



Acceso al Mercado Global (GMA) Solicitud para Vino

Encuentre este formulario en www.ccof.org/es/resources. Envíe los formularios completados a inbox@ccof.org.

Complete este formulario para inscribirse en los programas de GMA para vino de CCOF para la UE, el Reino Unido ó Suiza. También debe completar la [Solicitud de Programa GMA](#).

- ▶ Debe inscribirse en este programa si produce vino que pueda exportarse desde EE.UU. o Canadá a la UE, Reino Unido o Suiza. La inscripción significa que CCOF revisará sus vinos para determinar su elegibilidad para la exportación a la UE, Reino Unido o Suiza.
- ▶ Por favor, revise el [Manual de programa de Acceso al Mercado Global de CCOF](#).

A. Vino - Verificación de la elegibilidad para la aprobación para la UE, Reino Unido ó Suiza

El vino debe cumplir con los requisitos de producción y etiquetado del mercado de destino; Reglamento (UE) 2018/848 o la Ordenanza EAER sobre Agricultura Orgánica.

Nombre de la operación:	Código de cliente:	Fecha:
1. ¿Para qué mercado(s) extranjero(s) necesita la verificación de equivalencia?	<input type="checkbox"/> UE <input type="checkbox"/> Reino Unido <input type="checkbox"/> Suiza	
2. ¿Algún vino contiene sulfitos añadidos (menos de 100 ppm en total)?	<input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sí. Los vinos que contengan sulfitos añadidos pueden exportarse a la UE, Reino Unido o Suiza con la mención "Orgánico " en la etiqueta (la mención "Elaborado con uvas orgánicas" está prohibida). Todos los contenedores y documentos de envío deben estar claramente marcados como "Sólo para exportación". ¹	
3. ¿Dispone de documentación que acredite que todos los proveedores de vino a granel cumplen los requisitos de vinificación descritos en la sección B siguiente para cada mercado extranjero solicitado?	<input type="checkbox"/> Sí, adjunte certificados o declaraciones juradas de la certificadora para cualquier proveedor no certificado por CCOF. <input type="checkbox"/> N/A, no se suministran vinos a granel.	
4. ¿Dispone de documentación que acredite que todas las bodegas contratadas para producir su vino cumplen los requisitos de vinificación descritos en la sección B siguiente para cada mercado extranjero solicitado?	<input type="checkbox"/> Sí, adjunte certificados. Si no produce vino en sitio pare, este formulario está completo. <input type="checkbox"/> N/A, ninguna bodega contratada para producir vino.	

B. Requisitos de vinificación de la UE, el Reino Unido y Suiza

Esté preparado para demostrar en su inspección el cumplimiento de los siguientes requisitos de elaboración de vinos de la UE, el Reino Unido y Suiza. Los vinos elaborados con prácticas/materiales prohibidos no pueden exportarse a la UE, Reino Unido ó Suiza. Si una práctica de gestión o material prohibido se utiliza sólo en algunos vinos, pero no en todos, indique esto a CCOF.

Prácticas de gestión	Respuesta	UE, Reino Unido y Suiza
1. ¿Utiliza versiones no orgánicas de alguna de las siguientes sustancias? <ul style="list-style-type: none"> ▪ Caseína ▪ Albumina de huevo ▪ Gelatina ▪ Goma Arábica ▪ Proteína de chicharo ▪ Proteína de papa ▪ Taninos ▪ Proteína de trigo ▪ Levadura ▪ Extracto de levadura 	<input type="checkbox"/> No, sólo se utilizan versiones orgánicas de estas sustancias. <input type="checkbox"/> Sí, utilizo versiones no orgánicas de estas sustancias porque las versiones orgánicas no están disponibles comercialmente en la forma, cantidad, calidad o función esencial requerida. <i>Esté preparado para demostrar su búsqueda de versiones orgánicas en la inspección. Si existe una versión orgánica disponible en el mercado, debe utilizarla. El costo no puede ser un factor para determinar la disponibilidad comercial. Estas sustancias no pueden utilizarse en vino "Orgánico" vendido en los EE.UU., limitándose sólo al vino "Hecho con Orgánico" para ventas en los EE.UU.</i> <input type="checkbox"/> Sí, utilizo versiones no orgánicas de estas sustancias, pero las versiones orgánicas están disponibles comercialmente. <i>Prohibido.</i>	Es obligatorio el uso de productos orgánicos cuando estén disponibles en el mercado. Si se utiliza un producto no orgánico, debe demostrarse en la inspección que no se dispone de una versión orgánica en el mercado. ²
2. ¿Utiliza versiones no orgánicas de alguna de las siguientes sustancias? <ul style="list-style-type: none"> ▪ Resina de pino carrasco ▪ Tártaro ácido de potasio - (Crémor Tártaro) 	<input type="checkbox"/> No, sólo se utilizan versiones orgánicas de estas sustancias. <input type="checkbox"/> Sí. <i>Permitido.</i>	Se autorizan las versiones no orgánicas de estas sustancias. ³

¹ CIR (EU) 2021/1165 Anexo V Parte D; Ordenanza de la EAER sobre Agricultura Orgánica Artículo 3b

² CIR (EU) 2021/1165 Anexo V Parte D; Ordenanza de la EAER sobre Agricultura Orgánica Artículo 3b

³ CIR (EU) 2021/1165 Anexo V Parte D; Ordenanza de la EAER sobre Agricultura Orgánica Artículo 3b





Acceso al Mercado Global (GMA) Solicitud para Vino

Encuentre este formulario en www.ccof.org/es/resources. Envíe los formularios completados a inbox@ccof.org.

Prácticas de gestión	Respuesta	UE, Reino Unido y Suiza
3. ¿Utiliza ingredientes agrícolas/auxiliares tecnológicos no orgánicos distintos de los indicados anteriormente en las preguntas B1 y B2 (por ejemplo, uvas, azúcar, colorantes)?	<input type="checkbox"/> No, ningún otro ingrediente agrícola/auxiliar tecnológico no orgánico. <input type="checkbox"/> Sí, utilizo otros ingredientes agrícolas/auxiliares tecnológicos no orgánicos en algunos o todos los vinos. <i>Prohibido</i> .	Sustancias agrícolas no orgánicas prohibidas, salvo que la normativa de la UE las autorice específicamente. ⁴
4. ¿Utiliza saborizantes no orgánicos (que no sean trozos de madera de roble)?	<input type="checkbox"/> No, no se utilizan sabores no orgánicos. <input type="checkbox"/> Sí, utilizo sabores no orgánicos en algunos o todos los vinos. <i>Prohibidos</i> .	Sabores no orgánicos prohibidos (excepto trozos de madera de roble) ⁵
5. ¿Utiliza enzimas distintas de las siguientes? <ul style="list-style-type: none"> ▪ Celulasa ▪ Hemicelulasa ▪ Pectina liasas ▪ Pectina metilesterasa ▪ Poligalacturonasa 	<input type="checkbox"/> No, no se utilizan enzimas distintas de la celulasa, hemicelulasa, pectina liasas, pectina metilesterasa, poligalacturonasa, pectolítica. <input type="checkbox"/> Sí, utilizo enzimas adicionales en algunos o todos los vinos. <i>Prohibido</i> .	Enzimas prohibidas (excepto celulasa, hemicelulasa, pectina liasa, pectina metilesterasa, poligalacturonasa) ⁶
6. ¿Desalcoholiza parcialmente el vino?	<input type="checkbox"/> No, no desalcoholizo. <input type="checkbox"/> Sí, desalcoholizo algunos o todos los vinos. <i>Prohibido</i> .	Prohibido ⁷
7. ¿Realiza tratamientos de electrodiálisis?	<input type="checkbox"/> No, no uso electrodiálisis. <input type="checkbox"/> Sí, utilizo la electrodiálisis en algunos o todos los vinos. <i>Prohibido</i> .	Prohibido ⁸
8. ¿Tratan el vino con intercambiadores de cationes?	<input type="checkbox"/> No, no hay tratamiento de intercambio catiónico. <input type="checkbox"/> Sí, utilizo intercambiadores de cationes en algunos o todos los vinos. <i>Prohibido</i> .	Prohibido ⁹
9. ¿Concentra parcialmente el vino mediante enfriamiento?	<input type="checkbox"/> No, no hay concentración por enfriamiento. <input type="checkbox"/> Sí, concentro algunos o todos los vinos mediante refrigeración. <i>Prohibido</i> .	Prohibido ¹⁰
10. ¿Se elimina el dióxido de azufre mediante procesos físicos?	<input type="checkbox"/> No, no hay eliminación de dióxido de azufre mediante procesos físicos. <input type="checkbox"/> Sí, elimino el dióxido de azufre mediante procesos físicos en algunos o todos los vinos. <i>Prohibido</i> .	Prohibido ¹¹
11. ¿Centrifuga o filtra con o sin un agente filtrante inerte?	<input type="checkbox"/> No, sin centrifugar ni filtrar. <input type="checkbox"/> Sí, centrifugo o filtro algunos o todos los vinos. Sólo los vinos centrifugados o filtrados con un tamaño de poro >0,2 micrómetros pueden exportarse a la UE, Reino Unido o Suiza. <i>Restringido</i> .	Restringido: el tamaño de los poros no será inferior a 0.2 micrómetros ¹²
12. ¿Trata los vinos con calor?	<input type="checkbox"/> No, no hay vinos tratados con calor. <input type="checkbox"/> Sí, trato algunos o todos los vinos con calor. Sólo los vinos tratados con calor <75 °C (167 °F) pueden exportarse a la UE, Reino Unido o Suiza. <i>Prohibido</i> .	Restringido: la temperatura no debe superar los 75 °C (167°F) ¹³

⁴ CIR (EU) 2021/1165 Anexo V Parte D; Ordenanza de la EAER sobre Agricultura Orgánica Artículo 3b

⁵ CIR (EU) 2021/1165 Anexo V Parte D; Ordenanza de la EAER sobre Agricultura Orgánica Artículo 3b

⁶ CIR (EU) 2021/1165 Anexo V Parte D; Ordenanza de la EAER sobre Agricultura Orgánica Artículo 3b

⁷ CIR (EU) 2018/848 Anexo II Parte VI 3.2(d); Ordenanza de la EAER sobre Agricultura Orgánica Artículo 3c

⁸ REG (EU) 2018/848 Anexo II Parte VI 3.2(c) Ordenanza de la EAER sobre Agricultura Orgánica Artículo 3c

⁹ REG (EU) 2018/848 Anexo II Parte VI 3.2(e); Ordenanza de la EAER sobre Agricultura Orgánica Artículo 3c

¹⁰ REG (EU) 2018/848 Anexo II Parte VI 3.2(a); Ordenanza de la EAER sobre Agricultura Orgánica Artículo 3c

¹¹ REG (EU) 2018/848 Anexo II Parte VI 3.2(b) Ordenanza de la EAER sobre Agricultura Orgánica Artículo 3c

¹² REG (EU) 2018/848 Anexo II Parte VI 3.3 (b); Ordenanza de la EAER sobre Agricultura Orgánica Artículo 3c

¹³ REG (EU) 2018/848 Anexo II Parte VI 3.3 (a); EAER Ordenanza de la EAER sobre Agricultura Orgánica Artículo 3c

