**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 03 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*NOTA OIV SCMA 1/2\*\*\*\*\*\*\***

**Subcomisión Métodos de Análisis (sesión 1 de 2) videoconferencia de grupos de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

Es relevante comprender que la armonización de los métodos de análisis contribuye a facilitar los intercambios internacionales. Por lo que la aceptación de un nuevo método de análisis tiene un impacto científico, jurídico y práctico. De modo que una resolución fue no tomar la decisión en esta sesión sobre aprobación de los métodos hasta que los países miembros tengan analizados todos los elementos.

El 03 de junio del presente, a las 11:00 horas de París, Francia (4:00 horas CDMX) se llevó a cabo lavideoconferenciade la Subcomisión Método de Análisis (SCMA) perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos 2020.El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto 4.- Proyecto de resolución COMEX 01-2019: Dictamen de la OIV sobre el extracto seco

Se abordó ampliamente la discusión sobre el método de análisis físico; extracto seco total o la materia seca total, el cual es el conjunto de todas las sustanciasque, bajo determinadas condiciones físicas, no se volatilizan. Estas condiciones físicas deben establecerse de tal manera que las sustanciascomponentes de este extracto sufre la mínima alteración. Se sostuvo que no puede existir un vino con menos de 4 gramos por litro de extracto seco. Se espera que sea más discutido el tema para llegar a acuerdos y aprobar este proyecto de resolución,

Punto 5.- Decisión sobre la organización y coordinación de cuatro proyectos de resolución:

1.- Revisión del método OIV-MA-AS2-01A, “Densidad absoluta y densidad relativa a 20 °C”

2.- Actualización del método OIV-MA-AS2-01B para la determinación de la densidad absoluta y la densidad relativa a 20 °C

3.- Revisión del método OIV-MA-AS312-01A, “Grado alcohólico volumétrico”

4.- Método OIV-MA-AS312-01B, “Grado alcohólico volumétrico”

Resultó relevante la propuesta de Francia sobre el cambio de estructura en el Subcomité de Métodos de Análisis, pero Suiza seguirá coordinando este grupo avanzando sobre el trabajo de esos 4 proyectos de resolución, porque se lleva desde hace años en el modelo de los espirituosos y establece un grupo de trabajo electrónico de apoyo sobre estos 4 proyectos. Portugal y México manifestaron interés en participar. El Sr. Tusseau respaldó se trabaje en un grupo de trabajo aparte, en el que se irán agregando más expertos para avanzar en esos proyectos.

Punto 6.- Cuantificación de la glucosa, el ácido málico, el ácido acético, el ácido fumárico, el ácido siquímico y el ácido sórbico en el vino mediante espectroscopía de resonancia magnética nuclear cuantitativa (RMN-1H)

Alemania coordina este proyecto de resolución, José Pucheta de México abundó sobre el tema, mientras Francia esperaba que sus comentarios fueran incluidos en la resolución. cabe recalcar que no es un método prioritario de Bruker. Alemania pidió avanzar en la resolución y analizar y agregar lo de Francia en una próxima reunión del Subcomité.

Punto 7.- Determinación de alquifenoles en vinos por CG-EM

Hay precisiones técnicas y el documento ha reflejado la mayoría de las observaciones. Francia coordina este proyecto, sólo la observación de espectometría de masa que hizo Hungría no se incluyeron por cuestiones fuera del marco técnico. Es factible que el documento esté listo para resolución en la sesión se mañana.

Punto 8.- Método para la determinación de edulcorantes en los vinos por LC-MS

Ciertamente hay otros métodos existentes eficaces para otros edulcorantes (aspartame, sucralosa, asfáltame, estevia, etc.). Pero sobre este punto el proyecto centró la discusión sobre la espectometría de masa, mismo que utiliza Portugal y explicó Nuno Neves de Portugal para la detección de diversos edulcorantes, comprobado en 46 vinos diferentes (tintos, blancos y rosados) y de regiones diferentes. El proyecto está muy completo e incluye especificaciones sobre rango de aplicación, calibración y validación. Diversos países solicitan que el documento expuesto se integre al cuerpo del proyecto de resolución para que se revise en la próxima reunión del Subcomité.

Finalmente se informa la lista de los (7) expertos y funcionarios mexicanos que atendieron esta sesión:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** | **# Telefónico** |
| FRANCISCO RUÍZ TERÁN | panchote@unam.mx | 5544528878 |
| NURIA ESTURAU ESCOFET | nesturau@iquimica.unam.mxesturau.nuria@gmail.com | 5534309522 |
| JOSÉ FRANCISCO HEBERT PUCHETA | jehebert@conacyt.mx | 5521050381 |
| FRANCISCO RODRÍGUEZ GONZÁLEZ | francisco.rodriguez@madero.com.mxpacovinus@hotmail.com | 842 101 8244 |
| LILIANA DEL ROCÍO CASTRO LÓPEZ | castro.liliana1@uabc.edu.mx | 646 1938959 |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx | 5531363657 |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx | 5566931093 |

El 4 de junio será la segunda y última videoconferencia de este Subcomité SCMA.

**\*\*\*\*\*\*\*FIN NOTA OIV SCMA 1/2\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 04 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*NOTA OIV SCMA 2/2\*\*\*\*\*\*\***

**Subcomisión Métodos de Análisis (sesión2 de 2) videoconferencia de grupos de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 04 de junio del presente, a las 11:00 horas de París, Francia (4:00 horas CDMX) se llevó a cabo la segunda video conferencia de la Subcomisión Método de Análisis (SCMA) perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos 2020. El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto 6.- Cuantificación de la glucosa, el ácido málico, el ácido acético, el ácido fumárico, el ácido siquímico y el ácido sórbico en el vino mediante espectroscopía de resonancia magnética nuclear cuantitativa (RMN-1H)

Se avanzó sobre el proyecto de resolución y pasa a etapa 7.

Punto 7.- Determinación de alquifenoles en vinos por CG-EM

Se presentó el proyecto recogiendo las apreciaciones que en la primera sesión hicieron otras delegaciones (Italia, Francia y España, principalmente), y pasa a etapa 7.

Punto 8.- Método para la determinación de edulcorantes en los vinos por LC-MS

El documento actualizado y pasa a etapa 7

Punto 9.- Determinación simultánea del hierro, el cobre, el potasio, el calcio y el manganeso en el vino por MP-AES

En esta propuesta se contemplaron la mayoría de observaciones rusas, España habló sobre las dificultades de los laboratorios para seguir la información del método sin los cambios que propone. De modo que queda en etapa 5 para que Francia retome en la próxima sesión de la subcomisión los cambios.

Punto 10.- Estudio colaborativo - Validación del método de determinación del dióxido de azufre libre OIV-MA-AS323-04A

Francia ha considerado los comentarios, específicamente de Suiza y sobre elretiro de los límites de cuantificación estimados en el modelo, por lo que este proyecto de resolución pasará a etapa 5.

Punto 11.- Método de determinación del polidimetilsiloxano (MEFS-CG/EM)

Portugal comunicó que remitirá el documento sobre Método de determinación del polidimetilsiloxano para la próxima sesión del subcomité.

Punto 12.- Método para la determinación del arsénico total en el vino

Estudio colaborativo entre Francia y España, la presencia de etanol es un factor de ionización del arsénico en el vino, por lo que comunican que tienen un método tipo 4 para determinar el arsénico y considerar la reducción de los límites. Se trabajará como un proyecto de resolución pasando el documento a etapa 3 y se compartirá en intranet de la OIV.

Punto 13.- Autenticidad del vino *(EIM para la IRMS del etanol)*

Expuso la Delegación de Serbia que hay investigadores y estudios inter laboratorio con Estados Unidos, R.P de China, Austria, Hungría, Rusia y Alemania y se ha analizado la calidad del etanol con una tasa de éxito de 52.38% lo que es superior a otros. Italia considera evaluar que tipo de método si 2 o 4, además del costo del equipo y disponibilidad. Por lo que se solicitó dar seguimiento a este método y en el próximo subcomité observarlo sin, por ahora, pasarlo a etapas.

Punto 14.- Ácido sórbico

Estudio expuesto en Portugal, sobre el que se dará mayor información para el mes de septiembre del presente

**Propuestas de trabajos futuros y otros asuntos**

Punto 15.- Presentación del proyecto OIV LABWORK

Este estudio que ha tenido modificaciones en su protocolo, sobre objetivos y métodos, los cuales se expusieron por parte de la OIV.

Punto 16.- Información sobre los certificados de análisis (OIV-MA-B1-02)

De modo informativo el secretariado de la OIV expuso esta iniciativa para tratar algunos aspectos de procedimiento de intercambios de muestras entre laboratorios y otras recomendaciones, documento que está disponible en la intranet de la OIV.

Punto 17.- Determinación del ácido tartárico por espectrometría de masas de las relaciones isotópicas 13C / 12C y 18O / 16O del ácido tartárico

El objetivo es comprender si el ácido tartárico es originario de la uva o tiene otro origen, mediante el mismo método que para el etanol por medio de carbono 13 se puede utilizar para el ácido tartárico. De este modo se buscaría ver el tema en la próxima reunión del subcomité.

Punto 18.- *De minimis* “para los residuos de productos fitosanitarios en el vino: niveles analíticos que no se pueden interpretar”

Para brindar mayor información de este trabajo, se revisará en la próxima reunión del subcomité.

Punto 19.- Identificación de los métodos del Compendio que podrían estar obsoletos y requerir una revisión

* Actualización del método OIV-MA-AS2-07B – Características cromáticas
* Revisión del método sobre la determinación de nitrógeno total (OIV-MA-AS323-02B)
* Compendio de Métodos Internacionales de Análisis de Vinagres de Vino

Italia abordó el punto de actualización del método OIV-MA-AS2-07B, sobre características cromáticas debido a que su sector vitivinícola requiere como de método alternativo un cambio de procedimiento al utilizar instrumentos que mejoran el método y pasar a etapa 3.

En cuanto a los demás temas serán vistos hasta noviembre del presente, en la próxima sesión del SCMA.

Punto 20.- Programa de trabajo

* Avance del programa de trabajo para 2020
* Actividades para el programa de trabajo para 2021

Se solicitó mandar por correo electrónico los temas que se deseen incorporar en las agendas de trabajo para la próxima reunión (dos días de noviembre por vía videoconferencia en KUDO) y próximo año se espera la reunión de primavera sea presencial,

Esta segunda sesión del SCMA fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** | **# Telefónico** |
| FRANCISCO RUÍZ TERÁN | panchote@unam.mx | 5544528878 |
| NURIA ESTURAU ESCOFET | nesturau@iquimica.unam.mxesturau.nuria@gmail.com | 5534309522 |
| JOSÉ FRANCISCO HEBERT PUCHETA | jehebert@conacyt.mx | 5521050381 |
| FRANCISCO RODRÍGUEZ GONZÁLEZ | francisco.rodriguez@madero.com.mxpacovinus@hotmail.com | 842 101 8244 |
| LILIANA DEL ROCÍO CASTRO LÓPEZ | castro.liliana1@uabc.edu.mx | 646 1938959 |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx | 5531363657 |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx | 5566931093 |

Finalmente, Pau Roca, Director General de la OIV, declaró finalizado el trabajo de este grupo de expertos.

**\*\*\*\*\*\*\*FIN NOTA OIV SCMA 2/2\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 05 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*NOTA OIV MICRO + TECHMIC\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia Micro + Techmic del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 05 de junio del presente, a las 12:00 horas de París, Francia (5:00 horas CDMX) se llevó a cabo la videoconferencia de Microbiología y Tecnología (Micro + Techmic) perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos 2020.El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto 3.-Control de microorganismos autóctonos en mostos mediante procesado por alta presión en continuo (UHPH: homogeneización a presión ultraelevada) La Delegación española fue la responsable de la exposición de esta técnica al tratamiento de mostos, después de algunas dudas técnicas el proyecto se aprueba y pasa a etapa 7,

Punto 4.- Identificación de peligros y puntos críticos de control de la producción vitivinícola

El informe de trabajo de este grupo correspondió a la Delegación española, este punto se repetirá en la mesa del grupo de expertos ENVIRO, porque la discusión es amplia y cada país puede abonar al respecto, y este documento queda en la etapa 5 por solicitud de la delegación alemana, hasta que la comisión 4 defina si sí pasa a la etapa 7.

Punto 5.- Directrices para la producción de vinos con bajo contenido en SO2

Resolución encabezada por Italia, hay diversos comentarios de otros países que se han incorporado al documento por lo que el documento para a etapa 5,

Punto 6.- Actualización de la ficha F-COEI-2-CONBAC sobre técnicas analíticas y de control microbiológico (análisis comunes a todas las monografías)

La delegación francesa incorporó al estudio los comentarios y sin haber objeciones el trabajo pasa a la etapa 5.

Punto 7.- Estabilización microbiológica de los vinos por campos eléctricos pulsados

Francia realizó la exposición, se atienden algunas dudas técnicas y pasaría este estudio pasa al procedimiento de etapas.

Punto 8.- Nuevo proceso de estabilización microbiológica: tratamiento del vino mediante UV-C

Los resultados de este trabajo son positivos en la estabilización microbiológica, con mejoras y en diferentes variedades por lo que se pasará el estudio al procedimiento de etapas.

Punto 9.- Información presentada al Grupo por la Comisión y/u otras comisiones, subcomisiones o grupos de expertos de la OIV:

* ENVIRO: Importancia de la diversidad microbiana en el contexto de la viticultura sostenible
* ENVIRO: Proyecto de bodega ecosostenible
* Métodos y técnicas de reducción del grado alcohólico de los vinos
* Información microbiológica sobre Brettanomyces bruxellensis
* Técnicas de ingeniería genética en el sector vitivinícola
* La ingeniería del genoma sintético a la cabeza de las nuevas posibilidades de investigación sobre las levaduras del vino
* Xylella fastidiosa: una nueva amenaza para la vitivinicultura

Se dio una breve introducción a los temas de ENVIRO que serán investigaciones o están ya en etapa 3 pero se pidió por ENVIRO que son temas en posibilidad de trabajo conjunto de los dos grupos de expertos, por las comunidades microbianas. Por ello se agregarán a las agendas en próximas sesiones de ambos grupos, e incluso crear un grupo de trabajo conjunto en el cual la DELEGAMEX tiene intención de participar; para los temas de grado de alcohol y de bruxellensis se consideras debe avanzar en las observaciones de los demás expertos y fortalecer esos estudio; para los demás temas sólo se dieron a conocer los generales en diapositivas, en el caso de la exposición de Xylella es un punto muy importante y complejo porque engloba al vector, factores de la planta y del medio ambiente, por lo que se podría agregar este tema al grupo conjunto y México estará en este subgrupo de expertos.

Punto 10.- Programa de trabajo

- Avance y evolución del programa de trabajo para 2020

- Temas incluidos en el programa de trabajo para 2021

Estos serán definidos y comunicados a través de la intranet de la OIV.

Esta sesión Micro + Techmic fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** | **# Telefónico** |
| RUFINA HERNÁNDEZ MARTÍNEZ | ruhernan@cicese.mx | 6461025165 |
| FRANCISCO RUÍZ TERÁN | panchote@unam.mx | 5544528878  |
| JOSÉ FRANCISCO HEBERT PUCHETA | jehebert@conacyt.mx | 5521050381 |
| FRANCISCO RODRÍGUEZ GONZÁLEZ | francisco.rodriguez@madero.com.mxpacovinus@hotmail.com | 842 101 8244 |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx | 5531363657 |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx | 5566931093 |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN NOTA OIV MICRO + TECHMIC\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 08 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*NOTA OIV TECHNO 1/2\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia Techno, sesión primera, del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 08 de junio del presente, a las 12:00 horas de París, Francia (5:00 horas CDMX) se llevó a cabo la primera sesión en video conferencia de la mesa Techno(Tecnología) perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos de la OIV 2020. El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto4.-Distinción entre aditivos y coadyuvantes de elaboración: dióxido de carbono

La delegación alemana hizo observaciones sobre la eliminación el uso de CO2 sobre flotación de mostos, la discusión central es entorno al CO2 cómo aditivo o coadyuvante, ante la falta de consenso y que hay documentos científicos afines, por lo que se establecerá un subgrupo para atender este punto y se pueda incorporar el resultado al documento que por lo pronto se queda en etapa 5,

Punto 5 y 6.- Tratamiento del mosto con microesferas de un copolímero de vinil-divinilbenceno para reducir o eliminar el sabor mohoso-terroso (OENO-TECHNO 17-614A y OENO-TECHNO 17-614B)

Después de una amplia explicación de Francia, Alemania retiró sus objeciones, de modo que elproyecto -en sus dos resoluciones-pasa a la etapa 7.

Punto 7- Tratamiento de las uvas con pulsos eléctricos de alto voltaje (PEF)

La delegación española expuso el trabajo y la resolución pasa a la etapa 7.

Punto 8.- Actualización de la ficha 3.3.14 “Tratamiento con gomas de celulosa (carboximetilcelulosa)”

Francia respaldó la propuesta de España, con algunos comentarios de carácter técnico de Italia en los vinos rosados, por lo quepasa a etapa 5.

Esta sesión Techno(terminó a las 8:00 horas CDMX) fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** |
| CRISTINA PINO VILLAR | cpinovillar@gmail.com |
| FRANCISCO RUÍZ TERÁN | panchote@unam.mx |
| JOSÉ FRANCISCO HEBERT PUCHETA | jehebert@conacyt.mx |
| FRANCISCO RODRÍGUEZ GONZÁLEZ | francisco.rodriguez@madero.com.mx |
| JUAN GUILLERMO CRUZ CASTILLO | jcruzcastillo@yahoo.com |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN NOTA OIV TECHNO 1/2\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 09 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*NOTA OIV TECHNO 2/2\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia Techno, sesión segunda, del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 09 de junio del presente, a las 12:00 horas de París, Francia (5:00 horas CDMX) se llevó a cabo la segunda sesión en video conferenciade la mesa Techno(Tecnología) perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos de la OIV 2020. El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto 8.- Actualización de la ficha 3.3.14 “Tratamiento con gomas de celulosa (carboximetilcelulosa)”

Se continuó la revisión del documento, con las observaciones de la sesión anterior que realizó principalmente Italia, con estos agregado y especificaciones el proyecto pasa a etapa 7.

Punto 9.- Vinagre: eliminación de metales del vinagre por intercambio iónico

Después de la exposición de España, Francia requirió analizar los datos y resultados del proyecto para poder avanzar la etapa, Brasil e Italia se sumaron a la posición de Francia, por lo que se acordó pasar la discusión del tema hasta la siguiente reunión en noviembre quedándose en etapa 3.

Punto 10.- Límite de la OIV sobre el uso de goma arábiga

Portugal presentó este estudio de goma arábiga enfocado al oporto, Francia mostró oposición a la propuesta de avanzar al proceso de etapas y la resolución es pasar a su discusión del tema hasta la siguiente reunión en noviembre, en donde se observará si pasa al proceso por etapas.

Punto 11.- Revisión de la ficha de degustación de la OIV

Se presentó el informe del grupo de trabajo, se expuso la propuesta de modificaciones en el sistema de premiación en la cata, en la cual está eliminar la medalla de bronce, permitir un debate que ajuste la calificación que sigue en base a 100 puntos, se muestra la diferencia en las hojas de puntuación con columnas para calificación dependiendo de la competición y calificador (experto o amante del vino), menor peso a los descriptores visuales (10%) se mantiene el olfativo y gusto, se agrega el sentir personal (lo cual incrementa la subjetividad y es un punto de controversia), se pasará a discusión en noviembre y pasa al proceso por etapas.

Punto 12.- Utilización de un extracto proteico de las pepitas como clarificante proteico de origen vegetal

Italia presentó el proyecto que elimina la turbidez y trata de mejorar las organolépticas como reducción de taninos o de aromas no deseados. El acuerdo es que este proyecto pase al Grupo de Especificaciones con el visto bueno del Grupo Techno, esperando que en ese grupo puedan pasarlo al proceso de etapas.

Punto 15.- Utilización de un nuevo coadyuvante de elaboración compuesto por un polímero de sílice funcionalizada (PSF) capaz de absorber selectivamente y eliminar las proteínas inestables presentes en el mosto y el vino

Italia expuso esta propuesta de trabajo, el tema de absorción y eliminación de proteínas inestables es muy relevante, se le dará seguimiento y el proyecto entra en etapa 3.

En cuanto al Programa de Trabajo para 2020 y 2021 las delegaciones se pondrán en contacto con la OIV, del mismo modo se definirán las fechas de la próxima reunión de este grupo de trabajo.

Esta segunda sesión Techno(terminó a las 8:20 horas CDMX) fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** |
| CRISTINA PINO VILLAR | cpinovillar@gmail.com |
| FRANCISCO RUÍZ TERÁN | panchote@unam.mx |
| JOSÉ FRANCISCO HEBERT PUCHETA | jehebert@conacyt.mx |
| FRANCISCO RODRÍGUEZ GONZÁLEZ | francisco.rodriguez@madero.com.mx |
| JUAN GUILLERMO CRUZ CASTILLO | jcruzcastillo@yahoo.com |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN NOTA OIV TECHNO 2/2\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 10 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*NOTA OIV SPECIFIC\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia Specif, del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 10 de junio del presente, a las 12:00 horas de París, Francia (5:00 horas CDMX) se llevó a cabo la sesión en video conferencia de la mesa “Especificación de los Productos Enológicos”(SPECIF) perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos de la OIV 2020. El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto 3.- Monografía sobre microesferas adsorbentes en estireno-divinilbenceno

La delegación francesa ha trabajado este proyecto, considerando las menciones de los demás expertos, el proyecto pasa a etapa 7 esperando la confirmación de la Comisión IV.

Punto 4.- Monografía sobre el sulfato de calcio

Después de la exposición de la delegación española y considerar las observaciones de otras delegaciones, el proyecto pasa etapa 7.

Punto 5.- Método de determinación de la masa molecular media del poliaspartato de potasio

La delegación italiana revisó los cambios en la redacción y algunos aspectos técnicos respecto la masa molecular, y pasa a etapa 7

Punto 6.- Actualización de la monografía sobre los taninos

La delegación francesa presentó la monografía del origen y funciones de los taninos, destacan las observaciones de Alemania, Austria y Suecia al respecto que se integren y profundice sobre sus apreciaciones. El proyecto avanzará a etapa 5 con la necesidad de incorporar especificaciones en el documento la admisión o rechazo del punto de preparaciones líquidas.

Punto 7.- Revisión de la monografía sobre el caseinato de potasio F-COEI-1-POTCAS

Enoppia expuso y acuerda que este proyecto pase al proceso de etapas.

Punto 8.- Revisión de la monografía sobre las manoproteínas F-COEI-1-MANPROT

Enoppia expuso y acuerda que este proyecto pase al proceso de etapas.

Punto 9.- Actualización de la monografía F-COEI-1-PROVEG

Después de la exposición, España solicitó esperar que esta monografía avance su trabajo en el grupo de Techno, para que haya mayor seguimiento y estudios acerca de las proteínas vegetales por lo que este proyecto no pasa al proceso de etapas.

Punto 10.-Determinación del ácido tartárico por espectrometría de masas de las relaciones isotópicas 13C / 12C y 18O / 16O del ácido tartárico

Italia expuso sobre el coadyuvante ácido tartárico y la utilización del carbono para determinar su origen natural, se cuenta con los parámetros de validación, el trabajo va muy avanzado, por lo que se acordó que este proyecto pase al proceso de etapas.

En cuanto al Programa de Trabajo para 2020 y 2021 las delegaciones se pondrán en contacto con la OIV, del mismo modo se definirán las fechas de la próxima reunión de este grupo de trabajo.

Esta sesión Specif(terminó a las 8:25 horas CDMX) fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** |
| CRISTINA PINO VILLAR | cpinovillar@gmail.com |
| JOSÉ FRANCISCO HEBERT PUCHETA | jehebert@conacyt.mx |
| FRANCISCO RODRÍGUEZ GONZÁLEZ | francisco.rodriguez@madero.com.mx |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN NOTA OIV SPECIFIC\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 11 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*NOTA OIV SECUAL\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia SECUAL, del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 11de junio del presente, a las 12:00 horas de París, Francia (5:00 horas CDMX) se llevó a cabo la sesión en video conferencia de la mesa “Seguridad Alimentaria”(SECUAL) perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos de la OIV 2020.El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto 3.- Información enviada al Grupo por la Comisión y/u otras comisiones, subcomisiones o grupos de expertos de la OIV

Se abordó la Información sobre la guía de la OIV para el análisis de peligros y puntos críticos de control en el sector vitivinícola; Suecia habló sobre la información en etiquetado sobre alergenos como agente de clarificación; México participó haciendo mención del peligro potencial sobre los herbicidas y otros agroquímicos, además de definir claramente que son puntos críticos (Italia coincidió). Se planteó que el texto pase a su siguiente etapa esperando que la Comisión II de su aprobación y establecer un grupo técnico (en el que participará el Dr. Miguel Ángel Martínez Téllez de la delegamex) para atender una lista de los puntos críticos, contemplando tener un documento antes de la próxima reunión.

Punto 4.- Proyecto de directrices para la evaluación de los tratamientos físicos de la uva y sus productos

Después de considerar las observaciones de otras delegaciones, el proyecto pasa etapa 5.

Punto 5.- Información sobre la publicación del documento de experiencia colectiva de la OIV

Sobre la presencia del plomo en el vino, sólo se recordó que en 2019 en sesión del codexalimentarius se fijaron los límites de presencia de plomo, y sin comentarios sustantivos el proyecto pasa a etapa 5

Punto 6.- Documento de discusión sobre la evaluación de la inocuidad de los principales compuestos identificados: Informes del eWG sobre el arsénico y sulfitos.

Se expuso sobre la presencia de sulfitos y su impacto sobre la salud el reporte colectivo (Francia, Italia y Moldavia), un dato importante es que la concentración promedio de sulfitos que son alergénicos en muestras de 11 países está muy debajo del Codex Alimentarius de la OIV. Sobre el arsénico este si es un contaminante a diferencia de los sulfitos, y la OIV trabajará en la reducción de los límites definidos más bajos posibles en el Codex Alimentarius. OIV. La Comisión II y este grupo trabajarán en conjunto para la publicación de estos trabajos en la página web de la OIV.

Punto 7.- Información sobre la evaluación de la inocuidad del uso de microesferas de un copolímero de vinil-divinilbenceno para reducir o eliminar el sabor mohoso-terroso

Francia expuso la evaluación con método tipo 4 para las pruebas de inocuidad del uso de microesferas sintéticas, que no dejan residuos tóxicos, yposteriormente se acordó que este proyecto pase a la etapa 5.

Punto 8.- Resveratrol, salud humana y perspectivas en la elaboración de vino

Quedó sin abordarse, quedando pendiente para la próxima sesión de este grupo.

Punto 9.- Nuevos tipos de productos: bebidas con infusión de cannabis

Quedó sin abordarse, quedando pendiente para la próxima sesión de este grupo.

En cuanto al Programa de Trabajo para 2020 y 2021 se abordarán los temas pendientes de esta sesión, los de metales y otros proyectos que provienen de grupos como el de proteínas vegetales y goma arábiga, además se ampliarán los temas que las delegaciones enviarán a la OIV, del mismo modo se definirán las fechas de la próxima reunión de este grupo de trabajo para el mes de octubre.

Esta sesión SECUAL (terminó a las 8:00 horas CDMX) fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** |
| LILIANA DEL ROCÍO CASTRO LÓPEZ | castro.liliana1@uabc.edu.mx |
| JUAN GUILLERMO CRUZ CASTILLO | jcruzcastillo@yahoo.com |
| MIGUEL ÁNGEL MARTÍNEZ TÉLLEZ | norawa@ciad.mx |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN NOTA OIV SECUAL\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 12 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*INICIO NOTA OIV CONUSA\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia CONUSA, del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 12de junio del presente, a las 12:00 horas de París, Francia (5:00 horas CDMX) se llevó a cabo la sesión en video conferencia de la mesa “Consumo, Nutrición y Salud”(CONUSA) perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos de la OIV 2020.El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto 3.- Información enviada al Grupo por la Comisión y/u otras comisiones, subcomisiones o grupos de expertos de la OIV

Se comentó sobre la inclusión de Grecia a los diversos grupos de trabajo como el de diabetes y el de enfermedades tumorales.

Punto 4.- Estandarización de la metodología de pruebas de alcoholemia para consumidores que participan en eventos del vino

Después de la exposición hubo observaciones de otras delegaciones en torno a las pruebas de alcoholemia según las normativas y culturas locales por ejemplo el grado de alcoholemia tolerado para los conductores, la delegación Argentina destacó que el caso de puestos de control de alcoholemia (alcoholímetros) y catas deberán tener cambios y nuevos protocolos en medidas sanitarias que consideran la experiencia del Covid-19.Por lo que la propuesta acordada fue pasar el documento a la etapa 5 y el tema de seguridad sanitaria deberá incluirse en otro documento a futuro que incluya un protocolo preventivo de enfermedades o durante un periodo de contingencia infecciosa en las catas.

Punto 5.- Informe del eWG sobre: El consumo de vino y la información/educación

Se expuso y comentó sobre la inclusión de las observaciones realizadas al documento, Francia presentó objeción y solicitó el retiro de este proyecto de resolución, para constituir un nuevo grupo de trabajo sobre metodología de estudios de vinos y salud y pueda aportar documentos. Argentina respaldó por ser un ámbito de tema de autoridades nacionales y de la Organización Mundial de la Salud y está enfocado al consumo de alcohol. Por ello la presidenta de este grupo de trabajo de la OIV intervino, propuso que en ambos puntos (4 y 5) avanzar a las etapas siguientes con el enfoque de fortalecer científicamente los documentos, de modo que este proyecto estará pasando a la etapa 3 y se establecerá un grupo de trabajo sobre metodología de estudios de vino y salud.

Punto 6.- Informe del eWG sobre: Las funciones cognitivas en relación con el consumo de vino

Italia expuso el documento con conclusiones como: el consumo de 200 a 500 ml. en consumo de jugo de uva esta correlacionado con efectos positivos en funciones cognitivas, bajo moderado consumo de vino por personas adultas mayores se asocia con mejores funciones cognitivas. Este artículo se encuentra en la página web de la OIV.

Punto 7.- Informe del eWG sobre: Las enfermedades tumorales y el consumo de vino

Francia expuso este trabajo mostrando diferentes resultados: dependiendo de la edad, masa corporal y estado de salud de los consumidores de vino y no se muestra una correlación con las enfermedades tumorales.

Punto 8.- Informe del eWG sobre: La diabetes en relación con el consumo de vino

Grecia, Australia y Alemania participaron en este trabajo conjunto, reportando una comparativa de efectos posibles en pacientes de diabetes con diversos resultados, encontrando que personas con un consumo moderado de vino durante comidas no generaron una correlación directa con diabetes, el efecto positivo del vino se debe a la sinergia entre las moléculas de alcohol, resveratrol y otras biomoléculas. La investigación está en proceso de publicación,

Punto 9.- Informe del eWG sobre: Valoración de la mortalidad por todas las causas y el consumo de vino

Francia expuso la dificultad de acceder en las bases de datos para valorizar la mortalidad relacionada por consumo de vino, señalan que el próximo año trabajarán en obtener la información con diversas bases de datos de los países que registren los efectos del vino con la salud. Italia puntualizó que la dificultad radica en los datos exactos y pertinentes de muertes por consumo de vino, ya que la mortalidad es multifactorial a menos que sea en el caso de la muerte accidental.

Punto 10.- Comunicación de WIM: De la evidencia científica a los medios y las políticas: ¿el vino es parte de una dieta equilibrada o un riesgo para la salud?

Alemania expuso que el estilo de vida y el medio ambiente son variables que alteran los efectos positivos del consumo de vino, aunque también hay evidencia científica de los efectos negativos del consumo de alcohol (cerveza, licores, etc.) pero en cada país es diferente por el consumo alimenticio y ejercicio, por ejemplo: la dieta mediterránea que incluye consumo de vino tiene ventajas a la salud y esperanza de vida porque reducen riesgos de diabetes, cáncer y cardio basculares. El artículo está por ser publicado.

En cuanto al Programa de Trabajo para 2020 y 2021 se abordará el seguimiento a los temas del grupo y se abrirán grupos de trabajo virtual de otros temas que están en la intranet para la participación de las delegaciones e informarán por correo electrónico, y del mismo modo se definirán las fechas de la próxima reunión de este grupo de trabajo para el mes de octubre o noviembre.

Esta sesión CONUSA(terminó a las 8:15 horas CDMX) fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** |
| LILIANA DEL ROCÍO CASTRO LÓPEZ | castro.liliana1@uabc.edu.mx |
| JUAN GUILLERMO CRUZ CASTILLO | jcruzcastillo@yahoo.com |
| RAFAEL GUILLERMO GARZA GARCÍA | garzagarcia@yahoo.com |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN NOTA OIV CONUSA\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 15 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*INICIO NOTA OIV FORMAT\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia FORMAT, del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 15de junio del presente, a las 12:00 horas de París, Francia (5:00 horas CDMX) se llevó a cabo la sesión en videoconferencia de la mesa “Formación”(FORMAT) perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos de la OIV 2020.El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto 3.1.- Recomendaciones para la creación de programas de formación para los técnicos calificados en enología.

Se expuso el contenido del programa de formación de técnicos calificados por OIV en enología, las recomendaciones durante la videoconferencia(Italia y Alemania) se habla sobre la importancia de que sea el título de vitivinícola en vez de técnico en enología; dar preferencia de actividades a enólogos y no a técnicos; agregar pericia como parte de conocimientos prácticos significativos y capacidades. Después de abordar el punto 3.2 se alcanzó a una conclusión sobre este punto: que el proyecto quede en etapa 3.

Punto 3.2.- Definición de técnico calificado en enología Estandarización de la metodología de pruebas de alcoholemia para consumidores que participan en eventos del vino.

Alemania e Italia mantienen postura y que el proyecto se quede en etapa 3 (para ambos puntos 3.1 y 3.2). Por lo que se establece un grupo de trabajo para ambos puntos.

Punto 3.3.- Principios de reconocimiento de la OIV para los cursos de formación de sumilleres y enólogos que cumplan con las definiciones y los programas aprobados por la OIV.

Se expuso ampliamente, el trabajo presentó mucha compilación a favor del reconocimiento, como un sello en la enseñanza a pesar de que no haya una postura sobre los puntos 3.1 y 3.2, por eso este trabajo es más relevante y que forma parte del eje estratégico VI, otorgar ese distintivo OIV. Por lo que es de suma importancia que se acordara avanzar en este proyecto.

Punto 4.- Presentación del nuevo Plan Estratégico 2020-2024 y de la hoja de ruta para el Grupo de expertos FORMAT

• Contribuir a la promoción o al reconocimiento del patrimonio histórico, cultural y social de la vitivinicultura mundial;

• Desarrollar con los Estados miembros estrategias para promocionar el atractivo de la viticultura como profesión y la de vida rural frente a la progresiva urbanización de la sociedad;

• Fomentar las interacciones y estructuras transgeneracionales con el fin de conservar el patrimonio vitivinícola oral e inmaterial.

La ONESCU, representada por la Sra. Isabel Anatole Gabriel, expuso sobre el patrimonio agricultural de los viñedos, como un encuentro del patrimonio cultural y natural que toma en cuenta la interacción humana, histórica y sostenible. El paisaje de los viñedos en su equilibrio de actividad humana y naturaleza que estéticamente también tiene un valor y que ahora forman parte de una resiliencia climática deben ser reconocidos mundialmente, como se hace desde 1997, el ejemplo de los que hay son europeos, de Israel y están como candidatos La Rioja, en España. El enfoque patrimonial no es suficiente para enaltecer y fortalecer el valor de los productos derivados de la uva, se puede reconocer la gastronomía, pero los alcoholes no, por ello la ONESCU recomienda la invitación a las organizaciones internacionales, empresariales y culturales para una sinergia (gobernanza participativa) con el objetivo de ampliar la protección de los derivados del paisaje vitícola (la uva, la pasa, el vino, etc.) porque el paisaje vitícola un capital cultural, el saber hacer del capital social, pero falta el reconocimiento del capital de desarrollo económico y el de capital ambiental para una conservación activa y holística.

En cuanto al Programa de Trabajo para 2020 y 2021, se atenderán en la próxima reunión los trabajos futuros y se trabajará en los proyectos 3.1 y 3.2 en grupo de expertos activo hasta la próxima reunión, y se continuará trabajando en el Plan Estratégico. Se definirán las fechas de la próxima reunión de este grupo de trabajo para el mes de octubre o noviembre.

Esta sesión FORMAT(terminó a las 8:10 horas CDMX) fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** |
| JUAN GUILLERMO CRUZ CASTILLO | jcruzcastillo@yahoo.com |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN NOTA OIV FORMAT\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 16 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*INICIO NOTA OIV ECOMAR\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia ECOMAR, del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 16de junio del presente, a las 12:00 horas de París, Francia (5:00 horas CDMX) se llevó a cabo la sesión en videoconferencia de la mesa “Análisis Económico, Mercados y Consumo”(ECOMAR) perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos de la OIV 2020.El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto 3.- Elección de vicepresidente.

Se contaba con la candidatura de Francoise Brugieri, y sin abstención u otra candidatura quedó electa como vicepresidenta del Grupo de Expertos de ECOMAR.

Punto 5.1.- ¿Cómo ha afectado la crisis de covid-19 a las siguientes cuestiones relacionadas con el Grupo ECOMAR?

* Digitalización y tecnología: análisis de ventajas y desventajas
* Estudio sobre las categorías de bebidas alcohólicas en función del grado alcohólico total, incluidos los nuevos productos y su crecimiento en el mercado: características del mercado e impactos normativos
* Aspectos políticos, financieros, reglamentarios y climáticos a nivel internacional, posibles implicaciones y gestión del riesgo
* Análisis de las políticas comerciales y evaluación de las barreras comerciales
* Estudio sectorial. Estudio de la estructura del sector en distintos países: tamaño y distribución de las empresas, función de las estructuras colectivas (cooperativas, sindicatos, etc.)
* Eficacia económica de los sistemas ecorresponsables, rentabilidad y análisis de nuevos costes, (nuevas variedades de vid, etc.)
* Externalidades del sector vitivinícola: turismo, paisajes, aspectos sociales, empleo y capital histórico
* Análisis del comportamiento de los consumidores: tendencias transversales y su influencia en el consumo de vino y otras bebidas vitivinícolas

Rafael del Rey, delegado de España, expuso sobre las implicaciones en el comercio mundial del covid-19, con datos de 2019, que marcaba un crecimiento de la facturación mundial sobre los 31,700 millones de euros. Y la caída en el mes de marzo 277 millones de euros y los precios han caído un 3.04% como media mundial, China dejó de importar vino significativamente; esa es la tónica mundial, a pesar de que Noruega y España han incrementado sus importaciones, pero no son extraordinarias. La caída de consumo de vino en restaurantes, se prevé, duren todo el año. La preocupación por la sobre oferta de la próxima cosecha, aumentaría el producto disponible y es de esperar una caída mayor de los precios para este 2020.

Punto 5.2.- Covid-19: Análisis Económico, Mercados y Consumo

* Presentación de los resultados del cuestionario
* Debate general
* Debate sobre trabajos/estudios futuros

En 5 meses el mundo entero se ha visto afectado de diciembre de 2019 en China a la fecha actual, es un acontecimiento global, 3 mil millones de personas se han confinado en sus hogares, por lo tanto, es monumental la crisis económica que se va ir generando este 2020. La FAO manifiesta la preocupación por la seguridad alimentaria, y aunque no hay países que hayan impuesto restricciones en el mercado mundial de alimentos las cadenas de distribución se sobrecargan y en las aduanas se han aglutinado cargamentos, de modo que se ha ralentizado el comercio. En muchos países el transporte de los vinos ha sufrido restricciones, por ejemplo, en Sudáfrica se prohibió por no ser esencial el alcohol, en España no es una prioridad, de modo que el transporte interno e internacional ha sido un reto.

En cuanto a mediadas de protección y salud para los productores, tanto el sector empresarial como los gobiernos, se han reorganizado las labores en términos de protocolos de sana distancia y otras medidas de poda y preparación de viveros, las dificultades por venir serán cuando se requiera más personal para las cosechas y vendimias. La circulación de trabajadores ha disminuido y por lo tanto se ha optimizado en donde se pueden llevar a cabo las actividades.

En el mundo, las ventas en línea y entrega a domicilio es en gran parte lo que ha permitido el consumo de vino, ante el cierre de restaurantes, no obstante, las herramientas de marketing *insitu* han sido canceladas: catas, enoturismo, degustaciones en ferias. Las innovaciones virtuales han tenido que avanzar expresándose desde el marketing digital hasta catas virtuales. A corto plazo la demanda seguirá a la baja, el stock mundial de vino podría aumentarse, las prácticas digitales se fortalecerán.

La salud financiera de las empresas en la cadena vitivinícola no es un panorama alentador, en Alemania, España y Francia un tercio de bodegas se sienten amenazadas a corto plazo o mediano plazo. En la mayoría de países del mundo, los gobiernos no tienen medidas específicas de apoyo o rescate al sector vitivinícola. Algunas flexibilidades en el pago de impuestos, licencias y auto certificados de calidad, es pocos países.

Punto 5.3.- Normalización de los procesos comerciales del sector vitivinícola, de las transacciones comerciales del sector vitivinícola y del intercambio electrónico de información y certificados de calidad

La venta detallista y directa del vino será sostenida por las ventas online.El eQuality como certificado de calidad asociado a xml debe estimularse para su práctica mundial. Se establecerá un grupo técnico de trabajo para el intercambio electrónico de información y certificados de calidad.

En cuanto al Programa de Trabajo para 2020 y 2021, se continuará con cuestionarios para seguir midiendo los impactos del covid-19. Se definirán las fechas de la próxima reunión de este grupo de trabajo para el mes de octubre o noviembre.

Esta sesión ECOMAR(terminó a las 8:30 horas CDMX) fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** |
| JUAN GUILLERMO CRUZ CASTILLO | jcruzcastillo@yahoo.com |
| FRANCISCO RODRÍGUEZ GONZÁLEZ | pacovinus@hotmail.com |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN NOTA OIV ECOMAR\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 17 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*INICIO NOTA OIV STATCO\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia STATCO, del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 17de junio del presente, a las 12:00 horas de París, Francia (5:00 horas CDMX) se llevó a cabo la sesión en videoconferencia de la mesa “Información Estadística y Coyuntura”(STATCO) perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos de la OIV 2020.El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto 3.-Debate sobre la repercusión de la pandemia de covid-19 en el sector vitivinícola de los Estados miembros, en particular sobre:

- Superficie del viñedo

- Producción de vino

- Consumo de vino

- Exportación/importación de vino

En Italia el consumo a ido a la baja durante esta pandemia de covid-19, consideran que no se recuperará este 2020, las superficies de los viñedos serán muy posible que se reduzcan voluntariamente el próximo año y la producción se mantenga por las cosechas actuales, proyectan que esto afectará al comercio internacional si la misma lógica de efectos del covid-19 es lo que impere en la mayoría de los países productores de uva. Mientras que en Suiza marcó una tendencia en el aumento del consumo interno y de la exportación de vino, es muy importante mantener los canales de distribución y los puntos de venta directas, las importaciones de vinos dulces, principalmente franceses equivalen a 10 millones de marcos suizos, es decir han aumentado. España reporta que el consumo doméstico de vino ha crecido un 60%, pero no se compensa la baja en el sector horeca (hoteles, restaurantes y cafeterías), la estimación global de pérdida del consumo por 35%, el volumen de exportación de vino español ha crecido 1.8% pero la facturación a disminuido, es decir que hay variaciones de precios, preocupa que las medidas ante el covid-19 generen un problema de sobre oferta. Por parte de Brasil, se expuso que cuando llegó el covid-19 ya se había hecho la vendimia, por ello no se observó una baja en la producción y la venta no fue afectada para las casas grandes, incluso para la venta en línea hay un aumento de 6%,en cuanto al comportamiento del consumidor éste a preferido los vinos domésticos sobre los importados, es de resaltar que el enoturismo se detuvo y las bodegas pequeñas perdieron hasta 70% en ventas, se hizo énfasis que no se contó con créditos directos gubernamentales a nivel federal especiales para los vinos, es cierto que para la agricultura hubo apoyos a las empresas en un porcentaje de la remuneración de los trabajadores agrícolas para esta contingencia de covid-19 desde marzo.

Punto 4.- Métodos de recogida de datos estadísticos en los Estados miembros de la OIV:

- Informe del grupo de trabajo

- Definición del futuro programa de trabajo y publicaciones

Se hizo reporte los primeros resultados del grupo de trabajo, se recolectaron los datos por medio del cuestionario que es importante obtener la mayor información posible y el registro en hojas de cálculo permite que estos se vuelvan metadatos, lo que nos permite tener conocimiento sobre las variables de los precios, la estructura del sector, la producción, la calidad del vino y sus ventas. Es hacer un análisis comparativo entre los sistemas de obtención de datos de diversos países, para ver estándares y puntos comunes y sobre ello la OIV pueda definir directrices en cuanto a las fuentes y recopilación de datos, el fin es tener la información más fiel posible y estándar para disposición de los tomadores de decisiones. Se acordó establecer un grupo de trabajo técnico para estudiar las variables a recabar de manera conjunta con ECOMAR, Suiza se propuso para coordinar este grupo y se enviará por correo la invitación a sumarse a este espacio dentro de STATCO.

Punto 5.- Focus de la OIV

- Información sobre la publicación del Focus sobre vinos espumosos

- Información sobre el próximo Focus acerca de la superficie de viñedos “ecológicos”

La Sra. BenechLeocadie expuso su trabajo sobre estudios de la distribución de los viñedos “ecológicos” en el mundo, el cual tiene base en los registros de etiqueta ecológicos a pesar que hay viñedos que no tienen esta certificación. Sobre lo anterior, se hizo la observación de resaltar la prácticas agroecológicas y realidades de costos y acompañamiento técnico para viñedos orgánicos y ecológicos que son certificados y no certificados; también se le hizo comentario a este proyecto sobre ir más a lo cualitativo y no enteramente sobre lo estadístico de esas superficies.

En cuanto al Punto 6.-Trabajos a Futuro, se encontraban diversos temas, entre ellos: La Evolución del consumo 2000-2020; Vinos de Calidad; No fermentados de uva; Precios del Vino; Los 100 años de la OIV. Se dará prioridad al tema del consumo.

El Programa de Trabajo para 2020 y 2021, se realizará un estudio sobre consumo. Se definirán las fechas de la próxima reunión de este grupo de trabajo para el mes de octubre o noviembre.

Esta sesión STATCO(terminó a las 8:30 horas CDMX) fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** |
| JUAN GUILLERMO CRUZ CASTILLO | jcruzcastillo@yahoo.com |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN NOTA OIV STATCO\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 18 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*INICIO PRIMERA NOTA OIV DROCON\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia DROCON, sesión primera, del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 18 de junio del presente, a las 12:00 horas de París, Francia (5:00 horas CDMX) se llevó a cabo la primera sesión en videoconferencia de la mesa DROCON(Derecho e Información al Consumidor) perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos de la OIV 2020.El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto3.1.-Actualización de la Norma internacional para el etiquetado de los vinos por lo que respecta al etiquetado de los aditivos y residuos potencialmente alergénicos

Sobre este punto las Suiza sugiere que se agregue en la redacción: alergeno e hipersensibilidad; Italia pide agregar proteínas de trigo o cereal. El debate giró en torno a que según la norma internacional las sustancias, o los coadyuvantes, tienen que ser etiquetados si son alergénicos, pero el documento se refiere a aditivos y/o sustancias (esto incluye conocidas como coadyuvantes o sulfitos presentes en el vino) por lo que una redacción sencilla y amplia es tanto incluyente como apegada al Codex y a otros documentos de la OIV, pero puede quedar como parte del texto en un pie de página. Con la inclusión de las observaciones en el texto, el proyecto pasa a etapa 7.

Punto 3.2.- Actualización de la Norma internacional para el etiquetado de los vinos: indicación del grado alcohólico y métodos de control del volumen nominal

En este punto la discusión fue sobre el uso de símbolos y/o abreviatura de alcohol y volumen (VOL, Vol.) en la etiqueta, y sobre la reducción a una unidad, sin decimales, de los grados de alcohol en la etiqueta del vino, después de la incorporación de los comentarios, el proyecto pasa a la etapa 7.

Punto 3.3.- Vino blanco de maceración

Después del debate sobre los aditivos en este vino, finalmente se acordó que la resolución pasa a la etapa 7.

Punto 3.4.- Actualización de las definiciones de indicación geográfica y denominación de origen

El delegado de la Unión Europea expuso de las Indicaciones Geográficas (GIs) y datos como que: 74 mil millones de euros se facturan en alimentos y bebidas con Gis, los alcoholes y vinos representan el 50% de esas ventas. Hay 3,153 GIs de productos agrícolas, bebidas espirituosas y vinos en el periodo de 2011 a 2017 y en cuanto a comercio 89% del comercio exterior de la UE de Gis corresponden a vinos y bebidas espirituosas.

En cuanto a la resolución de la actualización de definiciones de Gis y denominación de origen, la discusión giró en torno al Acuerdo de Lisboa que contempla la protección de las denominaciones de origen que sirve para designar un producto originario de un país, región o localidad y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, y el Acta de Ginebra que instaura un sistema de registro internacional para las denominaciones de origen y contempla las indicaciones geográficas.

Algunos países miembros de OIV, no han firmado esos instrumentos jurídicos internacionales, por lo que Argentina, en su caso, pidió no mencionar esos instrumentos y buscar otra argumentación jurídica o eliminar del proyecto. La OIV argumenta que la evolución de la producción, del comercio y de las localidades requieren que se modifiquen las definiciones de Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen, actualizaciones que beneficiarían por hacer referencia a los usos y costumbres, símbolos de una región que impactan en el producto. El apoyo de Nueva Zelanda y de Brasil a la oposición argentina derivó que se omitan en la propuesta de texto los acuerdos internacionales, y orientar al punto de Gis, por lo que se espera trabajar en las enmiendas antes de la próxima reunión del grupo de expertos, de modo que el proyecto se queda en la etapa 3.

Esta primera sesión de DROCON(terminó a las 8:20 horas CDMX) fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** |
| JUAN GUILLERMO CRUZ CASTILLO | jcruzcastillo@yahoo.com |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN PRIMERA NOTA OIV DROCON\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 19 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*INICIO SEGUNDA NOTA OIV DROCON\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia DROCON, segunda sesión, del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 19 de junio del presente, a las 12:00 horas de París, Francia (5:00 horas CDMX) se llevó a cabo la segunda sesión en videoconferencia de la mesa DROCON(Derecho e Información al Consumidor) perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos de la OIV 2020.El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto3.5.-Actualización de la Norma para el etiquetado de los vinos de la OIV disposiciones para las IG/DO:

- IG/DO y medallas

- IG/DO: confusión con la dirección o el nombre del productor

- IG/DO y marcas de comercio

- IG/DO y nombre de la explotación vitícola

- IG/DO y menciones tradicionales de calidad

- IG/DO y variedades

Sobre este no hará actualización a la norma conforme a Denominación de Origen o de Indicación Geográfica, el texto que propone el grupo de trabajo es validado por el Grupo DROCON, pasa a etapa 3 y se continuará con los trabajos sobre las medallas y la información en etiqueta de control sobre la trazabilidad del vino concursante.

Punto 3.6.- Actualización de la Norma para el etiquetado de los vinos de la OIV (asuntos fuera del mandato establecido por el COMEX en 2017):

- Utilización del nombre de la variedad (artículo 3.1.4)

- % para la utilización de la añada o año de cosecha (art 3.1.5)

- Términos relativos al envejecimiento (art. 3.1.7)

Esta propuesta, fuera del mandato de COMEX, contiene derivados de la misma actualización de norma según expertos, por lo que los expertos españoles expusieron que esta ampliación tiene que ver con el etiquetado electrónico, sobre la información de la variedad y añada, en cuanto al seguimiento de la definición de envejecimiento por tipo de vino (blanco 1.5 años y tinto 2 años) DROCON da visto bueno a que se prosiga con el proyecto para ver una redacción del texto la próxima reunión de DROCON.

Punto 3.7.- Etiquetado nutricional y de los ingredientes:

• Eje I: Modalidades de etiquetado nutricional y de los ingredientes

• Eje II: Conceptos de etiqueta electrónica y de etiquetado electrónico: definiciones, criterios para el suministro de información fuera de la etiqueta, oportunidad vs. riesgos del etiquetado electrónico, medios tecnológicos disponibles y retos vinculados al comercio

Se expuso sobre la importancia de que el consumidor cuente con información sobre el vino que consume, aunque es opcional el uso de etiquetado nutricional e ingredientes se deberá homogenizar la estructura de la información (considerar los documentos de la OMC de etiquetados de bebidas con Alcohol) y modalidad de la etiqueta. Se acordó establecer un grupo de trabajo que continúe con el trabajo de los cuestionarios de modalidades y de

 etiquetado electrónico, ampliando la aplicación a más países, con el objetivo que con los resultados se genere una propuesta.

Punto 3.8.- Indicaciones geográficas y denominaciones de origen: resumen de la evolución de la base de datos y de su uso

Este punto de la definición de IGs y DO genera desacuerdo por el reconocimiento de diversos países sobre los instrumentos internacionales que le dan origen, por lo que en la exposición se enfocaron en la evolución de la base de datos y su uso.

Punto 4.1.- Información sobre el desarrollo de prácticas enológicas específicas para las bebidas obtenidas por desalcoholización del vino (TECHNO)

Se dijo que documento generado en el grupo TECHNO está disponible en la intranet para los interesados.

Punto 4.2.- Información sobre el trabajo de definición de los zumos de uva concentrados y néctar de uva

Rápidamente se comentó que se desarrolla bajo el liderazgo de Brasil.

Punto 4.3.- Información sobre el desarrollo de la guía de aplicación de los principios generales de la vitivinicultura sostenible (ENVIRO)

Documento en etapa 5, será abordado en el grupo de ENVIRO para pasar a etapa 7.

Punto 5.1.- Brasil: Definición de las categorías de vinos espumosos “brut” y “brut nature”

Se acuerda que se actualice la norma de OIV de 1970, hay otras normas internacionales como la de Mercosur que contempla los gramos de azúcar, la Unión Europea que tiene otros estándares de gramos de azúcar, también en África hay diferentes clasificaciones de vino espumoso según el contenido de azúcar: brut, brut nature, extra brut, etc. El objetivo del trabajo es estandarizar con una base menor de azúcar hacer las categorías de los espumosos a modo que en los diferentes países se haga una sola referencia y elaborar un proyecto de resolución.

Como conclusión de los avances de este grupo, 3 resoluciones de DROCON pasan a etapa 7 y serán presentados a la Asamblea General de la OIV.

Esta segunda sesión de DROCON(terminó a las 8:10 horas CDMX) fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** |
| JUAN GUILLERMO CRUZ CASTILLO | jcruzcastillo@yahoo.com |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN SEGUNDA NOTA OIV DROCON\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 22 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*INICIO NOTA OIV BOISPI\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia BOISPI, del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 22de junio del presente, a las 12:00 horas de París, Francia (5:00 horas CDMX) se llevó a cabo la sesión en videoconferencia de la mesa “Bebidas Espirituosas Vitivinícolas”(BOISPI) perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos de la OIV 2020.El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto 3.1.-ANTES DE LA CRISIS DE COVID-19: Información y presentación del sector de los aguardientes vitivinícolas:

- IG e instrumentos de protección, estadísticas, innovaciones, aspectos normativos, y comercio internacional.

El reporte expuesto por Italia señala que el covid-19 ha tenido impacto, en cuanto a las bebidas espirituosas vitivinícolas, se dejó de producir grappa, y su consumo en el sector horeca disminuyó y en general un 60%, en Europa aún con el desconfinamiento el consumo de las bebidas espirituosas no se han elevado las ventas. El turismo está muy vinculado al consumo de las bebidas espirituosas. El comercio internacional de las bebidas espirituosas en el último trimestre de 2019 tenía una tendencia a la baja, en Alemania derivado de la recesión, en Inglaterra por el BREXIT y en Estados Unidos por las medidas arancelarias a las bebidas espirituosas que implementó, el bloqueo comercial afectaba más que la demanda.

Punto 3.1 Bis.- IMPACTO DE LA CRISIS DE COVID-19 EN EL SECTOR DE LOS AGUARDIENTES VITIVINÍCOLAS

- impacto en la producción, impacto en el consumo y la distribución, consecuencias para el comercio internacional, marco legal y apoyo público, responsabilidad social del sector.

Alemania expuso que la utilización de alcohol para desinfección de superficie, el cual requiere un grado de 80% de alcohol, permite que las pequeñas destilerías sí alcancen a abastecer. El consumo durante la contingencia fue restringido en muchos países y no hay estímulos económicos para el sector vitivinícola. La exposición de Brasil, reporta una reducción de consumo de bebidas espirituosas 27%, además de 21% menos importaciones, el precio de las bebidas espirituosas de importación se ha elevado por lo que la tendencia es más beneficiosa al consumo de producción interna; la cachaza se ha beneficiado de esto. Chile como un importante productor de pisco y uno de los que más consume vino y bebidas espirituosas, la pandemia del Covid-19 está impulsando el consumo de cervezas, además de la tendencia que llevaba, se prevé que los precios de bebidas espirituosas se eleven y esto lleve a los cambios de consumo.

Punto 3.2.- Presentación de los resultados del cuestionario remitido a los Estados miembros sobre:

- crianza de los brandis y los aguardientes (métodos, reconocimiento, etiquetado y control),

- “bonificadores” (aromas, edulcorantes, sustancias alimentarias, etc.) permitidos en los brandis y los aguardientes de vino y de uva, contenido máximo de azúcar en los brandis y los aguardientes de vino

El informe de este estudio se encontrará disponible en la intranet de la OIV, el contenido estadístico brinda una imagen amplia de las prácticas de crianza y aditivos en los brandis y aguardientes. Se cuenta con información de 19 países, se acuerda remitir el cuestionario para que más países miembros remitan sus respuestas y armonizar el análisis de los datos.

Punto 3.3.- INFORMACIÓN: ECO-DROCON 19-656. Actualización de las definiciones de indicación geográfica y denominación de origen: debate sobre las especificidades de los aguardientes

Este punto procedente de otros grupos de expertos en los que la discusión tiene un carácter jurídico, en cuanto a las adhesiones de instrumentos internacionales, entendiendo que de algún modo se requiere una actualización de los conceptos que incorpore prácticas vigentes y proteja las identidades de las comunidades productoras, por lo que se deja a su consulta y discusión en los espacios pertinentes.

Punto 3.4.- Nuevas cuestiones reglamentarias y cambios recientes en los reglamentos del sector de los aguardientes en los Estados miembros y no miembros de la OIV

* CE (C. Imperio): “Borrador de las pautas de etiquetado de algunas bebidas alcohólicas en la UE”.
* Francia: acabado de las bebidas alcohólicas.

Francia expuso su proyecto de cuestiones reglamentarias y cambios en el etiquetado y acabado en las bebidas alcohólicas, el cual es una guía de buenas prácticas en cuanto al envejecimiento, es muy amplio señala desde medidas de la utilización de las barricas hasta su trazabilidad. España señaló que el texto debe contemplar el comercio de barricas o movilidad, en las que se deja un remanente de vino para mantener la humedad.

Punto 4.1.- Revisión de la ficha de valoración para los aguardientes en la Norma para los concursos internacionales de vinos y bebidas espirituosas

El grupo de trabajo conformado para la revisión de fichas de trabajo no ha reportado los avances, por lo que se propuso que las observaciones y adhesiones a este grupo sea manifestada enviando a la OIV un correo electrónico señalando el interés.

Punto 4.2.- Crianza de los aguardientes: métodos empleados para la comunicación relativa al envejecimiento, los diferentes tipos de madera utilizada, restricción en el volumen de las barricas, procedimientos de control, etc.

Este trabajo a futuro, puede partir de una recopilación de datos y conocimiento de los métodos de envejecimiento, por lo que se prevé primero consulte el interés de los países miembros para entrar en un proceso de estudios de normatividad en la crianza de aguardientes y considerar en una reunión siguiente.

El Programa de Trabajo para 2020 y 2021, se definirán las fechas de la próxima reunión de este grupo de trabajo para el mes de octubre o noviembre.

Esta sesión BOISPI(terminó a las 8:35 horas CDMX) fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** |
| JUAN GUILLERMO CRUZ CASTILLO | jcruzcastillo@yahoo.com |
| FRANCISCO RODRÍGUEZ GONZÁLEZ | pacovinus@hotmail.com |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN NOTA OIV BOISPI\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 23 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*INICIO PRIMERA NOTA OIV ENVIRO\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia ENVIRO, sesión primera, del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 23 de junio del presente, a las 13:00 horas de París, Francia (6:00 horas CDMX) se llevó a cabo la primera sesión en videoconferencia de la mesa ENVIRO(Desarrollo Sostenible y Cambio Climático)perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos de la OIV 2020.El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto3.- Guía de aplicación de los principios de la vitivinicultura sostenible

Sobre este documento expuesto por Portugal, España propuso algunos cambios al texto, más de forma que de contenido. Este proyecto proporciona pautas para implementar la sostenibilidad ambiental en el sector vitivinícola; la producción sostenible adaptada a uvas de mesa y pasas que cubren la producción, almacenamiento, secado, procesamiento y envasado de productos. Se acordó que la resolución sea revisada cada 3 años en vez de 5 años, por las cuestiones del cambio climático. El texto procura la armonización global de los enfoques de sostenibilidad en la producción viña y de vino, como el caso de porcentaje fertilizantes orgánicos y suelos; el tema de herbicida fue un punto polémico que requiere mayor estudio y puntualización; se privilegia el criterio de Reducir, Reutilizar, Reciclar en los productos utilizados en la cadena, además de llevar a delante las buenas prácticas. El proyecto pasa a etapa 7 con los cambios sugeridos.

Punto 4.- Recomendaciones de la OIV sobre la importancia de la biodiversidad microbiana en el contexto de la viticultura sostenible

Después de la exposición, Australia presentó su oposición de manera confusa, al parecer era sobre otra comisión o no perteneciente a este proyecto. Es de suma importancia que la OIV aclare conceptos y metodologías al respecto de las tecnologías empleadas sosteniblemente por los vitivinicultores que implican las interacciones beneficiosas de la biodiversidad microbiana, las demás delegaciones concordaron abrir más el tema e ir incorporando los índices de monitoreo de microrganismos, mostrando la importancia de la biodiversidad endógena para control de agentes patógenos en los cultivos, y no es posible, pero es recomendado estudiar, la identificación de la correlación de la microbiota geográfica con las características del vino. Por lo que se acuerda que por la oposición que la de Australia el proyecto no avanzará a la etapa 5 y de poder se atenderán las objeciones en la sesión de mañana. De modo que se queda en etapa 3.

Esta primera sesión de ENVIRO(terminó a las 9:45 horas CDMX) fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** |
| JUAN GUILLERMO CRUZ CASTILLO | jcruzcastillo@yahoo.com |
| EDUARDO EMILIO MADERO TAMARGO | edmad2002@yahoo.com.mx |
| ALBERTO FLORES OLIVAS | aflooli50@gmail.com |
| MARTHA ILEANA ESPEJEL CARBAJAL | iespejel@gmail.com |
| NORMA CONSUELO BORREGO PÉREZ | borregopn@gmail.com |
| RUFINA HERNÁNDEZ MARTÍNEZ | ruhernan@cicese.mx |
| MIGUEL ÁNGEL MARTÍNEZ TÉLLEZ | norawa@ciad.mx |
| CÉSAR VALENZUELA SOLANO | valenzuela.cesar@inifap.gob.mx; |
| FRANCISCO RUÍZ TERÁN | panchote@unam.mx; |
| FRANCISCO RODRÍGUEZ GONZÁLEZ | pacovinus@hotmail.com; |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN PRIMERA NOTA OIV ENVIRO\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 24 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*INICIO SEGUNDA NOTA OIV ENVIRO\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia ENVIRO, sesión segunda, del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 24 de junio del presente, a las 13:00 horas de París, Francia (6:00 horas CDMX) se llevó a cabo la segunda sesión en videoconferencia de la mesa ENVIRO(Desarrollo Sostenible y Cambio Climático)perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos de la OIV 2020.El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto 4.- Recomendaciones de la OIV sobre la importancia de la biodiversidad microbiana en el contexto de la viticultura sostenible

Este proyecto fue abordado en la sesión anterior, Australia mantuvo su posición, de modo que se quedará en etapa 3. No obstante, México expresó el interés de sus expertos de integrarse el equipo de trabajo electrónico (mismo que incluye a expertos del grupo de MICRO) para aportará a este proyecto de resolución, la cual fue bien aceptada. En octubre se revisará de nuevo este proyecto de resolución,

Punto 5.- Líneas directrices de la OIV para la comunicación relacionada con los protocolos de cálculo de emisiones de gases de efecto invernadero para las empresas y productos en el sector vitivinícola

Las normas ISO y derechos de autor deben ser consideradas por lo retos que enfrenta, por lo que habrá que trabajar una nueva versión que resuelta esos puntos e incorpore una metodología de cálculo, que aborde el etiquetado de manera que se establezca una comparativa mínima estándar y para ello los modelos tienen que ser representativos y homogéneos. El proyecto se queda en etapa 3 para su revisión amplia y en octubre regrese a etapa 5 y hasta marzo de 2021 con un documento listo pasaría atapa 7.

Punto 6.- Evaluación multicriterio del impacto ambiental en el sector vitivinícola - análisis del ciclo de vida (ACV): principios generales para su realización y para la comunicación de los resultados

Alemania solicita que el texto tenga más referencias, Francia que el análisis del ciclo de vida sea precisado conceptual y metodológicamente en el texto. Una evaluación multicriterio permitirá un acercamiento a la dimensión de huella humana (input de agua y recursos y *out flow*de carbono, emisiones de gases de efecto invernadero, metales y otros subproductos y desperdicios resultantes) que se desprende del sector vitivinícola. El proyecto se trabajó en el grupo de expertos tratando de definir muchas categorías de análisis, conceptos en notas al pie del texto, anexo o glosario; y del método de cálculo de impactos directos e indirectos, a modo que el modelo contemple la realidad del proceso producción dentro del viñedo (su tamaño y prácticas) y muy claramente que estará midiendo los flujos salientes a nivel del viñedo (en la parcela).El proyecto queda en etapa 5 para su revisión de las incorporaciones de las observaciones de Italia en octubre y pueda pasar a etapa 7 antes de la Asamblea General para que pueda ser validado.

Punto 7.- Biodiversidad funcional en el viñedo

Es un proyecto nuevo que irá trabajando con el acompañamiento de los expertos, el tema de la perdida de la biodiversidad es de relevancia para los viticultores y consumidores, del mismo modo es importante que el texto trabaje sobre la comprensión de la biodiversidad funcional y los métodos de medición e impacto. Por lo tanto, el proyecto pasa a la etapa 3.

En otros asuntos; se comentó que la OIV y la FAO han entablado trabajos conjuntos y encargado a ENVIRO trabaje sobre las cuestiones de reducción de los agroquímicos y estrategias de resiliencia y adaptación del sector vitícola al cambio climático. Portugal ha señalado que el ritmo de la realidad del cambio climático supera el nivel de estudio, organizativo y deliberativo de la OIV el exhorto para acelerar los trabajos y el acompañamiento con otras organizaciones internacionales y los productores procurando la innovación para la mitigación y conservación.

Esta segunda sesión de ENVIRO(terminó a las 9:45 horas CDMX) fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** |
| JUAN GUILLERMO CRUZ CASTILLO | jcruzcastillo@yahoo.com |
| EDUARDO EMILIO MADERO TAMARGO | edmad2002@yahoo.com.mx |
| ALBERTO FLORES OLIVAS | aflooli50@gmail.com |
| MARTHA ILEANA ESPEJEL CARBAJAL | iespejel@gmail.com |
| NORMA CONSUELO BORREGO PÉREZ | borregopn@gmail.com |
| RUFINA HERNÁNDEZ MARTÍNEZ | ruhernan@cicese.mx |
| MIGUEL ÁNGEL MARTÍNEZ TÉLLEZ | norawa@ciad.mx |
| CÉSAR VALENZUELA SOLANO | valenzuela.cesar@inifap.gob.mx; |
| FRANCISCO RUÍZ TERÁN | panchote@unam.mx; |
| FRANCISCO RODRÍGUEZ GONZÁLEZ | pacovinus@hotmail.com; |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN SEGUNDA NOTA OIV ENVIRO\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 25 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*INICIO NOTA OIV BOISPI\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia BOISPI, del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 25 de junio del presente, a las 12:00 horas de París, Francia (5:00 horas CDMX) se llevó a cabo la sesión en videoconferencia de la mesa “Recursos Genéticos y Selección de Vid”(GENET)perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos de la OIV 2020.El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto 3.1.-Obtención de nuevas variedades frente al cambio climático

Francia pidió modificación en el nombre del proyecto de resolución:“ampliación de la plataforma varietal frente al cambio climático”, Italia en el texto comenta la necesidad de cuidar la mejora genética y selección de la vid para la adaptación climática, Portugal señaló que también hay que fijarse en la conservación y utilización de variedades. Es importante señalar que hay variedades específicas según los usos de las uvas (uva de meza, uva pasa, uva para bebidas espirituosas y vinos). El texto requiere de la armonización de observaciones por lo que el proyecto queda en etapa 3 y en octubre se abordará el texto revisado.

Punto 3.2.- Definiciones de la OIV relativas a las diferentes categorías de material vegetal vitícola

Este proyecto, con un texto base que de manera global se está de acuerdo, avanza a etapa 3 que es cuando los comentarios específicos de los estados miembros se dan y contribuirán a un tema central para este grupo.

Punto 4.1.- Lista de descriptores de la OIV. Actualización

Desde 1938 la OIV ha realizado el trabajo de enlistar los descriptores de las uvas, en la actualidad resulta necesario utilizar las tecnologías para la difusión y formato, desde 2019 se estableció un grupo de trabajo con objetivos en cronogramas, resultando una serie de propuestas en el código de descriptores para una tercera edición, con el consenso de 51 descriptores repartidos en categorías, aunque hubo propuestas de 100 y hasta 150 descriptores. Apegados en el calendario de trabajo en octubre de 2021 se esperaría la validación. Francia reconoció que se tome como referencia los protocolos y sistemas de la UPOV.

Punto 4.2.- Presentación de la base de datos de variedades de la OIV

Benedetta Ferresi expuso el cuestionario, el objetivo de la identificación de las variedades (datos muy específicos país, nombre -local e internacional-, uso o destino de la uva, color, marco legal y código VIVC) para el registro de la OIV, se enviará a los Estados miembros para permitir la realización de la base de datos.

En otros temas España pidió a la OIV trabajar sobre la denominación de viñedo antiguo, señalando que la Rioja como región tiene un renombre que se está reconociendo, la vid de viñedos viejos tiene una sostenibilidad mayor y la trazabilidad es más visible, se pretende que haya un etiquetado especial para viñedo viejo que será muy buen acogida por el consumidor. La propuesta es que se considere el proyecto de trabajo para preparar un documento que se revise la próxima sesión del grupo.

Esta sesión GENET(terminó a las 8:35 horas CDMX) fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** |
| EDUARDO EMILIO MADERO TAMARGO | edmad2002@yahoo.com.mx |
| ALBERTO FLORES OLIVAS | aflooli50@gmail.com |
| JUAN GUILLERMO CRUZ CASTILLO | jcruzcastillo@yahoo.com |
| RUFINA HERNÁNDEZ MARTÍNEZ | ruhernan@cicese.mx |
| CÉSAR VALENZUELA SOLANO | valenzuela.cesar@inifap.gob.mx |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN NOTA OIV BOISPI\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 26 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*INICIO NOTA OIV PROTECT\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia PROTEC, del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 26de junio del presente, a las 12:00 horas de París, Francia (5:00 horas CDMX) se llevó a cabo la sesión en videoconferencia de la mesa “Protección de la Vid y Técnicas Vitivinícolas”(PROTEC)perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos de la OIV 2020.El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto 3.1.-Recomendaciones de la OIV para prevenir o limitar el decaimiento de la vid en viñedos

Se realizaron comentarios al proyecto sobre los múltiples factores del decaimiento de la vid en viñedos (aspectos bióticos y abióticos) y la necesidad de técnicas de adaptación y mitigación (buenas prácticas agrícolas en el viñedo y en el combate al cambio climático).Resultó relevante la reducción de la diversidad genética como causa y efecto de la perdida de resiliencia y adaptación al cambio climático. Considerando las observaciones de Francia e Italia se acordó pasar el proyecto de resolución a etapa 5 donde tendrá mayores observaciones y se afinará el texto.

Punto 4.1.- Protocolo de la OIV para el manejo de EMV en viveros

El delegado Borgo pidió cambiar el título por no ser un documento de la OIV, y menos un protocolo, más bien pertenece a un texto de divulgación de un colectivo científico de prevención en el manejo de EMV en viveros. La idea de complementar este y trabajos parecidos es teniendo como base un glosario armonizado por la OIV en el caso de los conceptos relacionados con los viveros. El texto tiene desde 2014 revisándose, como es un documento técnico se establecerá un grupo de trabajo y se abre para que antes de octubre próximo se cuenten con las colaboraciones de los expertos interesados.

Punto 4.2.- Empleo de bioestimulantes y extractos vegetales en vitivinicultura

El texto detalla las categorías de bioestimulantes, los efectos en el estrés abiótico, y empleo de extractos vegetales para fortalecer la resiliencia y adaptabilidad de la vid. En el caso de algunos bioestimulantes han mostrado tener efecto en el aumento de resveratrol. Se acordó actualizar el equipo de trabajo, los comentarios para mejorar el texto antes de octubre próximo que se remitan las observaciones al secretariado, por lo pronto queda pendiente de publicación hasta la siguiente revisión.

Punto 4.3-Líneas directrices para el uso sostenible del agua en la viticultura

Un trabajo muy pertinente en la viticultura, y está alineado a los criterios de viticultura sostenible de la OIV. Después de su exposición y algunas observaciones se acordó trabajar en su publicación.

Punto 5.1.- Andy Clarke: GAIA (Inteligencia Artificial Geoespacial para la Agricultura) de Consilium

El experto australiano presentó a la empresa GAIA especializada en la programación, gestión y recuperación de viñedos vía sistemas satelitales y algoritmos, con esta tecnología es posible ordenar y obtener datos, mapas e identificación de cultivos en resolución alta para la toma de decisiones en el viñedo (riego, poda, escala, clima, productividad, etc.).

Punto 5.2.- Emilio Gil: proyecto GOPHYTOVID (Optimización del uso de fitosanitarios en viticultura en base a mapas de vigor.

El experto español expuso el proyecto que utiliza drones para el mapeo y sensores de humedad y colorimetría, que muestra en una app (doseviña) los niveles de aplicación de fertilizantes o sustancias necesarias por hectárea o por parcela [es una innovación tecnológica correspondiente a lo llamado agricultura de precisión, en México el CIMMYT lo realiza en el maíz] y contribuye a la medir la salud de los cultivos.

Esta sesión PROTEC (terminó a las 8:45 horas CDMX) fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** |
| EDUARDO EMILIO MADERO TAMARGO | edmad2002@yahoo.com.mx |
| ALBERTO FLORES OLIVAS | aflooli50@gmail.com |
| JUAN GUILLERMO CRUZ CASTILLO | jcruzcastillo@yahoo.com |
| RUFINA HERNÁNDEZ MARTÍNEZ | ruhernan@cicese.mx |
| CÉSAR VALENZUELA SOLANO | valenzuela.cesar@inifap.gob.mx |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN NOTA OIV PROTECT\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 29 de junio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN NOTA OIV GENET\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia GENET+PROTEC, del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 29 de junio del presente, a las 12:00 horas de París, Francia (5:00 horas CDMX) se llevó a cabo la sesión en videoconferencia de la mesa “Recursos Genéticos y Selección de la Vid-Protección de la Vid y Técnicas Vitivinícolas”(GENET-PROTEC)perteneciente a las Reuniones de los Grupos de Expertos de la OIV 2020.El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto 2.-Revisión de los comentarios de la Resolución VITI-GENETPROTEC 14-565\_comm

Se realizó una introducción sobre el avance de la resolución;“Guía de la OIV para la Producción e Intercambio de Material Vegetal Vitícola: Aspectos Fitosanitarios y Genéticos”, el texto se encuentra en etapas desde 2009. Hay observaciones en diferentes partes del documento que hay que integrar y acordar ya que el intercambio de material vegetal debe tener objetivos, normas y estándares desde la producción para la calidad a nivel técnico y sanitario.

Punto 2.1- Revisión de la Resolución VITI-GENETPROTEC 14-565\_comm; Puntos 1-3 de la Resolución: Introducción, Objetivos y Glosario.

Francia considera que después del avance y tiempo dedicado a esta resolución hay que mantenerse en el marco de los objetivos originarles, ya que de otro modo se afecta la estructura general y se omitirían los consensos de las etapas previas. La delegación italiana se opone a que el texto incorpore el punto de producción y las exigencias de certificación (a los países de la UE) y exhorta por la incorporación en el glosario de (en la resolución de 2019; 564-B sobre la producción policlonal); en cuanto a que no debe incluirse en el título la palabra producción para normalizar el tema del intercambio únicamente, ya que se estaría estableciendo barreras al comercio y otras limitantes al intercambio desde la producción que es particular. Mientras que Portugal y Argentina llamaron a mantener el punto de producción por las cuestiones de calidad. El delegado de Italia, Michele Borgo, pidió incorporar en los considerando dos resoluciones de la OIV sobre selección clonal y calidad, con lo que se zanjó la diferencia. En la revisión del Glosario se armonizaron los términos (Propagación, Colecciones Varietales, etc.),

Punto 2.2- Revisión de la Resolución VITI-GENETPROTEC 14-565\_comm; Punto 4: Condiciones de cultivo: objetivos y recomendaciones prácticas

El punto 4.1 Principios Generales, Italia solicitó modificar “material para la multiplicación de la vid” y en el 4.2 sobre las condiciones edáficas Italia consideró mantenerlo pero eliminar la parte referente a las restricciones de materiales fitogenéticos y enfocar sobre material comercial, de modo que se generó un debate. El punto 4.3 genera consenso sobre la eliminación de lo referente a la eliminación de la certificación,

Punto 2.3- Revisión de la Resolución VITI-GENETPROTEC 14-565\_comm; Puntos 5-7 de la Resolución: Seguimiento del cultivo, Autenticidad varietal y Criterios fitosanitarios

Se señaló que todo material de intercambio deberá estar libre de organismos de cuarentena (harmful) poniendo énfasis en la vertiente a uso comercial y en caso de determinados materiales no comerciales el intercambio deberá estar sujeto a las condiciones fitosanitarias que señalan las tablas.

Punto 2.5- Revisión de la Resolución VITI-GENETPROTEC 14-565\_comm; Tablas fitosanitarias

La tabla 1 enlista algunas virosis y enfermedades cuarentenarias con respecto al material de multiplicación. Italia propuso realizar otro proyecto de las virosis en el mundo y en cuanto a este listado lo preocupante es que es amplia, incluye virus que la ciencia hasta ahora no ha estudiado lo suficiente, no se han determinado los métodos de detección, y los impactos en el material de multiplicación o en el campo. Francia consideró lo importante es redactar unas listas apegadas a los daños visibles y la bibliografía y no serán de manera exhaustiva, pero registrando lo esencial y se debe señalar que se podrán actualizar la lista. No se presentó un consenso en el listado.

Finalmente se acordó dejar en etapa 5, para tratar en particular las tablas fitosanitarias será establecido un grupo de trabajo como el del año 2019 para la construcción, y se toma en cuenta los puntos donde no se presentaron consensos por lo que se solicitará al CST su definición sobre la evolución de esta resolución. El proyecto de resolución será visto en la próxima sesión en octubre.

Esta sesión GENET-PROTEC (terminó a las 8:25 horas CDMX) fue cubierta por la delegación mexicana, conformada por los siguientes especialistas y funcionarios:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** |
| EDUARDO EMILIO MADERO TAMARGO | edmad2002@yahoo.com.mx |
| ALBERTO FLORES OLIVAS | aflooli50@gmail.com |
| JUAN GUILLERMO CRUZ CASTILLO | jcruzcastillo@yahoo.com |
| RUFINA HERNÁNDEZ MARTÍNEZ | ruhernan@cicese.mx |
| CÉSAR VALENZUELA SOLANO | valenzuela.cesar@inifap.gob.mx |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN NOTA OIV GENET+PROTECT\*\*\*\*\*\*\***

**Subsecretaría de Agricultura**

**Dirección General de Productividad y**

 **Desarrollo Tecnológico**

Ciudad de México a 03 de julio de 2020.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Para: Dr. Miguel Winder García**Subsecretario de Agricultura**De: M. en C. Quetzalcoatl Uribe Ortega**Director de Insumos para la Producción |

**\*\*\*\*\*\*\*INICIO NOTA OIV COMEX\*\*\*\*\*\*\***

**Videoconferencia COMEX, del grupo de expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)**

El 03de julio del presente, a las 12:00 horas de París, Francia (5:00 horas CDMX) se llevó a cabo la sesión en videoconferencia del “Comité Ejecutivo”(COMEX)que cierra las Reuniones de los Grupos de Expertos de la OIV 2020.El trabajo que se llevó adelante sobre los puntos de orden del día:

Punto 3.-Estado de la recaudación de las contribuciones pagaderas a la OIV

Se hizo mención de los países que tienen adeudos con el OIV, la membresía de México está pendiente de cobro.

Punto 4.- Informe de situación de los depósitos de los instrumentos de aceptación, de aprobación, de ratificación o de adhesión

Se recibió la solicitud de #Great Wine Capitals” (es una sociedad, que representa ciudades de diferentes partes del mundo, enfocada a la educación en viticultura) para pertenecer a la OIV como observador internacional, la cuota que cubrirá como membresía es por 7,500 euros al año, el pleno acordó la aceptación de esta organización internacional sin fines de lucro.

Punto 5.- Informe sobre el programa de trabajo para 2019-2020

Se expuso el informe, destacando el viaje a México del Sr. Pau Roca, con la recepción y dialogo con el Secretario de Agricultura y Desarrollo Rural el Dr. Víctor Manuel Villalobos Arámbula y el Subsecretario de Agricultura el Dr. Miguel García Winder y se obtuvo la confirmación para la realización del Congreso Mundial en 2022. Se hizo mención de los trabajos de sostenibilidad en viticultura de Marruecos, México y Chile, que tiene proyectos en el marco de la FAO.

Punto 6.- Convenios con otras organizaciones internacionales

Se hizo mención de la reactivación del trabajo con la FAO; de la firma de un Memorándum de Entendimiento (MOU) con la Organización Internacional de Turismo (OMT); y el fortalecimiento de la relación con la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Punto 7.- Revisión del informe de la gestión financiera del ejercicio 2019

Se dio cuenta del balance de resultados positivo en 2019 con 405 mil euros, y tiene que ver con los ahorros, apartado y patrocinio en la mudanza de edificio, la venta de algunos activos contribuyó en este balance positivo. La deuda de la OIV ha crecido en 50% con relación al 2018, es una deuda manejable, y se debe a que diversos países y observadores no han cubierto 47 mil euros en membresías de 2019. La nueva sede de la OIV (alquilada por 3 años) no tiene sala de reuniones y es por ello que los gastos en renta de espacios se han incrementado, se espera el apoyo de París con el aspecto del inmueble.

La delegación de Francia comentó que ha incrementado sus aportaciones económicas a la OIV para cubrir esta alza en costos derivado de la situación, el Sr. Pau Roca reconoció que Francia a puesto empeño en la búsqueda de un edifico para la OIV. Se aprobó este informe financiero.

Punto 8.- Reporte de las reuniones de comisiones y subcomisiones de expertos

Se presentó una síntesis del buen trabajo y avances en los grupos de expertos de la OIV, con acuerdos y proyectos que pasaron a etapa 7 en diversos grupos; fundamentales los esfuerzos y enfoques de combate al cambio climático de ENVIRO, GENET y PROTEC, en el grupo MICRO fue relevante el trabajo sobre enfermedades y los Métodos de Análisis hay 3 proyectos que pasaron a etapa 7; en los grupos de ECOMAR y STATCO se discutió sobre los impactos del covid-19 en el sector vitivinícola y consumo de vino; en CONUSA se puntualizó sobre los efectos cognitivos del consumo de vino; BOISPI y SCRAISIN se fortalecieron con trabajos que entraron a trabajo por etapas.

Punto 9.- Informe sobre Proyectos de Resolución

Se enfatizó que en estas sesiones de grupos de expertos son 18 proyectos de resolución pasaron a etapa 7, el CST dio el visto bueno a cada documento(excepto el proyecto de extracto seco de la comisión de métodos de análisis que continuará en el proceso de etapas) y en el mes de noviembre de 2020 serán validados por la Asamblea General.

Punto 12.- Sobre los cambios al reglamento interior de la OIV

Se hizo mención de la sesión del comité de regulación y los acuerdos alcanzados: (1) plazos de comunicación de los documentos de trabajo más amplios; (2) los métodos de la toma de decisiones en el COMEX se excluyó del acuerdo porque Italia no consideró se requiera reformar el reglamento interior; (3) formalizar los grupos de trabajo y aunque se presentó oposición al tema de recurrir a expertos, es un tema que se dará discusión; (4) procedimientos escritos, trabajo electrónico, y videoconferencia, fortalecer el trabajo en línea; (5) idiomas oficiales e idioma de trabajo, hay dos posiciones el de mantener el sistema actual o el de considerar el texto de trabajo en inglés para evitar problemas de semántica y traducción, y Rusia señaló que aportará recursos financieros adicionales (300 mil euros) para que se utilice el idioma ruso en la OIV tal como lo es oficial en la ONU, y se traduzcan textos anteriores de la OIV; (6) Sobre el método elección de la presidencia y dirección general de la OIV, se recibirán propuestas para una estructura que considere los números votos de cada país; (7) métodos de elección de presidentes las comisiones y subcomisiones, se definirán y se trabajarán; y (8) tener un Comité de Ética de la OIV, se realizará un proyecto de texto para incluir en el reglamento interno.

Punto 14.- Elaboración del calendario de convocatorias de candidaturas, comunicación de candidaturas y fecha de elecciones a la presidencia de la OIV y de las comisiones y las subcomisionesSe hizo mención del calendario de las próximas elecciones de 2021, estas serán en julio de 2021 por lo que las candidaturas tienen que estar registradas antes del 15 de diciembre de 2020. Australia intervino para posicionar a su candidato que es el único hasta este momento y que en sus propuestas está el acercar a China a la OIV.

Punto 15.- Asambleas Generales de 2020 y 2021 y Congreso Mundial de la Viña y el Vino2021, 2022, 2023 y 2024

En comentario del Sr. Pau Roca se mencionó que Chile postergó después de 2024 como sede de la realización del Congreso Mundial del a Viña y el Vino, en cuanto a Uzbekistán de 2021 este canceló como sede y México antes de la contingencia por el Covid-19 ya había expresado su confirmación y hasta ahora se mantiene en el calendario para que en 2022 se la sede del Congreso Mundial del a Viña y el Vino y la Asamblea General. Francia reiteró el interés de acoger el Congreso Mundial del Centenario de la OIV, en 2024.

Sobre las reuniones futuras se expresó que en esta situación mundial del Covi-19 ha requerido convocar las reuniones electrónicas de los grupos de expertos y se observó un esfuerzo de muchos países para cubrir las reuniones en los diferentes horarios y dificultad para la adaptación del ritmo de trabajo para terminar de abordar los temas agendados en 3 horas, pero también han sido muy productivas. En el calendario de las próximas reuniones de algunos grupos de trabajo serían del 27 de octubre al 14 de noviembre y de tipo webinar, y se prevé que también que del 25 al 27 de noviembre de 2020 se lleven adelante el CST y COMEX de manera presencial en París, Francia.

El COMEX(terminó a las 8:15 horas CDMX) fue cubierto por la delegación mexicana, conformada por los siguientes funcionarios de la SADER:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | **Dato de contacto** |
| QUETZALCOATL URIBE ORTEGA | quetzalcoatl.uribe@agricultura.gob.mx |
| OMAR RODRIGO GARCÍA ARIAS | omar.garcias@agricultura.gob.mx |

**\*\*\*\*\*\*\*FIN NOTA OIV COMEX\*\*\*\*\*\*\***