pública de otras bodegas o locales no inscritos, solamente tenga entrada uva procedente de viñedos inscritos o mostos o vinos procedentes de otras bodegas también inscritas en la misma denominación de origen calificada, y que en ellas se elabore o embottle exclusivamente vino con derecho a la denominación de origen calificada o, en su caso, a los vinos de pagos calificados ubicados en su territorio.

e) Que dentro de su zona de producción, estén delimitados cartográficamente, por cada término municipal, los terrenos que se consideren aptos para producir vinos con derecho a la denominación de origen calificada.

2. La gestión deberá estar encomendada a un órgano de gestión, denominado Consejo Regulador, en la forma que la normativa de la Administración pública competente determine.

### ***C. Normativa Autonómica Riojana***

Dada la organización política de España, y las remisiones expresas a la normativa autonómica que contiene la Ley general citada en la sección anterior, hemos de transcribir aquí también las disposiciones pertinentes de la Ley 8/2002, de 18 de octubre, de Vitivinicultura de La Rioja<sup>17</sup>, emitida por el Parlamento de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

En materia de recursos fitogenéticos, dicho cuerpo legal establece lo siguiente:

#### **Artículo 7.** Autorización de plantaciones.

1. Corresponde a la Comunidad Autónoma de La Rioja, en todo caso, la autorización de las plantaciones que se realicen en su ámbito territorial, cualquiera que sea la procedencia del derecho de plantación.

5. Las plantaciones deberán realizarse exclusivamente con portainjertos y variedades que hayan sido autorizadas por la Comunidad Autónoma de La Rioja para la parcela a plantar. Las plantas-injerto y los portainjertos deberán proceder de viveros legalmente autorizados.

#### **Artículo 13.** Prohibiciones.

1. Queda totalmente prohibida la plantación, la sustitución de marras, el injerto y el sobreinjerto, con variedades de vid no inscritas en la clasificación.

Estas restricciones no serán de aplicación a las vides utilizadas en investigaciones y experimentos científicos llevados a cabo por organismos oficiales u oficialmente reconocidos por la Comunidad competente, ni a los viveros legalmente autorizados para ello.

2. Toda parcela o subparcela de vid destinada a la producción de vinos de calidad producidos en regiones determinadas (en adelante vcprd), deberá comprender únicamente variedades de vid que consten en la lista autorizada o de conservación vegetal para dichos vcprd. La lista de variedades de conservación vegetal será la aprobada por la Comunidad Autónoma de La Rioja. De no cumplirse esta disposición, los vinos

---

<sup>17</sup> Boletín Oficial del Estado 268 de 8 de noviembre de 2002.

Disponible en línea: <http://www.derecho.com/l/boe/ley-8-2002-vitivinicultura-rioja/pdf.html>.

obtenidos de la uva recogida en dicha parcela o subparcela de vid no podrán optar a la denominación vcpd.

#### **Artículo 14.** Generalidades.

1. La Consejería con competencias en agricultura controlará las prácticas de cultivo de la vid que, dentro de sus atribuciones, establezca la Comunidad Autónoma de La Rioja.

2. Dicha Consejería será la competente para autorizar aquellas prácticas que estén condicionadas a la previa autorización administrativa, como el riego de la vid, y para otorgar los distintivos o marchamos de viticultura biológica o ecológica que estén establecidos.

3. La Consejería con competencias en agricultura estará encargada de la vigilancia y control de las plagas que afectan a las vides, recomendando a los viticultores los tratamientos que deban ser aplicados.

En aquellos casos extraordinarios que supongan grave amenaza a la viticultura riojana, podrá ordenar la aplicación obligatoria de las medidas y tratamientos precisos para su erradicación.

Sobre conocimiento tradicional establece:

#### **Artículo 20.** Prácticas y tratamientos enológicos.

2. En la elaboración de los productos vitivinícolas, solo podrán utilizarse las prácticas y tratamientos enológicos autorizados por la Comunidad Europea contenidos en el Título V y en los anexos IV y V del Reglamento (CEE) N° 1493/99, excepto en aquellos casos en que la normativa nacional establezca prácticas y tratamientos más restrictivos.

En cuanto a las normativas de la Comunidad Europea sobre prácticas enológicas, recuérdese lo establecido por el artículo 120 quater del Reglamento (CE) número 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009, antes citado, que es norma posterior a la ley riojana en comentario.

La Ley en cita establece, en su Título IV, Capítulos II y III, Infracciones en Materia Vitícola y Vinícola, respectivamente.

Por último, y sin perjuicio de la existencia de muchas otras normas jurídicas aplicables a la materia que examinamos, es necesario cerrar esta exposición del marco legal con las citas pertinentes de la Orden APA/3465/2004, de 20 de octubre, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada "Rioja" y de su Consejo Regulador<sup>18</sup>.

Sobre recursos fitogenéticos, establece:

---

<sup>18</sup> Disponible en línea: <http://www.riojawine.com/es/rioja.php?op1=0&op2=4&sec=5&pag=0>.

## **ARTÍCULO 5. *Variedades autorizadas***

1. La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo y Maturana tinta, entre las tintas, y Malvasía, Garnacha Blanca, Viura, Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo, Maturana blanca, Tempranillo blanco y Turruntés, entre las blancas.
2. De estas variedades se consideran preferentes las siguientes: Tempranillo, entre las tintas, y Viura, entre las blancas.

El texto citado es conforme a la importante reforma de que la norma fue objeto en 2007, mediante la cual se introdujeron nuevas variedades por primera vez desde la creación de la Denominación de Origen Rioja en 1925<sup>19</sup>.

En cuanto a conocimientos tradicionales, el Reglamento de la DOCa Rioja contiene, como es lógico, las normas específicas relativas a las prácticas culturales y de elaboración propias de dicha región:

## **ARTÍCULO 6. *Prácticas culturales***

1. La densidad de plantación será obligatoriamente de 2.850 cepas por hectárea, como mínimo y de 4.000 cepas por hectárea, como máximo.
2. Con carácter general, las prácticas culturales tenderán a optimizar la calidad de las producciones. En cumplimiento de lo señalado en los artículos 9 y 26.2.d) de la Ley 24/2003, el riego será regulado anualmente por el Consejo Regulador, pudiendo autorizarlo para mantener el equilibrio del potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo, en las modalidades de riego por goteo, aspersión o a manta, de manera que se garantice un mínimo de aporte hídrico no inferior a 600 litros por año, del que al menos un cincuenta por ciento se suministrará entre la brotación y el envero, siempre que establezca una fecha límite para la realización de esta práctica, al menos con una antelación de treinta días al inicio de la vendimia y, salvo circunstancias excepcionales, del 15 de agosto de cada año. Todo ello con el fin de contribuir a la obtención de productos de calidad y señalando las condiciones prácticas en las que el mismo pueda efectuarse y época de realización.
3. Los sistemas de poda serán los siguientes:
  - 3.1. El tradicional sistema en vaso y sus variantes, con una carga máxima de 12 yemas por cepa sobre un máximo de seis pulgares.
  - 3.2. Se podrá efectuar la poda en espaldera o conducida que, en todo caso, se ajustará a las siguientes prescripciones:

---

<sup>19</sup> Véase:

[http://www.larioja.com/prensa/20070113/rioja\\_region/consejo-incorpora-seis-nuevas\\_20070113.html](http://www.larioja.com/prensa/20070113/rioja_region/consejo-incorpora-seis-nuevas_20070113.html).

a) En el sistema de doble cordón, la carga máxima será de 12 yemas distribuidas en un máximo de seis pulgares.

b) En el sistema de vara y pulgar, la carga se distribuirá en una vara y uno o dos pulgares de dos yemas, con un máximo de 10 yemas por cepa.

3.3. En todo caso, para la variedad Garnacha, la carga máxima será de 14 yemas por cepa.

4. En atención a la densidad del viñedo, en ningún caso de los anteriores sistemas de poda podrá superarse el límite máximo de 36.000 yemas por hectárea, salvo la excepción establecida para la variedad Garnacha, que será de 42.000 yemas por hectárea, como densidad máxima.

5. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá autorizar, a propuesta del Consejo Regulador, la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que, constituyendo un avance de la técnica vitícola, se compruebe que no afectan desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido.

6. Las prácticas culturales y actuaciones precedentes se ajustarán a los límites de producción máximos establecidos en el artículo 8 de este Reglamento.

#### **ARTÍCULO 10. *Prácticas de elaboración. Rendimiento de transformación***

1. Las técnicas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y el proceso de conservación, tenderán a obtener productos con la adecuada calidad y tipicidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vino amparados por la denominación.

2. En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecnología, orientada hacia la optimización de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia. Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos. El límite de litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia podrá ser modificado, excepcionalmente, por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los inscritos interesados, hasta un máximo de 72 litros por cada 100 kilogramos.

3. En función de las circunstancias de la denominación, en determinadas campañas, el Consejo Regulador podrá reducir el rendimiento máximo de transformación de uva a vino, requiriéndose para ello un acuerdo



adoptado por una mayoría cualificada de los dos tercios de los miembros del Pleno.

4. Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos. En particular, queda prohibida en la elaboración de vinos protegidos por esta denominación la utilización de prensas conocidas como "continuas", en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso.

5. Queda igualmente prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga, de eje vertical.

6. En la elaboración de vinos protegidos no podrán utilizarse prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

7. No se podrán utilizar trozos de madera de roble en la elaboración y posteriores procesos, incluido el almacenamiento, de los vinos protegidos por la denominación.

## **V. Análisis crítico**

### ***A. Recursos fitogenéticos***

El recurso fitogenético que específicamente nos ocupa es la uva o, como especifica la normativa comunitaria de la UE antes citada, cualquier variedad que “pertenece a la especie *Vitis vinifera* o procede de un cruce entre la especie *Vitis vinifera* y otras especies del género *Vitis*”. Ya desde esa disposición podemos ver el punto de partida para la tutela jurídica de los recursos fitogenéticos en la industria vitivinícola europea en general, ya que se establecen requisitos fitogenéticos específicos que deben cumplir las variedades para poderse “plantar, replantar o injertar (...) para la producción de vino” en los Estados miembros de la UE, excluyendo expresamente determinadas variedades. Aparte de la producción de vino, se contemplan disposiciones especiales en cuanto a otras “variedades de uva de vinificación para experimentación y otros fines científicos”. Todas las plantaciones que no sean de las variedades clasificadas deberán ser arrancadas, salvo que sean para el autoconsumo.

La Ley española de la Vid y del Vino señala que la plantación de viñedos requiere autorización gubernamental, como una medida para fiscalizar el cumplimiento de las normas jurídicas aplicables a tal actividad.

Es de importancia mencionar que también se tutela en forma específica el recurso fitogenético a través de lo dispuesto por el artículo 5.4 de la mencionada Ley, que busca impedir la propagación de la filoxera, una plaga producida por un insecto del mismo nombre que se detectó en La Rioja por primera vez en 1878 y cuyo origen “parece haber sido la importación de vides americanas desde Europa con el fin de ensayar especies y variedades nuevas resistentes al oídio, enfermedad también procedente de América que había invadido los viñedos europeos a mediados del siglo XIX./ El efecto de la plaga

fue una grave crisis que obligó a replantar casi todos los viñedos de Europa utilizando portainjertos de vid americana, resistente al insecto. [...] Aunque se han probado distintos tratamientos químicos para acabar con la plaga, las únicas soluciones viables parecen ser la plantación sobre terrenos arenosos en los que la raíz no se ve afectada por el insecto (el suelo arenoso impide la construcción de los túneles por los que llegan a las raíces) y el uso de injertos de cepas europeos sobre raíces de cepas americanas, resistentes a la plaga. / Esta última solución es la que se utiliza actualmente y de hecho, casi todas las plantaciones de vid se realizan con portainjertos de vid americana (*vitis lambrusca*)”<sup>20</sup>.

De tal forma que el artículo 5.4 constituye una norma jurídica que ejemplifica en forma muy interesante y acertada cómo los fenómenos que se producen en los ecosistemas también son fuentes reales de derecho, en cuanto que para contrarrestar una plaga se ha legislado a fin de hacer obligatorias las conductas y medidas tendientes a evitar su propagación. A la vez, dicho fenómeno se originó en la introducción de variedades extranjeras con propósitos de fitomejoramiento, con lo cual se ejemplifica también cómo dichas actividades no están exentas de representar potenciales riesgos para los ecosistemas y consecuencias jurídicas.

Cuando la normativa sobre denominaciones de origen hace referencia a “factores naturales o humanos” como elementos del medio geográfico que es causa fundamental o exclusiva de la calidad y características de los bienes amparados por la denominación, debe entenderse que, para el caso de la industria vitivinícola, los recursos fitogenéticos quedan incluidos entre los factores naturales, y los conocimientos tradicionales entre los factores humanos: de esta manera, se empieza a perfilar cómo la regulación de la denominación de origen es también una parte o fuente importante de la tutela jurídica de los recursos y el conocimiento ya que, si bien dentro de su ámbito propio, provee o puede proveer una serie de disposiciones legales que directa o indirectamente los protejan.

Por su parte, la Ley autonómica Riojana de la materia reserva a la Comunidad Autónoma la autorización de plantaciones y variedades, incluyendo el de variedad específica según la parcela a plantar, siendo la Comunidad Autónoma la encargada de aprobar la lista de variedades de conservación vegetal. Refuerza la prohibición de utilizar variedades no inscritas, aunque a la vez reafirma la no aplicabilidad de tal restricción a los fines investigativos y científicos, y viveros legalmente autorizados.

La inobservancia de las disposiciones en cuanto a variedades autorizadas trae como consecuencia que los vinos de ellas obtenidos no podrán optar a la denominación de vino de calidad producido en región determinada.

Como una normativa en cierta forma intermedia o mixta entre recursos fitogenéticos y conocimientos tradicionales, debe mencionarse el artículo 14 de la Ley Riojana, ya que establece competencias para controlar las prácticas de cultivo de la vid, así como para recomendar tratamientos contra plagas e incluso hacerlos obligatorios cuando supongan grave amenaza a la viticultura riojana.

---

<sup>20</sup> Filoxera, en Diccionario del Vino: <http://www.diccionariodelvino.com/index.php/filoxera/>.

Por último, el Reglamento de la DOCa Rioja culmina la regulación al establecer ya en forma directa y expresa cuáles son las variedades de uva exclusivamente autorizadas para elaborar los vinos protegidos.

### ***B. Conocimientos tradicionales***

La normativa comunitaria de la UE citada en la sección anterior establece como norma general para la industria vitivinícola europea una serie de prácticas enológicas y restricciones, cuya inobservancia se sanciona con la prohibición de comercializar en Europa los vinos producidos sin sujeción a dichos parámetros. Es importante resaltar que la misma normativa comunitaria prevé la obligatoriedad no sólo del propio sistema general sino además de las prácticas enológicas autorizadas en cada país, con lo cual provee a una adecuada regionalización de la tutela jurídica. Considero que esto es importante dado que las prácticas enológicas van ligadas no sólo a factores naturales de cada región vitivinícola en cuanto su ecosistema y entorno geográfico, sino también a elementos culturales, todo lo cual requiere la posibilidad de determinación localizada de su protección legal.

Por su parte, la Ley española de la Vid y el Vino establece sanciones para conductas que atenten contra los tratamientos, prácticas o procesos autorizados. Al respecto es necesario comentar que existe una especie de doble nivel de protección a tales estándares, ya que no sólo se sanciona la implementación de tratamientos, prácticas o procesos que sean *distintos* de los aprobados, sino también la implementación de los *mismos* elementos aprobados *en forma distinta* a la legalmente autorizada. Asimismo, que la sanción se da aunque no existan riesgos para la salud: si tales riesgos existen, ciertamente se encuadraría de todos modos en una conducta sancionable, pero lo importante de analizar en este aspecto es que, al sancionarse la conducta aun cuando no conlleve riesgos para la salud, lo que eso implica es que el objeto de tutela jurídica no es propiamente la salud del consumidor en forma tal que la tutela de los procesos resulta un medio que indirectamente proteja la salud (sin perjuicio, desde luego, de que hayan normas que sí tutelan en forma directa la salud), sino que el objeto de tutela es en tal caso el mismo procedimiento, tratamiento o práctica, vale decir, las prácticas culturales y conocimientos tradicionales en el campo de la vitivinicultura y la enología.

Vale repetir aquí lo dicho en la sección anterior respecto de que cuando la normativa sobre denominaciones de origen hace referencia a “factores naturales o humanos” como elementos del medio geográfico que es causa fundamental o exclusiva de la calidad y características de los bienes amparados por la denominación, debe entenderse que, para el caso de la industria vitivinícola, los recursos fitogenéticos quedan incluidos entre los factores naturales, y los conocimientos tradicionales entre los factores humanos: de esta manera, se empieza a perfilar cómo la regulación de la denominación de origen es también una parte o fuente importante de la tutela jurídica de los recursos y el conocimiento ya que, si bien dentro de su ámbito propio, provee o puede proveer una serie de disposiciones legales que directa o indirectamente los protejan.

Además, el requisito de “que los productos amparados se comercialicen exclusivamente embotellados desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada” es a su vez una norma específica que indirectamente protege los conocimientos tradicionales, ya que hace necesario que para poder gozar de la denominación de origen, para poder utilizarla, se tenga que embotellar en la misma zona geográfica, con lo cual

se promueve su sometimiento a las prácticas culturales propias de dicho lugar. Ahora bien, hemos de recordar que el hecho de no violar los parámetros establecidos no implica de por sí que se empleen siempre las mismas prácticas tradicionales, ya que la protección que los parámetros dan a las prácticas es amplia en forma tal que deja margen a que cada bodega y casa vinícola tenga prácticas que, sin ser contrarias a las normas aprobadas, sean a su vez características de esa bodega o productor específico.

La Ley de Vitivinicultura de La Rioja reafirma la obligatoriedad de las prácticas y tratamientos enológicos aprobados por la Comunidad Europea pero, a la vez, dado que la misma normativa europea prevé la aplicación de normas locales, la ley riojana especifica que la normativa nacional únicamente podrá establecer prácticas y tratamientos más restrictivos que el marco general de la UE.

Como una normativa en cierta forma intermedia o mixta entre recursos fitogenéticos y conocimientos tradicionales, debe mencionarse el artículo 14 de la Ley Riojana, ya que establece competencias para controlar las prácticas de cultivo de la vid, así como para recomendar tratamientos contra plagas e incluso hacerlos obligatorios cuando supongan grave amenaza a la viticultura riojana.

El Reglamento de la DOCa Rioja establece un marco de referencia detallado en cuanto a las prácticas culturales y de elaboración, de cuya lectura se establece que van encaminadas a optimizar la calidad de las producciones en equilibrio con el ecosistema clima-suelo. A tal efecto, regula sistemas de riego y de poda.

Es importante hacer notar que sí está prevista la posibilidad de establecer nuevas prácticas que constituyan un avance de la técnica vitícola, cuya autorización compete al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a propuesta del Consejo Regulador de la DOCa Rioja. Esto implica que las prácticas culturales se encuentran jurídicamente tuteladas en atención a la calidad de la uva o del vino, y no se les pretende conservar por sí mismas por el mero hecho de ser tradicionales. A mi entender, ello no implica que se subordine la tradición a la calidad, como si fuera más importante la producción que las costumbres y prácticas locales, sino que es una solución muy lógica que a la vez refleja la naturaleza misma de dichas prácticas, ya que por el hecho mismo de ser costumbres humanas, son susceptibles de variación y perfeccionamiento con el paso del tiempo, y las personas las implementan buscando mejorar su calidad de vida (en este caso, ligada a la calidad de los productos que elaboran y constituyen un elemento fundamental de su economía regional). De tal forma que esa prescripción normativa me parece una acertada apertura a la innovación, al proceso de evolución mediante ensayo y error que es también parte esencial de las prácticas y costumbres que adopta una comunidad humana.

Igual tendencia observamos en la regulación de las prácticas de elaboración, las cuales buscan una coexistencia entre las prácticas tradicionales y las tecnologías modernas, a la vez que prohíbe la utilización de ciertas tecnologías específicas por el efecto que puedan tener sobre la calidad del vino producido. Por ejemplo, el artículo 10.4 prohíbe el uso de las llamadas “prensas continuas”, y el 10.5 el de “máquinas estrujadoras de acción centrífuga, de eje vertical”. José Hidalgo Togores, en su Tratado de Enología, enumera estas prácticas prohibidas como “sistemas de prensado que dañen o dislaceren los

componentes sólidos del racimo”<sup>21</sup>, es decir, que los desgarran o lastiman. El vino obtenido del prensado es rico en sustancias tánicas y alcohol metílico, por lo que no se destina directamente al consumo<sup>22</sup>. “Los taninos son sustancias orgánicas astringentes<sup>23</sup> contenidas en el hollejo, pepitas y raspón de la uva, así como igualmente en otras partes de ciertos vegetales. (...)Un vino tánico es un vino astringente por la presencia de una concentración excesiva de taninos”<sup>24</sup>. Es decir, con las citadas disposiciones se pretende que los vinos amparados por la DOCa Rioja no sean vinos de prensa, vinos tánicos, resguardando así su calidad.

## VI. Propuesta

El estudio del marco jurídico de la industria vitivinícola de La Rioja que hemos intentado en este trabajo se ha centrado principalmente en la manera en que los recursos fitogenéticos y los conocimientos tradicionales se encuentran contemplados dentro del mismo. Delimitando de esta manera la temática, es posible ofrecer algunas consideraciones que permitan aprovechar este conocimiento en forma propositiva.

En cuanto a los recursos fitogenéticos, debe resaltarse que las regulaciones tanto a nivel europeo como en España y La Rioja limitan la capacidad de las personas de plantar y cultivar viñedos pero, en todo caso, cuando los mismos estarán destinados a la comercialización. Dentro de ese marco, la normativa de la DOCa Rioja también señala estándares fitogenéticos pero en tanto y en cuanto deseen tener derecho a utilizar dicho signo distintivo. De tal suerte que la regulación examinada no es aplicable al autoconsumo o a viñedos y vinos que no estarán destinados al comercio o a la utilización de la DOCa Rioja.

Lo anterior implica que la preservación de los recursos fitogenéticos que promueve la normativa vitivinícola puede considerarse indirecta, ya que no es de por sí una normativa con ese objeto, por lo que no sustituye otras normas aplicables de derecho público que sí tengan por objeto la preservación del ambiente y los recursos fitogenéticos. Sin embargo, no por eso deja de ser un marco jurídico complementario, ya que ciertamente el impacto económico que tiene la industria vitivinícola en La Rioja hace que exista el incentivo para que los suelos aptos para viñedos comerciales sean efectivamente asignados a esa finalidad. De esta manera, la legislación vitivinícola en cierto modo puede resultar hasta más efectiva para la preservación de los recursos fitogenéticos, ya que va acompañada del importante elemento del incentivo económico para cumplir con sus disposiciones.

Las mismas consideraciones son válidas en cuanto se refiere a los conocimientos tradicionales, y en ambos temas hemos de remitir a las consideraciones vertidas también en la sección de análisis crítico.

---

<sup>21</sup> Hidalgo Togores, José. *Tratado de Enología*. Tomo II. Página 1046.

Disponible en línea: <http://books.google.com.gt/books?id=3VxBiSvyIPIC>.

<sup>22</sup> Qué es el vino y cómo se elabora.

En línea: <http://www.oni.escuelas.edu.ar/olimpi99/tierradebuenosvinos/vinoelab.htm>.

<sup>23</sup> Según el DRAE, astringente es “Que, en contacto con la lengua, produce en esta una sensación mixta entre la sequedad intensa y el amargor, como, especialmente, ciertas sales metálicas”.

En línea: [http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=astringente](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=astringente).

<sup>24</sup> Bodegas Fernández de Arcaya. En línea: <http://www.fernandezdearcaya.com/es/faqsp.html>.

Es de notar, además, que la regulación vitivinícola en cuanto se relaciona con recursos fitogenéticos y conocimientos tradicionales tiene un enfoque que podríamos denominar “de dentro hacia fuera”, por cuanto que establece estándares que sus propios habitantes deben cumplir para poder comercializar con los productos tradicionales de la región. En cambio, la discusión en torno a esta materia por lo general gira en torno a un enfoque “de fuera hacia dentro”, ya que se busca regular estándares que los extranjeros deban cumplir para poder aprovecharse de los recursos y conocimientos de una comunidad o región: de ahí que se hable del acceso a recursos fitogenéticos, el consentimiento informado previo y la distribución equitativa de beneficios, pues es una normativa que busca proteger ante aprovechamientos injustos por parte de personas ajenas a la demarcación geográfica o humana que tiene como propios los recursos y el conocimiento; mientras que la regulación vitivinícola opera en forma inversa, pues busca que los propios miembros de las comunidades vitivinícolas se ajusten a ciertos estándares que mantengan la calidad y prestigio de los productos regionales ante el resto del mercado nacional, europeo y mundial.

En ambos tipos de normativas se tutela un interés económico consistente en que se regula una actividad individual lucrativa con el objeto de salvaguardar intereses colectivos: sólo que, en la normativa vitivinícola la actividad individual es el cultivo de viñedos y producción de vinos, y el interés colectivo radica en la calidad de los productos que se ofrecen al mercado; mientras que en la otra regulación, la actividad individual es la explotación de recursos y conocimientos pertenecientes a una comunidad o región, y el interés colectivo es la justa retribución de dichas comunidades y regiones.

A la luz de lo anterior, la propuesta puede ir en el sentido de tomar en cuenta que las regulaciones comerciales, y específicamente los reglamentos de denominaciones de origen, pueden constituir una herramienta jurídica eficaz para tutelar los recursos fitogenéticos y los conocimientos tradicionales, especialmente por cuanto que, al relacionarse con una actividad económica lucrativa que lo es precisamente en atención al medio geográfico natural y elementos culturales y humanos que confluyen en la producción, proporciona un incentivo económico para que las personas cumplan con dicha normativa, ya que de lo contrario no podrán beneficiarse de la función de mercado que cumple el signo distintivo.

Aunque no podemos ignorar que el enfoque “de dentro hacia fuera” deja sin resolver los problemas que se plantea el enfoque “de fuera hacia dentro”, por lo que la propuesta, entonces, sería más bien la de valorizar e implementar creativamente las regulaciones de denominaciones de origen como alternativas para especialmente la preservación de los recursos fitogenéticos y los conocimientos tradicionales, y no ciertamente para normar los problemas de acceso, CIP y distribución de beneficios que preocupan tanto. Un acercamiento a estos temas puede, no obstante, proponerse:

- En la medida en que la explotación de los recursos fitogenéticos según su finalidad económica implique que ésta deba realizarse *in situ*, los reglamentos de denominaciones de origen sí pueden resultar eficaces para normar el acceso ya que, por ejemplo, no se permitiría utilizar el signo distintivo a los productores que no cumplieran con los estándares de acceso, manejo y preservación que el reglamento establezca. Esto no resuelve el acceso en cuanto la explotación económica suponga la extracción de material genético para su

utilización *ex situ*, y tampoco resuelve el acceso en modalidades no relacionadas con la explotación económica a que se aplique la denominación de origen, pero de alguna manera podría ser un avance.

- El consentimiento informado previo puede exigirse como requisito para utilizar la denominación de origen. Esto puede hacerse en dos formas: en cuanto que la autoridad reguladora de la denominación de origen sea suficientemente representativa de la comunidad interesada; o bien, que en forma descentralizada se requiera el CIP como requisito, correspondiendo a cada interesado la negociación con la comunidad pertinente. La opción quizá dependa de la extensión territorial y diversidad de comunidades que estén relacionadas con los recursos y conocimientos involucrados en la producción amparada por el signo distintivo, y desde luego que hay lugar para creatividad en la forma de regularlo.
- La distribución equitativa de beneficios puede darse a través del pago de regalías por el uso de la denominación de origen.

## VII. Conclusiones

- La regulación de la industria vitivinícola de La Rioja ofrece un ejemplo de un marco jurídico que se relaciona con recursos fitogenéticos y conocimientos tradicionales en cuanto regula la elaboración de un producto que debe su calidad y prestigio al entorno geográfico y prácticas culturales.
- Por el mismo motivo, también se relaciona con las denominaciones de origen, y ciertamente los vinos son quizá el ejemplo por excelencia de esta institución de la propiedad industrial.
- En tal virtud, la regulación vitivinícola nos puede ofrecer ejemplos e ideas de cómo las denominaciones de origen, específicamente los reglamentos a que su utilización se halla sujeta, pueden contribuir en alguna medida a la preservación de los recursos fitogenéticos y los conocimientos tradicionales.
- Las denominaciones de origen no resuelven del todo los problemas de acceso a recursos fitogenéticos, el consentimiento informado previo y la distribución equitativa de beneficios, pero pueden suponer una herramienta eficaz para un mayor y mejor acercamiento a la solución.
- Como signos distintivos, las denominaciones de origen cumplen una función de mercado, y esto es una “espada de dos filos” para su empleo como protección a los recursos fitogenéticos y los conocimientos tradicionales: por un lado, su viabilidad depende de que dichos elementos resulten decisivos para la calidad y prestigio comercial de los bienes o servicios y, al mismo tiempo, cuando dicho factor existe, entonces se convierte en un incentivo económico que coadyuva a la eficacia de la normativa.

## VIII. Bibliografía<sup>25</sup>

### A. Libros

- Hidalgo Togores, José. Tratado de Enología. Tomo II. Página 1046.  
Disponible en línea: <http://books.google.com.gt/books?id=3VxBiSvyIPIC>.

### B. Legislación

- Comunidad Europea. Reglamento (CE) número 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009.
- España. Ley 24/2003 de 10 de julio de la Viña y el Vino.
- Comunidad Autónoma de La Rioja. Ley 8/2002, de 18 de octubre, de Vitivinicultura de La Rioja.
- España. Orden APA/3465/2004, de 20 de octubre, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada "Rioja" y de su Consejo Regulador.

### C. Artículos académicos y periodísticos

- Asimov, Eric. Rooted in Rioja, Traditions Gain New Respect.  
Reportaje en *The New York Times*.  
Disponible en línea: <http://www.nytimes.com/2009/08/12/dining/12pour.html>.
- MacQuitty, Jane. Spanish wine: a red and white revolution.  
Reportaje en *The Times*.  
Disponible en línea:  
[http://www.timesonline.co.uk/tol/life\\_and\\_style/food\\_and\\_drink/wine/article5986248.ece](http://www.timesonline.co.uk/tol/life_and_style/food_and_drink/wine/article5986248.ece).
- Asenjo, Juancho. Terroir/terruño: clave mal conocida del mejor vino.  
Reportaje en [elmundovino.com](http://elmundovino.com).  
Disponible en línea:  
[http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=2&vs\\_fecha=200108&vs\\_noticia=998546913](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=2&vs_fecha=200108&vs_noticia=998546913).
- Barco Royo, Emilio y Navarro Pérez, Ma. Cruz. Transformación y Cambio Estructural en la D.O.Ca. Rioja. (1983-2005).  
Disponible en línea: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2666594>.
- El Consejo incorpora seis nuevas variedades de uva blanca, tres de ellas foráneas

---

<sup>25</sup> Somos del criterio que el mero hecho de encontrarse en Internet no justifica catalogar una fuente como "Cyberbibliografía", ya que actualmente en Internet pueden hallarse fuentes muy diversas, tales como versiones digitales en línea de auténticos libros, artículos académicos y periodísticos, etc. Por lo que en esta sección colocamos las fuentes literarias y hemerográficas como lo que son, independientemente de que se encuentren disponibles en línea, y reservamos la categoría de "Cyberbibliografía" únicamente para aquellas que constituyen páginas de red en el sentido más propio del término.



Diario La Rioja. 13 de enero de 2007.  
[http://www.larioja.com/prensa/20070113/rioja\\_region/consejo-incorpora-seis-nuevas\\_20070113.html](http://www.larioja.com/prensa/20070113/rioja_region/consejo-incorpora-seis-nuevas_20070113.html).

#### ***D. Documentos varios***

- Asamblea General de la OMPI. Asuntos Relacionados con la Propiedad Intelectual, los Recursos Genéticos, los Conocimientos Tradicionales y el Folclore. Punto 21. WO/GA/26/6. Vigésimo sexto período de sesiones (12º extraordinario). Ginebra, 25 de septiembre a 3 de octubre de 2000.  
Disponible en línea:  
[http://wipo.int/edocs/mdocs/govbody/es/wo\\_ga\\_26/wo\\_ga\\_26\\_6.doc](http://wipo.int/edocs/mdocs/govbody/es/wo_ga_26/wo_ga_26_6.doc).
- OMPI. Propiedad Intelectual y Conocimientos Tradicionales.  
Disponible en línea:  
[http://www.wipo.int/export/sites/www/freepublications/es/tk/920/wipo\\_pub\\_920.pdf](http://www.wipo.int/export/sites/www/freepublications/es/tk/920/wipo_pub_920.pdf).

#### ***E. Cyberbibliografía***

- Qué es el vino y cómo se elabora.  
En línea:  
<http://www.oni.escuelas.edu.ar/olimpi99/tierradebuenosvinos/vinoelab.htm>.
- Bodegas Fernández de Arcaya.  
En línea: <http://www.fernandezdearcaya.com/es/faqsp.html>.
- Organización Internacional de la Viña y el Vino.  
<http://www.oiv.int/>.

#### ***F. Obras de referencia***

- Diccionario del Vino.  
<http://www.diccionariodelvino.com>
- Diccionario de la Real Academia Española  
<http://www.rae.es>