

01 INTRODUCCIÓN	02 DESCRIPCIÓN, DESIGNACIÓN, FACTORES DE CALIDAD, ANÁLISIS SECTORIAL Y NORMATIVA APLICABLE	03 NORMATIVA APLICABLE	04 CONCLUSIÓN
--------------------	--	---------------------------	------------------

01 INTRODUCCIÓN

Las bebidas alcohólicas tienen gran importancia comercial en España: vino, cerveza, sidra y algunas bebidas espirituosas. Todas contienen alcohol etílico, obtenido por fermentación de los azúcares de frutas, melazas o granos. Se llama aguardiente a la bebida espirituosa obtenida por destilación de productos fermentados de origen agrícola, como el vino, el orujo, la fruta o los cereales.

El **GTISA**, grupo de trabajo presidido por la Secretaría General de Agricultura y Alimentación del MAPA, desarrolla el Plan de Internacionalización del Sector Agroalimentario. Uno de sus siete grupos se dedica al sector vitivinícola y busca eliminar barreras comerciales, consolidar y abrir mercados, mejorar la coordinación institucional, aumentar la dimensión empresarial y promover los productos españoles.

02 DESCRIPCIÓN, DESIGNACIÓN, FACTORES DE CALIDAD, ANÁLISIS SECTORIAL Y NORMATIVA APLICABLE

2.1 Vino

Vino. Producto resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva, por las levaduras presentes en la pruina de la uva.

La variedad de vinos depende de la uva, de la modalidad de elaboración y de su composición:

- Sabor dulce: azúcares residuales (fructosa y glucosa), alcohol etílico y glicerina
- Acidez: ácidos orgánicos tartárico, málico y cítrico
- Sabor amargo: polifenoles, sobre todo antocianos y taninos

La normativa clasifica los vinos con dos criterios complementarios, el proceso de elaboración y el nivel de calidad y protección geográfica.

Según el proceso de elaboración. La OCM (anexo VII, parte II, del **Reglamento (UE) 1308/2013**) define las categorías:

- Vino: grado alcohólico adquirido no inferior al 8,5 o 9 % vol según la zona, y grado total que no supera con carácter general el 15 % vol
- Vino de licor: encabezado con alcohol vínico o destilado de vino, con un grado adquirido de entre el 15 y el 22 % vol, como el jerez o el oporto
- Vino espumoso: primera o segunda fermentación y sobrepresión de al menos 3 bares por dióxido de carbono procedente exclusivamente de la fermentación.
- Vino de aguja: sobrepresión de entre 1 y 2,5 bares por dióxido de carbono endógeno
- Vino desalcoholizado (no más de 0,5 % vol) y parcialmente desalcoholizado (más de 0,5 % vol pero menos que el mínimo

de su categoría de origen): categorías nuevas del **Reglamento (UE) 2021/2117**

Según la calidad y la protección geográfica. El sistema de DOP e IGP sustituyó a los antiguos v.c.p.r.d. tras la reforma de la OCM de 2008. En España, la **Ley 24/2003**, de la Viña y del Vino, establece estos niveles:

- Vinos de la Tierra (IGP)
- Vinos de Calidad con Indicación Geográfica, como Cangas, Sierra de Salamanca o Valtiendas
- Denominaciones de Origen (DOP), como Ribera del Duero, Rueda, Jerez-Xérès-Sherry o Cava
- Denominaciones de Origen Calificadas (DOP), solo dos: Rioja y Priorat
- Vinos de Pago (DOP), de un paraje con edafología y microclima propios que no tiene por qué estar en una DO, como Prado de Irache o Arínzano

Los productos vitivinícolas aromatizados, regulados por el **Reglamento (UE) 251/2014**, añaden aromas y otros ingredientes. Hay tres grupos: vinos aromatizados (vermut), bebidas aromatizadas a base de vino (sangría) y cócteles aromatizados.

Factores de calidad comercial. La calidad comercial es el valor añadido que recibe un alimento respecto a su estado natural.

Los factores del vino son las características que definen su identidad, la materia prima, el proceso de elaboración, las condiciones de conservación y las características organolépticas. Los controles analíticos miden la densidad a 20 °C, el contenido en azúcares del mosto, el grado alcohólico volumétrico, el extracto seco total y los azúcares reductores, y permiten detectar prácticas fraudulentas.

Las enfermedades del vino, de origen químico, fisicoquímico o microbiológico, alteran sus propiedades organolépticas:

- Enturbiamiento o refermentación: turbidez, depósito, presencia de anhídrido carbónico y sabor picado
- Quiebra férrica: turbidez, depósito blanco o negro y reflejos metálicos
- Quiebra proteica: coagulación de proteínas a bajas temperaturas, con posos
- Quiebra cuprosa: precipitado parduzco en blancos y rosados, con sabor metálico y amargo

Análisis sectorial. Según la OIV (informe de 2025), la producción mundial de 2024 fue la más baja en más de sesenta años, con 7,1 millones de hectáreas de viñedo (-0,6 %). Francia cayó un 23 % y cedió el primer puesto a Italia (41 millones de hl), mientras España siguió como tercer productor con 33,6 millones de hl. En 2025 la producción española fue de 28,7 Mhl (-7,7 %), un 17 % por debajo de la media de cinco años por la sequía y las olas de calor.

La UE es el mayor exportador e importador mundial, con más del 40 % de la producción amparada por DO, y hay una tendencia consolidada hacia los vinos de calidad. En exportación, España y Italia se disputan el primer puesto en volumen y Francia lidera en valor. Más de la mitad del volumen español sale a granel, sobre todo a Italia, Francia y Alemania, que lo envasan y reexportan con más valor añadido. Es un reto estructural.

Según DATACOMEX, en 2025 el sector tiene superávit comercial y exporta casi 3.000 M€ (-2 %), aproximadamente el 4 % de las exportaciones agroalimentarias:

- Destinos del vino: Alemania, EEUU, Reino Unido, Francia, Países Bajos, Suiza y Canadá
- Mosto, en torno a 400 M€: Italia, China, Francia, Alemania y Arabia Saudí
- Importaciones: Francia, Italia, Portugal, Chile y Alemania
- Las exportaciones a Canadá y Japón crecen al amparo del CETA (2017) y del Acuerdo de Asociación Económica UE-Japón (2019)

Los aranceles de la administración Trump son la principal novedad. Las importaciones estadounidenses de vino español cayeron en 2025 un 16,5 % en valor y un 2,9 % en volumen, y están en riesgo 400 M€, sobre todo de Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas y el cava. Tras el acuerdo político UE-EEUU del verano de 2025, el vino europeo quedó sujeto al arancel general del 15 %, sin exención sectorial. El Acuerdo Interino de Comercio UE-Mercosur, aplicado provisionalmente desde el 1 de mayo de 2026, elimina progresivamente los aranceles de Brasil, Argentina, Uruguay y Paraguay a vinos y espírituosos europeos y protege indicaciones geográficas españolas.

Normativa aplicable. El **Reglamento (UE) 1308/2013** crea la OCM, modificado por el **Reglamento (UE) 2021/2117**, que regula los vinos desalcoholizados, el etiquetado nutricional y de ingredientes aplicable desde el 8 de diciembre de 2023 y prorroga las autorizaciones de plantación hasta 2045. La OCM actúa en cuatro frentes:

- Clasificación de productos: categorías vitícolas, prácticas enológicas autorizadas y normas de designación, presentación y etiquetado
- Organizaciones de productores (OP), base para los objetivos de la PAC, y organizaciones interprofesionales, reconocidas conforme al art. 157 del Reglamento 1308/2013 y a la **Ley 38/1994**, como la OIVE. La FEV, la FEBE y la FIAB son organizaciones empresariales sin naturaleza interprofesional
- Régimen de intervención, canalizado por la intervención sectorial vitivinícola del Plan Estratégico de la PAC, que financia reestructuración y reconversión del viñedo, cosecha en verde, inversiones en bodegas, promoción en terceros países y destilación de crisis. Lo gestiona el FEGA y lo financia el FEAGA
- Medidas de intercambio con terceros países: aranceles, contingentes, salvaguardias y certificados de importación y exportación, con acuerdos de reconocimiento de prácticas enológicas y de protección de indicaciones geográficas

El régimen de autorizaciones, prorrogado hasta 2045, limita el aumento de superficie al 1 % anual para evitar la devaluación del mercado.

Los objetivos de la OCM son aumentar la competitividad de los vinos de la UE, potenciar su reputación, dar al sector normas simples que equilibren oferta y demanda y mantener la función

social y ecológica rural. Se refuerzan las prácticas enológicas (se prohíbe añadir agua y alcohol) y el control de las menciones obligatorias y facultativas.

En el ámbito nacional rige la **Ley 24/2003**, modificada por la **Ley 6/2015** de DOP e IGP de ámbito supraautonómico. Las normas sustantivas de las DOP e IGP vitivinícolas siguen en el Reglamento 1308/2013, y el **Reglamento (UE) 2024/1143** unifica los procedimientos de registro y protección de las indicaciones geográficas de vinos, espírituosas y productos agrícolas.

Requisitos para ser DO Ca.:

- Antigüedad: al menos 10 años usando el término «denominación de origen»
- Embotellado en origen, desde bodegas inscritas dentro de la zona delimitada
- Control sistemático por lotes homogéneos de volumen limitado en los exámenes analíticos y organolépticos
- Bodegas independientes, separadas por una vía pública de las no inscritas, con entrada exclusiva de uva y vino de la misma DOP
- Delimitación cartográfica de los terrenos aptos, desglosada por término municipal

El etiquetado se rige por el **Reglamento Delegado (UE) 2019/33** y el **Real Decreto 1363/2011**. Desde el 8 de diciembre de 2023 son obligatorias la información nutricional y la lista de ingredientes, que pueden ir en código QR. La etiqueta debe incluir:

- Denominación de venta: categoría del producto y, si hay protección, «Denominación de Origen Protegida» o «Indicación Geográfica Protegida» con su nombre geográfico
- Volumen nominal y grado alcohólico adquirido en % vol.
- Procedencia
- Embotellador (en espumosos, productor o vendedor) e importador solo en vinos de terceros países
- Azúcares, obligatorio solo en espumosos y sus variantes (Brut Nature, Extra Brut, Brut, Demi-sec)
- Alérgenos, como «Contiene sulfitos»
- Valor energético por 100 ml con el símbolo «E», con el resto de la información derivable al QR

Legislación específica:

- **Reglamento (CE) 555/2008**, programas de apoyo, comercio con terceros países, potencial productivo y controles
- **Reglamento Delegado (UE) 2018/273**, plantaciones y registro vitícola
- **Reglamento Delegado (UE) 2019/934**, prácticas enológicas autorizadas y restricciones
- **Reglamento (UE) 251/2014 y Reglamento Delegado (UE) 2017/670**, productos vitivinícolas aromatizados y sus procesos de producción
- **Real Decreto 90/2023**, Intervención Sectorial Vitivinícola del PEPAC: promoción en terceros países, reestructuración y reconversión, inversiones en bodegas y cosecha en verde

2.2 Cerveza

Cerveza. Bebida resultante de la fermentación alcohólica, con levadura seleccionada, de un mosto de malta de cebada, solo o con otros productos transformables en azúcares por digestión enzimática, con lúpulo y sometido a cocción.

- Cerveza de cereal: mosto de malta de un cereal distinto de la cebada

- Cerveza sin alcohol: grado alcohólico inferior al 1 %
- Cerveza extra: extracto seco primitivo no inferior al 15 %
- Cerveza especial: extracto seco primitivo no inferior al 13 % en masa

Factores de calidad comercial. Los más importantes son el aroma, el sabor, el contenido en alcohol y el color de la espuma. También es muy importante el valor nutritivo, medido como extracto real y extracto seco primitivo.

Análisis sectorial. Los mayores productores mundiales son China, EEUU y Brasil. En la UE la producción de 2024 fue de 347 millones de hl, liderada por Alemania (22,2 %), España (12,3 %) y Polonia (10,6 %). España produjo 41,5 millones de hl en 2025 (+0,5 %), es segundo productor de la UE y principal fabricante de cerveza sin alcohol de los países occidentales.

El sector tiene déficit comercial y es el quinto exportador de la UE. Exportó 328 M€ en 2025 (+8 %), con destinos extracomunitarios como China, Cuba, Reino Unido, Andorra y Guinea Ecuatorial. Importa sobre todo de Bélgica, Portugal, México y Francia. El consumo interno cayó un 0,2 % en 2024, mientras la cerveza sin alcohol creció un 5,3 % en facturación en 2025.

Normativa aplicable. El lúpulo se regula por la OCM (**Reglamento (UE) 1308/2013**) y desde 2024 por el **Reglamento de Ejecución (UE) 2024/601**, sobre certificación y controles, y el **Reglamento Delegado (UE) 2024/602**, sobre normas de comercialización. En España rigen el **Real Decreto 284/2019**, modificado por el **Real Decreto 1058/2024**.

El **Real Decreto 678/2016** fija las normas de calidad de la cerveza y bebidas de malta, con sus características mínimas, prácticas, etiquetado, aditivos y coadyuvantes, y permite añadir agua potable para reducir el grado alcohólico y ajustar el extracto seco primitivo. El **Real Decreto 142/2026** modifica la normativa de calidad alimentaria, incluidas cerveza y sidra.

2.3 Sidra

Sidra. Bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o de su mosto, con graduación superior a 4°. Se clasifica en seca, semiseca y dulce según sus azúcares. La **sidra natural** se elabora de forma tradicional, sin azúcares añadidos, con gas carbónico exclusivamente endógeno y graduación superior a 4,5°.

Factores de calidad comercial. La sidra está en la OCM Única. El **Real Decreto 72/2017** recoge las normas de calidad de la sidra natural y la sidra. Importan los caracteres organolépticos, la graduación y la ausencia de defectos. Tiene la DOP Sidra de Asturias.

Análisis sectorial. Producen sobre todo EEUU, Francia, Reino Unido y Alemania. España es uno de los cinco productores de la UE y el séptimo exportador, con producción concentrada en Asturias y la cornisa cantábrica. Tiene poco peso comercial y un superávit de 7,1 M€. Exporta a EEUU, Portugal y Reino Unido e importa de Suecia, Alemania e Irlanda. En España se consume la natural y se exporta la espumosa.

2.4 Bebidas espirituosas

Bebidas espirituosas. Bebidas para consumo humano con cualidades organolépticas particulares y un grado alcohólico mínimo del 15 % vol, producidas por destilación, maceración, adición de aromas, azúcares o edulcorantes, o por mezcla de una espirituosa, alcohol etílico agrícola u otras bebidas. Destacan:

- Ron: fermentación y destilación de jarabes de caña de azúcar
- Whisky: destilación del jugo de cereales, principalmente malta
- Ginebra: aromatización con enebro de alcohol etílico o destilado de cereales
- Vodka: materias primas agrícolas (cereales, patatas) por fermentación y destilación o rectificación

Factores de calidad. Los más destacados son los caracteres organolépticos, la graduación alcohólica y la ausencia de defectos o alteraciones.

Análisis sectorial. Controlan el sector unos pocos grupos multinacionales. En la UE producen sobre todo Francia, Italia, Países Bajos y Alemania, y la UE es el primer exportador mundial. Tras el Brexit, el whisky escocés y la ginebra británica son importaciones de un tercer país. España es el sexto exportador y el cuarto importador de la UE. Produce principalmente DIAGEO y PERNOD RICARD, sobre todo brandy, aguardiente y whisky, y el mercado español está a la baja por la creciente conciencia sobre el abuso del alcohol.

Según DATACOMEX, España exporta brandy, licores, ginebra y orujo, con Filipinas como primer destino. Importa sobre todo whisky del Reino Unido y ron de la República Dominicana y Cuba, además de licores.

En marzo de 2025 Trump amenazó con un arancel del 200 % a vinos, champanes y alcoholes de la UE, como represalia por el arancel europeo al bourbon. No se materializó, pero generó volatilidad. El acuerdo político UE-EEUU del verano de 2025 fijó un arancel general del 15 % para la mayoría de productos europeos, incluidas las bebidas alcohólicas, cuya situación sigue pendiente de negociación.

Normativa aplicable. El **Reglamento (UE) 2019/787** regula la definición, designación, presentación y etiquetado de las espirituosas, la protección de sus indicaciones geográficas y el uso de alcohol etílico y destilados agrícolas. Fija un grado mínimo general del 15 % vol y define más de cuarenta categorías.

03 NORMATIVA APLICABLE

3.1 Normativa voluntaria y calidad diferenciada

Los regímenes voluntarios de producción y calidad diferenciada son:

- Normas UNE: voluntarias, de la Asociación Española de Normalización y certificables por entidades como AENOR.
- Producción integrada: prioriza métodos respetuosos con el medio ambiente y un uso racional de insumos. Se regula en el **Real Decreto 1201/2002** y la **Orden APA/1/2004** establece el logotipo de garantía nacional
- Producción ecológica: técnicas agropecuarias que excluyen con carácter general los productos químicos de síntesis. Se rige por el **Reglamento (UE) 2018/848**, aplicable desde el 1 de enero de 2022
- Distintivos DOP, IGP y ETG: sus procedimientos los regula el **Reglamento (UE) 2024/1143**, que sustituyó al Reglamento (UE) 1151/2012
- Protocolos privados: certificaciones voluntarias exigidas por la industria y la distribución, como GLOBALG.A.P. en la fase vitícola y los estándares reconocidos por GFSI (IFS, BRCGS, SQF)

En las importaciones ecológicas, el nuevo marco tiende a sustituir la equivalencia por la conformidad de los organismos de control de terceros países, y mantiene la equivalencia en acuerdos comerciales y, de forma transitoria, para los terceros países reconocidos. Cada partida lleva un certificado de inspección (COI) electrónico expedido en TRACES, conforme al **Reglamento Delegado (UE) 2021/2306** y al **Reglamento de Ejecución (UE) 2021/2307**. El SOIVRE, conforme a la **Orden ECC/1936/2014**, controla la importación de productos ecológicos de terceros países: productos agrarios vivos o no transformados, productos transformados para alimentación humana, piensos, material de reproducción vegetativa y semillas, y levaduras.

En España, la **Ley 6/2015** regula las DOP e IGP supraautonómicas, controladas por el MAPA a través de la AICA, y el resto compete a las comunidades autónomas. Ejemplos son la DOCa Rioja, la DOP Cava y la IG Brandy de Jerez.

La **Orden PRE/3026/2003**, modificada entre otras por la Orden ECC/2257/2013, la Orden ECC/2566/2015 y la **Orden ECM/1002/2026**, regula la inspección y el control de la calidad comercial en el comercio exterior. La última sustituyó íntegramente el anexo de productos sometidos a control para adaptarlo a los Reglamentos (UE) 2023/2429 y 2023/2430. El SOIVRE no controla la calidad comercial de los vinos ni de las demás bebidas alcohólicas porque no figuran en ese anexo.

3.2 Normativa general

Legislación aplicable a todos los productos alimentarios:

- **Real Decreto 175/2004**, designa a la Secretaría de Estado de Comercio como autoridad de los controles de conformidad con las normas de comercialización
- **Reglamento (CE) 396/2005**, límites máximos de residuos de plaguicidas
- **Reglamento (UE) 2023/915**, límites máximos de contaminantes
- **Reglamento (UE) 1169/2011**, información facilitada al consumidor, con el etiquetado general y nutricional
- **Real Decreto 1055/2022**, envases y residuos de envases
- Paquete de higiene: **Reglamentos (CE) 852/2004 y 853/2004** y **Reglamento (UE) 2017/625**, controles oficiales

- **Ley 28/2015**, defensa de la calidad alimentaria, con régimen sancionador
- **Ley 1/2025**, prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, con obligaciones de reducción, jerarquía de usos y donación

04 CONCLUSIÓN

El sector de vinos y bebidas alcohólicas es uno de los más dinámicos del tejido agroalimentario exportador. España es tercer productor mundial de vino y segundo de la UE en cerveza, con una gran diversidad varietal y un creciente reconocimiento de sus DOP.

Afronta una incertidumbre comercial inusitada. La amenaza del arancel del 200 % de marzo de 2025 y el arancel general del 15 % del acuerdo UE-EEUU provocaron una caída del 16,5 % en valor de las exportaciones de vino a EEUU en 2025, primer mercado extracomunitario del vino europeo. Normalizar las relaciones arancelarias es una prioridad.

El Acuerdo Interino con Mercosur, firmado en enero de 2026, se aplica provisionalmente desde el 1 de mayo de 2026 en su pilar comercial, y el Acuerdo de Asociación sigue pendiente de ratificación. La liberalización es progresiva, con contingentes y salvaguardia bilateral. El vino es uno de los grandes beneficiados, pero Argentina y Uruguay, con menores costes, pueden ganar presencia en el mercado comunitario en los segmentos de precio medio, donde España concentra buena parte de su oferta.

El sector tiene dos retos estructurales. El primero es la dependencia de la exportación a granel, más del 60 % de las exportaciones, sobre todo hacia Italia, que traslada el valor añadido a terceros. El segundo es la caída del consumo mundial, con nueve de los diez principales mercados en descenso en 2025 según la OIV.

Por ello el liderazgo español requiere diferenciación y envasado en origen, diversificación de mercados para depender menos de EEUU y adaptación del viñedo al cambio climático. La UE debe exigir a las importaciones los mismos estándares de calidad, sanitarios y medioambientales que a los productores comunitarios.