LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA
GUÍA DOCENTE CURSO 2022-23

Titulación:	Grado en Enología				**703G**
Asignatura:	Legislación vitivinícola				**568**
Materia:	Legislación vitivinícola				
Módulo:	Formación específica				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial	**Carácter:**	Obligatoria		
Curso:	4	**Créditos ECTS:**	3,00	**Duración:**	Semestral (Segundo Semestre)
Horas presenciales:	30,00			**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	45,00

Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Español

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

DERECHO					**R103**
Dirección:	C/ La Cigüeña, 60			**Código postal:**	26006
Localidad:	Logroño			**Provincia:**	La Rioja
Teléfono:	941299340	**Fax:**	941299347	**Correo electrónico:**	dpto.dd@unirioja.es

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Santamaría Arinas, René Javier			**Responsable de la asignatura**	
Teléfono:	941299371	**Correo electrónico:**	rene-javier.santamaria@unirioja.es		
Despacho:	220	**Edificio:**	QUINTILIANO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	Barriobero Martínez, Ignacio				
Teléfono:	941299369	**Correo electrónico:**	ignacio.barriobero@unirioja.es		
Despacho:	209	**Edificio:**	QUINTILIANO	**Tutorías:**	Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Marco jurídico-institucional internacional en materia vitivinícola.
- Regulación jurídica del vino en el ámbito de la Unión Europea.
- Bases institucionales de la organización administrativa vitivinícola.
- La ordenación jurídica de la vinicultura y la viticultura.
- Normativa referente a la protección del origen y calidad de los vinos.
- Impuestos especiales relacionados con la producción vitivinícola.
- Legislación relativa a marcas y etiquetado de vinos.
- Contratos de distribución comercial en los mercados nacionales y foráneos.
- Incidencia de la legislación sobre libre competencia en el ámbito vitivinícola
- Regulación de las profesiones vitivinícolas.

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Recomendados para poder superar la asignatura.

Como única asignatura de contenido jurídico en el Grado de Enología, no son necesarios conocimientos jurídicos específicos previos, bastando como competencias genéricas las necesarias para el resto de las asignaturas anteriormente cursadas.

COMPETENCIAS

Competencias generales

- (G1) Capacidad de análisis y síntesis
- (G2) Capacidad de organizar y planificar
- (G3) Comunicación oral y escrita en la propia lengua
- (G5) Resolución de problemas
- (G6) Toma de decisiones
- (G7) Trabajo en equipo
- (G8) Capacidad de aplicar conocimientos teóricos en la práctica

- (G9) Razonamiento crítico
- (G10) Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones

Competencias específicas

- (E4) Capacidad para organizar y controlar la producción y recolección de uva de calidad en función del tipo de producto a obtener y de la legislación aplicable integrando conocimientos agrícolas y criterios medioambientales.
- (E5) Capacidad para organizar y controlar los procesos de transformación de la uva en vino en función del tipo de producto a elaborar y de las disposiciones legales, higiénicas y medioambientales.
- (E8) Capacidad para aplicar la legislación en vigor a la producción de uva, vino, productos derivados y subproductos.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

El alumno será capaz de:
- Conocer el marco jurídico institucional internacional que regula los mercados vinícolas.
- Adquirir conocimientos sobre la intervención de la Administración Pública española en el sector vitivinícola.
- Desarrollar la normativa jurídica que afecta a la actividad económica de las empresas y a la comercialización y distribución de los productos vitivinícolas.
- Disponer de los conocimientos jurídicos básicos necesarios para el óptimo desempeño futuro de la actividad profesional.

TEMARIO

TEMA 1.- La organización territorial del Estado español: Estado, Comunidades Autónomas, Corporaciones Locales.
TEMA 2.- La pertenencia de España a la Unión Europea.
TEMA 3.- El sistema normativo español: la Constitución, la normativa comunitaria, las leyes y las normas con rango de ley, los decretos.
TEMA 4.- La organización común de mercado vitivinícola: 4.1 ámbito de aplicación, 4.2 categorías de productos vitícolas, 4.3 definiciones relativas al sector vitícola, 4.4 clasificación de variedades de uva de vinificación, 4.5 zonas vitícolas,4.6 prácticas enológicas y restricciones, medidas de apoyo, 4.7 denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales, 4.8 organización de productores e interprofesional, 4.9 etiquetado y presentación en el sector vitivinícola, 4.10 el potencial productivo.
TEMA 5.- La normativa española en materia de viña y vino.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Abellán, V.; Vila, B. y Olesti, A. (ed.) (1998). Lecciones de Derecho Comunitario Europeo. Ariel Derecho, Barcelona - Albisu, L.M. y Arbona, P. (1986). La política vitivinícola en España y en la Comunidad Económica Europea. Ministerio de Agricultura, Pesca
Básica	Raúl Compés y Juan Sebastián Castillo (coord.) La economía del vino en España y en el Mund. Editorial Cajamar 2014
Básica	Fernando González-Botija, El régimen jurídico de los vinos de calidad producidos en determinadas regiones, Editorial Atelier 2003.
Básica	Antonio Viñed, Código Vitinicola, Editorial Lex Nova, 2016.

Recursos en Internet
Organización Internacional de la Viña y el Vino http//www.oiv.int
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente http//www.magrama.gob.es
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja http//es.riojawine.com

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas
Seminarios y talleres
Clases prácticas
Estudio y trabajo en grupo
Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral
Estudio de casos

Resolución de ejercicios y problemas

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Clases teóricas	Grande	22,00
Seminarios y clases prácticas de aula	Reducido	8,00
Total de horas presenciales		30,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
Estudio autónomo individual o en grupo	30,00
Resolución individual de ejercicios, cuestiones u otros trabajos, actividades en biblioteca o similar	15,00
Total de horas de trabajo autónomo	45,00

Total de horas	75,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Pruebas escritas	75%	
Trabajos y proyectos	25%	
Total	100%	

Comentarios

La evaluación contínua (100% de la calificación) se realizará mediante dos sistemas de evaluación :a) examen tipo test, con un valor máximo de 7,5 puntos y b) trabajo del alumno sobre una materia relacionada con la normativa vitivinícola, con un valor máximo de 2,5 puntos. El trabajo podrá ser objeto de exposición pública en clase.

Criterios críticos para superar la asignatura

Obtener una puntuación mínima de 5 puntos