

Reglamento Vitivinícola del Mercosur

MERCOSUR/GMC/RES No. 45/96

REGLAMENTO VITIVINICOLA DEL MERCOSUR

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución No. 91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación No.

1/96 del SGT No. 8 "Agricultura".

CONSIDERANDO:

La existencia de legislaciones nacionales de los Estados Partes que preservan la identidad vitivinícola

La necesidad de contar con una norma regional que favorezca la circulación de productos vitivinícolas entre los Estados Partes.

EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:

Art. 1 Aprobar el "Reglamento Vitivinícola del MERCOSUR" que se adjunta como anexo a la presente Resolución.

Art. 2 Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Instituto Nacional de Vitivinicultura (I.N.V.) Secretaría de Agricultura, Pesca, y Alimentación (SAPyA)

Brasil : Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento (MAA)

Paraguay: Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) Ministerio de Industria y Comercio (MIC)

Uruguay: Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP)

Art. 3: La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur el 1o. de agosto de 1996.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996

REGLAMENTO VITIVINICOLA DEL MERCOSUR

CAPITULO I

OBJETO Y AMBITO DE APLICACION

1.1. Todos los productos vitivinícolas que circulen en el MERCOSUR, deberán cumplir con las estipulaciones establecidas en el presente Reglamento, y con las características analíticas de la región del Estado Parte productor.

1.2. El presente Reglamento solamente regirá a los efectos de armonizar las legislaciones y condiciones bajo las cuales circularán los productos vitivinícolas de los Estados Partes. Las legislaciones vitivinícolas de cada país mantendrán su plena vigencia dentro de los mismos de modo de preservar su identidad vitivinícola en el marco del MERCOSUR.

1.3. Todas las estipulaciones del presente Reglamento vitivinícola regirán también para los productos provenientes de otras regiones o países que ingresen a cualquiera de los Estados Partes.

1.4. Los Estados Partes armonizarán sus legislaciones básicamente en función de los convenios, principios normativos y recomendaciones de la O.I.V. (Organización Internacional Vitivinícola).

CAPITULO II

DEFINICIONES DE PRODUCTOS

2.1. VINO

Vino es exclusivamente la bebida que resulta, de la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca, estrujada o no, o del mosto simple o virgen, con un contenido de alcohol adquirido mínimo de 7% (v/v a 20o. C).

2.2- CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS:

Los vinos se clasificarán:

2.2.1- En relación a su clase:

De mesa Liviano Fino o V.C.P. (Vino de Calidad Preferente) Espumante Frisante Gasificado Licoroso Compuesto

2.2.1.1 - VINO DE MESA

Es el vino con contenido alcohólico de 8.6% a 14,0% en volumen pudiendo contener hasta 1 atmósfera de presión a 20o.C.

2.2.1.2 VINO LIVIANO

Es el vino con contenido alcohólico de 7.0% a 8,5% en volumen, obtenido exclusivamente por la fermentación de los azúcares naturales de la uva, producido durante la vendimia en la región productora.

2.2.1.3 VINO FINO o V.C.P. (Vino de Calidad Preferente)

Es el vino con contenido alcohólico de 8.6% a 14.0% en volúmen proveniente exclusivamente de variedades *Vitis vinifera* exceptuadas Criolla Grande y Cereza, elaborado mediante procesos tecnológicos adecuados que aseguren la optimización de sus características sensoriales.

2.2.1.3.1 - En la República Oriental del Uruguay el vino fino se denominará Vino de Calidad Preferente (V.C.P.)

2.2.1.4 VINOS ESPUMANTES NATURALES

Son los vinos cuyo anhídrido carbónico proviene de la fermentación en recipientes cerrados y con presión mínima de 4 atmósferas a 20o.C.

2.2.1.4.1 ESPUMANTE O ESPUMOSO NATURAL

Es el vino cuyo anhídrido carbónico proviene de una segunda fermentación alcohólica del vino en botella (método Champenoise/tradicional) o en grandes recipientes (método Chaussepied/Charmat) con una presión mínima de cuatro atmósferas a 20o.C y con un contenido alcohólico de 10 a 13% en volumen.

2.2.1.4.2 MOSCATO ESPUMANTE O MOSCATEL ESPUMANTE

Es el vino cuyo anhídrido carbónico proviene de la fermentación en recipiente cerrado de mosto o de mosto conservado de uva moscatel, con una presión mínima de 4 atmósferas a 20o.C y con un contenido alcohólico de 7 a 10% en volúmen y remanente de azúcar natural de 60 gr. por litro como mínimo. Para Brasil el remanente mínimo de azúcar natural será de 20 gramos por litro.

2.2.1.5 - VINO FRISANTE

Es el vino con contenido alcohólico de 7.0 a 14.0% en volumen con un contenido de anhídrido carbónico de 1.1. hasta 2.0 atmósferas de presión a 20o.C, natural o gasificado.

2.2.1.6 - VINO GASIFICADO

Es el vino resultante de la incorporación de anhídrido carbónico puro por cualquier proceso debiendo presentar un contenido alcohólico de 7.0 a 14.0% en volumen y una presión mínima de 2.1. a 3.9 atmósferas a 20o.C.

2.2.1.7 - VINO LICOROSO

Es el vino con un contenido alcohólico natural o adquirido de 14 a 18% en volumen, siendo permitido el uso de alcohol etílico, mosto concentrado, caramelo, mistela simple, azúcar y caramelo de uva.

2.2.1.8 - VINO COMPUESTO

Es el vino con contenido alcohólico de 14 a 20 % en volumen obtenido por la adición al vino de macerados o concentrados de plantas amargas o aromáticas, sustancias de origen animal o mineral, alcohol etílico, azúcar, caramelo y mistela simple. Deberá contener un mínimo de 70% de vino.

El vino compuesto se clasifica en:

2.2.1.8.1. -VERMOUTH

Es el Vino Compuesto que contiene *Artemisia* sp. predominante entre sus componentes aromáticos con adición de macerado o concentrado de plantas amargas o aromáticas.

2.2.1.8.2 - QUINADO

Es el vino compuesto que contiene Quina (*Chinchona* o sus híbridos).

2.2.1.8.3 - GEMADO O YEMADO

Es el vino que contiene yema de huevo.

2.2.1.8.4 - VINO COMPUESTO CON JURUBEBA

Es el vino compuesto que contiene JURUBEBA (*Solanum paniculatum*)

2.2.1.8.5 - VINO COMPUESTO CON FERRO QUINA

Es el vino compuesto que contiene citrato de hierro amoniacal y quinina.

2.2.2 - En relación a su color:

1 - Tinto 2 - Rosado - Rosé - Clarete 3 - Blanco

2.2.3 - En relación al contenido de azúcar

- Para los vinos livianos, de mesa, frisante y finos:

Seco: Hasta 4 g. de azúcar por litro.

Demi Sec., Medio seco o Abocado: Superior a 4 y hasta 25 g. de azúcar por litro.

Suave o Dulce: superior a 25.g. y hasta 80 g. de azúcar por litro.

Para los vinos Espumosos naturales o Gasificados:

Nature: hasta 3 g. de azúcar por litro Extra Brut: Superior a 3 g. y hasta 8 g. de azúcar por litro Brut: Superior a 8 g. y hasta 15 g. de azúcar por litro Sec o Seco: Superior a 15 g.y hasta 20 g. por litro Medio dulce, medio seco, demi sec: Superior a 20 g.y hasta 60 g. de azúcar por litro Dulce: Superior a 60 g. de azúcar por litro

- Para licorosos:

Seco: hasta 20 g. de azúcar por litro Dulce: Superior a 20 g. de azúcar por litro

- Para compuesto:

Seco o Dry: hasta 40 g. de azúcar por litro Medio Seco, medio dulce: Superior a 40 g y hasta 80 g. de azúcar por litro Dulce: Superior a 80 g. de azúcar por litro

2.3- MOSTOS

2.3.1 -MOSTO SIMPLE O VIRGEN

Es el producto líquido con presencia o no de partes sólidas, obtenido naturalmente o por procedimientos mecánicos como molienda o prensado de la uva fresca, u otros métodos tecnológicamente adecuados, sin que haya iniciado la fermentación y mantenido en este estado en forma espontánea, sin ningún agregado de sustancias conservantes y cuyo contenido alcohólico sea inferior al 1% (v/v a 20o.C).

2.3.2 - MOSTO CONSERVADO O APAGADO

Es el mosto simple o virgen sometido a procesos físicos admitidos y tecnológicamente adecuados, que impidan o limiten su fermentación alcohólica, hasta 1% (v/v a 20o. C).

2.3.3. - MOSTO PARCIALMENTE FERMENTADO

Es el mosto conservado con un contenido de alcohol entre 1 y 5% (v/v a 20o.C).

2.3.4 - MOSTO SULFITADO

Es el mosto conservado mediante la adición de anhídrido sulfuroso o metabisulfito de potasio.

2.3.5 - MOSTO CONCENTRADO

Es el producto obtenido por la deshidratación parcial del mosto no fermentado, presentando un mínimo de 1,240 de densidad a 20o.C, que no haya sufrido caramelización sensible.

2.3.5.1 - MOSTO CONCENTRADO RECTIFICADO

Es el mosto concentrado sometido a procesos admitidos y tecnológicamente adecuados para la eliminación de todos los componentes no azucarados.

2.3.6 - ARROPE DE UVA O JARABE DE UVA

Es el producto obtenido por la concentración avanzada de mostos a través del fuego directo o vapor, sensiblemente caramelizado y con un contenido mínimo de 500 g. por litro de azúcares reductores.

2.3.7- CAMELO DE UVA

Es un producto con alto grado de caramelización, obtenido por el calentamiento del mosto, a fuego directo o al vapor. Su contenido de azúcares reductores no debe ser mayor a 200 g. por litro.

2.3.8 - JUGO DE UVA

Es una bebida no fermentada y estabilizada por métodos físico-químicos admitidos, obtenida del mosto simple o virgen, sulfitado o concentrado con un contenido alcohólico de hasta 0,5% en volumen. Podrá ser admitido en caso de fermentación accidental un contenido alcohólico de hasta 1% en volumen.

2.3.9 - MOSTOS ADICIONADOS CON ALCOHOL

2.3.9.1 - MOSTO ALCOHOLIZADO

Es el producto para edulcorar, abocar o concentrar, obtenido exclusivamente durante el período de vendimia, con mosto virgen y/o mosto en fermentación, alcoholizados con alcohol vínico. El producto final debe tener como mínimo 13% y máximo 16% de alcohol en volumen y un contenido no inferior a 120 g. de azúcares reductores por litro.

2.3.9.2 - MISTELA O MISTELA SIMPLE

Es el mosto simple no fermentado adicionado de alcohol etílico hasta un límite máximo de 18% de alcohol en volumen y con un tenor de azúcar de uva no inferior a 100 g. por litro, siendo prohibida la adición de sacarosa u otro edulcorante.

2.3.9.3 - MISTELA COMPUESTA

Es el producto con un contenido alcohólico de 15% a 20% en volumen, que contiene un mínimo de 70% de mistela y 15% de vino de mesa adicionado con sustancias amargas y/o aromáticas.

2.3.9.4 - JEROPIGA

Es la bebida elaborada con mosto de uva parcialmente fermentado, adicionado con alcohol etílico con un contenido alcohólico máximo de 18% en volumen y tenor mínimo de azúcar de 70 g. por litro.

2.3.9.5 - PINEAU

Es la bebida obtenida a partir del mosto o del jugo de uvas frescas de las variedades Ugni Blanc/Saint Emili3n, Folle Blanch o Colombar, con alcohol v3nico envejecido y brandy. La mezcla debe tener un envejecimiento m3nimo de seis meses en barriles de madera y su contenido alcoh3lico comprendido entre 16% y 22% en volumen.

2.4 AGUARDIENTES

Son los productos de la destilaci3n del vino, o sus derivados.

2.4.1 - AGUARDIENTE DE VINO

Es la bebida con una graduaci3n alcoh3lica de 36 % a 54% vol.

20o. C obtenida exclusivamente de destilados simples de vino o por destilaci3n de mostos fermentados de uva.

2.4.2 -BRANDY

Es el aguardiente de vino con un a3ejamiento m3nimo de 6 meses (como excepci3n para este producto se permitir3 el uso de recipientes de m3s de 700 litros para su a3ejamiento, en cuyo caso el per3odo m3nimo deber3 ser de un a3o).

2.4.3 - AGUARDIENTE DE ORUJOS-BAGACEIRA

Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20o. C obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de orujos de uva, con o sin borras de vinos, pudiendo hacerse una rectificación parcial selectiva. Se admite el corte con alcohol etílico potable del mismo origen para regular el contenido de congéneres

2.5 - DESTILADOS

2.5.1..DESTILADO ALCOHOLICO SIMPLE Es el producto con una graduación alcohólica superior a 54% vol. e inferior a 95% vol. a 20o. C, destinado a la elaboración de bebidas alcohólicas y obtenido por la destilación simple o por destilorectificación parcial selectiva de mostos y/o subproductos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola de naturaleza azucarada o amilacea, resultante de la fermentación alcohólica.

La destilación deberá ser efectuada de modo que el destilado presente aroma y sabor proveniente de las materias primas utilizadas, de los derivados del proceso fermentativo y de los formados durante la destilación.

2.5.2. ALCOHOL ETILICO POTABLE DE ORIGEN AGRICOLA

Es el producto con una graduación alcohólica mínima de 95% en volumen a 20o. C, obtenido por la destilorectificación de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola, de naturaleza azucarada o amilacea, resultante de la fermentación alcohólica, como también el producto de la rectificación de aguardientes o de destilados alcohólicos simples. En la denominación del alcohol etílico potable de origen agrícola, cuando se haga referencia a la materia prima utilizada, el alcohol deberá ser obtenido exclusivamente de esa materia prima.

2.5.2.1 -ALCOHOL VINICO

Es el alcohol etílico potable de origen agrícola, que se obtiene exclusivamente por destilación y rectificación de vinos, productos o subproductos derivados de la fermentación de la uva.

2.5.3. DESTILADOS DE VINOS AROMATICOS

Es la bebida con una graduación de 35% a 54% vol. a 20o. C (Celsius) obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de vinos , elaborados con uvas debidamente reconocidas y aceptadas por sus aromas y sabores, pudiendo ser destilados en presencia de sus borras.

2.6 COCTELES DE VINO

2.6.1 - COOLER

Es la bebida con contenido alcohólico de 3,5 % a 7 % en volumen, obtenida por la mezcla de vino de mesa, jugo de uva y otras frutas y agua potable pudiendo ser gasificado y adicionado de azúcares.

Deberá contener como mínimo mitad de vino de mesa, el que podrá ser parcialmente sustituido por jugo de uva, debiendo la graduación alcohólica ser proveniente exclusivamente del vino de mesa, siendo prohibida la adición de alcohol etílico y otro tipo de bebida alcohólica. El cooler podrá contener extractos o esencias aromáticas naturales, colorantes naturales y caramelo.

2.6.2 - SANGRIA

Es la bebida obtenida por la mezcla de vinos y jugos (concentrados y/o diluïdos) pulpas extractos o esencias naturales de frutas con la adición o no de almïbar, cualquiera sea su contenido de azúcar y eventualmente anhïdrido carbónico. La proporción mínima de vino en el producto final será de 60 % y el contenido alcohólico real deberá ser de 7% a 12% en

volumen.

2.7 - BEBIDAS DE FERMENTACION ALCOHOLICA PARCIAL

Es la bebida obtenida por la fermentación alcohólica parcial de cualquiera de los mostos definidos, opcionalmente adicionado de vino de mesa y/o anhïdrido carbónico y con un contenido de alcohol inferior o igual a 5% (v/v a 20 C)

2.7.1 - FILTRADO DULCE

Es el producto que resulta de la fermentación alcohólica de hasta 5% en volumen, proveniente del mosto simple de uva, conservado o concentrado, parcialmente fermentado o no, pudiendo ser adicionado de vino de mesa y opcionalmente ser gasificado hasta 3 atmósferas a 20 C.

2.7.2 - CHICHA DE UVA

Es el producto que resulta de la fermentación parcial del mosto, detenida antes de alcanzar 5% de alcohol en volumen y con un contenido mínimo de 80 g./L. de azúcar reductor. Se prohïbe la elaboraci3n de chicha a base de mosto concentrado.

2.8 - VINAGRE DE VINO

Es el producto obtenido por la fermentación acética del vino, con un contenido mínimo del 4% de acidez volátil expresada en ácido acético. El vino que sea destinado como materia prima para la elaboración de vinagre, deberá ser previamente desnaturalizado o acetificado. La expresión "Vinagre" solamente debe ser de uso privativo del producto obtenido de la fermentación acética del vino. Los vinagres obtenidos por la fermentación de materias primas distintas del vino, deberán denominarse con el nombre que especifique su materia prima con caracteres gráficos de igual tamaño.

CAPITULO III

PRACTICAS ENOLOGICAS PERMITIDAS

3.1 - VINIFICACION

Es la fermentación alcohólica total o parcial de la uva fresca, molida o no, o del mosto simple o virgen de la misma con un contenido mínimo de alcohol de 7% (v/v a 20 C). Cuando las condiciones tecnológicas (osmosis inversa) así lo justifiquen, el contenido mínimo de alcohol podrá ser fijado en 5% (v/v a 20 C), de acuerdo a la legislación vigente en el país considerado. Para Argentina la uva deberá provenir solo de Vitis viníferas.

3.2 - CONCENTRACION DE MOSTO

3.2.1 - Definición

Deshidratación parcial de mosto.

3.2.2 - Objetivo: eliminar del mosto la cantidad de agua necesaria para asegurar la conservación por concentración de azúcar.

3.2.3 - Procedimientos físicos:

a) Evaporación al vacío o a fuego directo b) Osmosis inversa c) Crioconcentración

3.3 - CONSERVACION DE MOSTO

3.3.1 - Definición: Impedir la fermentación de los mostos por procedimientos físicos o químicos.

3.3.2 - Objetivo: estabilización biológica de los mostos.

3.3.3 - Procedimientos

a) Físicos: - Tratamiento por frío - Tratamiento por calor - Tratamiento por atmósfera inerte (anhídrido carbónico o nitrógeno) - Ultrafiltración

b) Químicos: - Adición de anhídrido sulfuroso o su sal de potasio. 3.4 - ACIDIFICACION DE MOSTOS Y VINOS

3.4.1 - Definición: aumento de la acidez de titulación y la acidez real (disminución de pH).

3.4.2 - Objetivo: obtener mostos y vinos de composición equilibrada. 3.4.3 - Procedimiento

a) En mostos por adición de ácido tartárico y/o málico.

b) En vinos por adición de ácido tartárico y/o láctico y/o cítrico.

c) En mosto destinados a la concentración por tratamiento con resinas de intercambio iónico.

3.4.4 - Prescripción: está prohibida la adición de ácidos minerales y la práctica simultánea de enriquecimiento con azúcares y acidificación de mosto.

3.5 - DESACIDIFICACION DE MOSTOS Y VINOS

3.5.1 - Definición: disminución de la acidez de titulación y de la acidez real (aumento de pH).

3.5.2 - Objetivo: obtener mosto y vinos de composición equilibrada. 3.5.3 - Procedimientos:

a) Físicos: tratamiento por frío

b) Químicos: -Carbonato de calcio (práctica no permitida en la Argentina).- -Tartrato neutro de potasio -Carbonato o bicarbonato de potasio (práctica no permitida en la Argentina). c) En mostos destinados a la concentración por tratamientos con resinas de intercambio iónico. 3.6 - ENRIQUECIMIENTO DE MOSTOS

3.6.1 - Definición: adición de azúcares al mosto para vinificar . Esta práctica no es permitida en Argentina.

3.6.2 - Objetivo: corregir eventuales deficiencias en el contenido de azúcar, del mosto cuando se presentan condiciones desfavorables

para alcanzar la maduración suficiente de las uvas destinadas a vinificación.

3.6.3 - Procedimiento

a) Concentración Parcial b) Adición de mosto concentrado c) Adición de mosto concentrado rectificado d) Adición de sacarosa (chaptalización)

3.7 - EDULCORACION DE VINOS

3.7.1 - Definición : adición de un edulcorante al vino

3.7.2 - Objetivo: obtener vinos de diferente grado de dulzor, a partir de un vino base seco.

3.7.3 - Procedimientos:

a) Adición de mosto concentrado b) Adición de mosto concentrado rectificado c) Adición de mosto sulfitado d) Adición de mosto alcoholizado e) Adición de mistela f) Adición de sacarosa. Esta práctica no es permitida en Argentina g) Adición de jarabe de alta fructosa. Esta práctica no es permitida en Brasil y en Argentina.

3.8 - ALCOHOLIZACION DE MOSTOS Y VINOS

3.8.1 - Definición: adición de alcohol vínico o potable a mostos y vinos.

3.8.2 - Objetivo:

a) Elaboración de mistelas simples, compuestas y mosto alcoholizado.

b) Corregir deficiencias alcohólicas. Práctica no permitida en Argentina. En Brasil solamente es permitido alcohol vínico. c) Elaboración de vinos licorosos, compuestos y jeropiga.

3.9 - USO DE FRIO Y CALOR

3.9.1 - Definición: aplicación de frío y de calor en la elaboración y conservación de los vinos.

3.9.2 - Objetivo : control de fermentación y/o estabilización de los vinos.

3.10 - TRATAMIENTO POR CARBON ACTIVADO

3.10.1 - Definición : adición de carbón activado.

3.10.2 - Objetivo : corrección del color de mostos, vinos blancos y bases para la elaboración de vinos compuestos y espumosos.

3.10.3 - Prescripción: el tratamiento no debe aplicarse para cambiar el tipo de vino con relación a su color.

3.11 - TRATAMIENTO CLARIFICANTE

3.11.1 - Definición: adición al mosto y al vino de sustancias que favorecen la precipitación de materias en suspensión.

3.11.2 - Objetivo: contribuir con la clarificación espontánea de mostos y vinos.

3.11.3 - Procedimiento: adición de sustancias con propiedades clarificantes de origen mineral y orgánico admitidas (bentonita, caolín, albúmina de huevo, hemoglobina, caseína, caseinatos de potasio o calcio gelatinas, tanino, sílice coloidal).

3.11.4 - Prescripción: no se permitirán sustancias clarificantes que transmitan olores y/o sabores extraños o incorporen impurezas.

3.12 - TRATAMIENTO DE FERROCIANURO DE POTASIO (CLARIFICACION AZUL)

3.12.1 - Definición: adición al mosto y al vino de ferrocianuro de potasio.

3.12.2 - Objetivo: disminuir el contenido de hierro, cobre y metales pesados en mostos y vinos para prevenir enturbiamientos.

3.12.3 - Observaciones: la dosis de ferrocianuro de potasio a utilizar debe establecerse por ensayo. Práctica estrictamente reglamentada y controlada.

3.13 - TRATAMIENTO CON FITATO DE CALCIO

3.13.1 - Definición: adición de fitato de calcio al vino.

3.13.2 - Objetivo: disminuir el contenido de hierro para prevenir el enturbiamiento férrico.

3.14 - TRATAMIENTO CON ENZIMAS

3.14.1 - Definición: adición de enzimas a la uva molida al mosto y al vino.

3.14.2 - Objetivo: facilitar la degradación de las pectinas y la extracción de materias colorantes y sustancias aromáticas.

3.15 - USO DE LEVADURAS

3.15.1 - Definición: adición de levaduras al mosto y al vino.

3.15.2 - Objetivo: inducir, regularizar y conducir el proceso de fermentación.

3.16 - USO DE ACTIVADORES DE LA FERMENTACION

3.16.1 - Definición: adición de nutrientes y factores de crecimiento al mosto y al vino.

3.16.2 - Objetivo: activar la multiplicación de las levaduras.

3.16.3 - Procedimiento: adición de fosfatos, sulfatos, carbonatos y bicarbonato de amonio, vitaminas y activadores de crecimiento.

3.17 - INDUCCION DE LA FERMENTACION MALOLACTICA

3.17.1 - Definición: empleo de bacterias lácticas

3.17.2 - Objetivo: inducir la fermentación maloláctica para mejorar las características sensoriales del vino.

3.18 - USO DE GASES INERTES

3.18.1 - Definición: Utilización de gases inertes en la tecnología enológica.

3.18.2 - Objetivo: conservación de mostos y vinos y protección del aire en el trasvase en embotellado de vinos tranquilos y para la filtración, trasvase y embotellado a contrapresión de vinos espumosos.

3.19 - EMPLEO DE ANHIDRIDO SULFUROSO

3.19.1 - Definición: adición al mosto y al vino de anhídrido sulfuroso en forma gaseosa, solución acuosa o su sal de potasio.

3.19.2 - Objetivo: aplicación de las propiedades antisépticas y antioxidantes del anhídrido sulfuroso.

3.19.3 - Observaciones: el contenido de anhídrido sulfuroso del vino librado al consumo tiene un límite máximo reglamentario.

3.20 - USO DEL ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE POTASIO

3.20.1 - Definición: adición de ácido ascórbico o su sal de potasio al mosto y al vino.

3.20.2 - Objetivo: proteger al mosto y al vino de la oxidación.

3.21 - USO DEL ACIDO SORBICO Y SU SAL DE POTASIO

3.21.1 - Definición: adición de ácido sórbico o sorbato de potasio al vino.

3.21.2 - Objetivo: Estabilización biológica de vinos con azúcar residual completando la acción del anhídrido sulfuroso.

3.22 - USO DE ACIDO METATARTARICO

3.22.1 - Definición : adición de ácido metatartárico al vino.

3.22.2 - Objetivo: prevenir la precipitación de sales tartáricas.

3.23 - USO DEL CREMOR TARTARO O TARTRATO DE CALCIO O BITARTRATO DE POTASIO

3.23.1 - Definición: adición de crémor tártaro, tartrato de calcio o bitartrato de potasio, al mosto, jugo de uva o vino.

3.23.2 - Objetivo: utilización de núcleos de cristalización para la precipitación de sales tartáricas.

3.24 - USO DE COADYUVANTES DE LA FILTRACION

3.24.1 - Definición: auxiliares de la filtración en mostos y vinos.

3.24.2 - Objetivo: retener partículas para su separación del medio.

3.24.3 - Procedimiento: empleo de tierras diatomeas, perlitas, pastas, polvos o placas de celulosa.

CAPITULO IV :

PRODUCTOS DE USO ENOLOGICO

4.1 - Los productos autorizados para las prácticas enológicas permitidas deberán cumplir con las condiciones de uso y con las especificaciones analíticas establecidas en la normativa especial o sea en el "Codex Enológico Internacional". Los referidos productos deberán estar inscriptos y autorizados ante los organismos competentes.

4.2 - Será requisito de carácter general que los productos de uso enológico utilizados para las prácticas admitidas no alteren la composición original del producto.

4.3 - Está prohibida cualquier manipulación o tratamiento que tenga por objeto modificar las cualidades sustanciales y originales del producto con la finalidad de disimular una alteración del mismo.

CAPITULO V:

METODOS ANALITICOS Y LIMITES ADMITIDOS PARA MOSTOS Y VINOS

5.1 - Parámetros analíticos, métodos analíticos usuales, métodos de referencia y expresión de los resultados

COMPONENTE METODO USUAL METODO DE REFERENCIA EXP. DE LOS RESULTADOS

Densidad relativa Areometría a 20o. C.

Picnometría D 20/20

Alcohol Destilación directa y lectura por areometría a 20o. C.

Destilación directa determinación por picnometría % v/v

Acidez Total Acidimetría usando azul de bromotimol Acidimetría usando potenciómetro meq/L

Acidez volátil Método de Jaulmes, restando el anhídrido sulfuroso y a. sórbico cuando sea necesario El mismo meq/L

pH Potenciométrico El mismo unidades de pH

Extracto seco total Indirecto por densimetría - - - - - g/L

Azúcares reductores Causse - Bonans Método de referencia O.I.V.

g/L

Cenizas Incineración a 500o. - 550o. y gravimetría El mismo g/L

Alcalinidad de las Cenizas Titulación indirecta El mismo meq/L

Glicerina Espectrofotometría con fluoroglucina y Técnica de Queiros Vasconcellos Espectrofotometría con fluoroglucina g/L

Metanol Colorimetría con reactivo de Schiff o ácido cromotrópico Cromatografía Gaseosa mg/L

Diglicósido de Malvidina Cualitativo fluorescencia con luz U.V.

Método de referencia O.I.V.

mg/L

Calcio Gravimetría Espectrofotometría de absorción atómica mg/L

Magnesio Espectrofotometría de absorción atómica El mismo mg/L

Cloruros Argentimetría Método O.I.V.

mg/L

Sulfatos Turbidimetría Método de referencia O.I.V.

mg/L

COMPONENTE METODO USUAL METODO DE REFERENCIA.

EXP. DE LOS RESULTADOS

Potasio Fotometría de llama Espectrofotometría de absorción atómica mg/L

Sodio Fotometría de llama Espectrofotometría de absorción atómica mg/L

Hierro Colorimétrico Espectrofotometría de absorción atómica mg/L

Zinc Colorimétrico Espectrofotometría de absorción atómica mg/L

Cobre Colorimétrico Espectrofotometría de absorción atómica mg/L

Arsénico Método usual O.I.V.

Espectrofotometría de absorción atómica con formación de hidruros mg/L

Plomo Colorimétrico Espectrofotometría de absorción atómica con horno de grafito mg/L

Cadmio Espectrofotometría de absorción atómica El mismo mg/L

Boro Espectrofotometría (O.I.V.) El mismo mg/L

Desviación polarimétrica Polarimetría El mismo grado

Acido Cítrico Turbidimétrico con Bromo HPLC g/L

Acido Tartárico Colorimétrico con ácido vanádico HPLC

g/L

Acido Láctico Colorimétrico con nitroprusiato y piperidina HPLC g/L

L-Láctico Enzimático

----- g/L

D-Láctico Enzimático

----- g/L

Acido Málico Colorimétrico con ácido cromotrópico HPLC g/L

L-Málico Enzimático

----- g/L

D-Málico Enzimático

----- g/L

Sorbitol Cromatografía sobre papel HPLC mg/L

Carbamato de etilo Cromatografía gaseosa con detector selectivo de masa El mismo

Azúcares no reductores (Sacarosa) Cualitativo: identificación por cromatografía sobre papel o placa.

Cuantitativo: por hidrólisis HPLC g/L

Anhidrido sulfuroso libre Iodometría Método OIV mg/L

Anhidrido sulfuroso total Iodometría (Ripper) Método OIV mg/L

Anhidrido sulfuroso total (mostos) Método de Monier Williams modificado por AOAC El mismo mg/L

Acido Sórbico Arrastre con vapor y determinación por espectrofotometría HPLC mg/L

Ferrocianuro férrico e ion ferrocianuro Método OIV con membrana filtrante 0.45 mic.

El mismo positivo/negativo

Materia colorante artificial Método O.I.V.

Cromatografía en capa fina positivo/negativo

Edulcorantes Sintéticos Identificación. por cromatografía de placa HPLC positivo/negativo

Dietilenglicol Cromatografía Gaseosa El mismo mg/L

5.2 - Límites admitidos: a continuación se detallan el parámetro analítico, los límites admitidos y la unidad de medida.

PARAMETRO LIMITES ADMITIDOS UNIDAD

Alcohol Conforme a las definiciones de cada tipo de productos % v/v

Acidez Total mínimo: 40,0 máximo: 130,0 meq/L

Acidez Volátil máximo: 20,0 meq/L

Azúcares Reduct.

Conforme a las definiciones de cada tipo de productos g/L

Cenizas Vinos Blancos y Rosados mín. 1,0 Vinos Tintos mín. 1,5 g/L

Anhidrido sulfuroso total Máximo: 250,0 mg/L

Metanol Máximo : 300,0 mg/L

Diglucósido de malvidina Máximo: 15,0 para vinos de Vitis vinífera mg/L

Calcio Máximo: 300,0 expresado en Oxido de Ca.

mg/L

Acido sórbico Máximo: 250,0 expresado en Acido Sórbico mg/L

Ferrocianuro férrico Negativo

Ion ferrocianuro Negativo

Materia colorante artificial Negativo

Cloruros Máximo: 1,0 expresado en Cloruro de Sodio g/L

Sulfatos Máximo: 1,2 expresado en Sulfato de Potasio g/L

Cobre Máximo: 1,0 mg/L

Zinc Máximo: 5,0 mg/L

Plomo Máximo: 0,3 mg/L

Cadmio Máximo: 0,01 mg/L

Arsénico Máximo: 0,2 mg/L

Boro Máximo: 80,0 expresado en ácido bórico mg/L

Acido cítrico Máximo: 1,0 g/L

Edulcorantes sintéticos Negativo

Sorbitol Máximo: 120,0 mg/L

Sodio Excedente Máximo: 230,0 mg/L

Carbamato de etilo Máximo: 0,03 mg/L

5.3- Los organismos designados y acordados para otorgar los Certificados de Análisis para los productos vitivinícolas del MERCOSUR son:

República Argentina: - Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación (SAPyA); - Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).

República Federativa del Brasil: - Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento.

República de Paraguay: Ministerio de Agricultura y Ganadería.

República Oriental del Uruguay: - Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI); Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU). CAPITULO VI

DIFERENCIAS ANALITICAS

6.1 - Todos los productos definidos y clasificados en este Reglamento, deberán ser analizados mediante los métodos aprobados y que además son recomendados por la O.I.V.. La responsabilidad de realización de los referidos análisis estarán a cargo de los organismos reconocidos por los Estados Partes y detallados en Art. 5.3.

6.2 - Se establece el derecho a la pericia de contraverificación. La misma será practicada por el Organismo Oficial del país destino del producto, conforme al procedimiento reglamentario vigente y aplicando los métodos establecidos en este Reglamento Vitivinícola, debiendo en todos los casos darse la debida participación a las partes interesadas.

CAPITULO VII

DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES GEOGRAFICAS RECONOCIDAS.

7.1 - Los organismos competentes de cada país podrán establecer Indicaciones Geográficas Reconocidas ó Denominaciones de Origen Reconocidas, desde que las mismas atiendan a los conceptos definidos en el Reglamento Vitivinícola del MERCOSUR.

7.2 - Denominación de Origen Reconocida es el nombre del país de la región o del lugar utilizado para designar un producto originario de este país, de esta región, de este lugar o del área definida por este fin bajo ese nombre, y reconocido por las autoridades competentes del respectivo país.

7.2.1 - En lo que se refiere a los vinos o destilados de origen vitivinícola, las Denominaciones de Origen Reconocidas designan un producto cuya calidad o características son debidas exclusivamente o esencialmente al medio geográfico, comprendiendo los factores naturales, los factores humanos y, está subordinado a la cosecha de uva ya sea como transformación en el país en la región, en el lugar o área definida.

7.3 - Indicación Geográfica Reconocida es el nombre de un país, de una región o del lugar utilizado para designar un producto originario de ese país, de esa región, del lugar o del área definida para ese fin

bajo este nombre, y reconocido por las autoridades competentes del respectivo país.

7.3.1 - En lo que se refiere a los vinos, el reconocimiento de este nombre está ligado a una calidad y/o una característica del producto, atribuida al medio geográfico, comprendiendo los factores naturales o los factores humanos y está subordinado a la cosecha de uva en el país, en la región, en el lugar o en el área definida.

7.3.2 - En lo que se refiere a los destilados de origen vitivinícola, el reconocimiento de este nombre está ligado a una calidad y/o a una característica que el producto adquiere en una fase decisiva de su producción y, está subordinado a la realización de esta fase decisiva en el país, en la región, en el lugar o en el área definida.

7.4 - Los Estados Partes del MERCOSUR dispondrán de un plazo de 20 días hábiles posteriores a la constitución de una Denominación de Origen o Indicación Geográfica reconocida, para efectuar la comunicación por los canales correspondientes.

7.5 - Los productos vitivinícolas con Denominación de Origen o Indicación Geográfica reconocida, no deberán colocar en las etiquetas la indicación de procedencia.

7.5.1 - Indicación de procedencia es el nombre geográfico de Regiones Vitivinícolas.

7.6 - Las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas reconocidas ya existentes en los países del MERCOSUR, se deberán comunicar por los canales correspondientes.

7.7 - Los cambios que se realicen con referencia a Regiones Vitivinícolas y Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas reconocidas, deberán ser comunicados por los canales correspondientes.

7.8 - Los Estados Partes reconocen el derecho de cualquiera de los miembros a adoptar el sistema de respeto de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas reconocidas.

7.9 - Los Estados Partes que a la fecha de vigencia del presente Reglamento utilicen las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas reconocidas, podrán continuar empleándolas en sus mercados y entre si hasta tanto se resuelva al respecto, mediante los correspondientes acuerdos internacionales. No obstante los Estados Partes propenderán a la adopción del sistema de respeto a las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas reconocidas.

CAPITULO VIII

CIRCULACION DE PRODUCTOS VITIVINICOLAS ENTRE LOS ESTADOS PARTES DEL MERCOSUR

8.1 - A los efectos de preservar la identidad de los productos vitivinícolas de cada Estado Parte, los mismos solamente podrán circular en envases de hasta 5 litros de capacidad, salvo lo dispuesto para Uruguay en el párrafo siguiente: En virtud de desarrollarse en la República Oriental del Uruguay un proceso de reconversión vitivinícola, el vino importado solamente circulará en envases de hasta 1 litro de capacidad. La vigencia de la referida disposición será objeto de evaluación en el año 2010, o antes de esa fecha, en la medida que se concrete y ejecute el citado proceso.

CAPITULO IX

NORMAS DE ROTULACION Y ETIQUETADO

9.1 - Definición: se entenderá por "etiquetado" el conjunto de las designaciones y demás menciones, signos, ilustraciones o marcas que caractericen al producto y figuren sobre el propio envase, incluido el dispositivo del cierre, o en el colgante atado al envase.

9.2 - A excepción de la marca, clasificación y expresiones de uso común los productos definidos en el presente Reglamento circularán con etiquetas en castellano en Argentina, Paraguay y Uruguay y en portugués en Brasil.

9.2.1 - Las indicaciones serán escritas en caracteres donde la dimensión y el color sean claramente legibles y deberán estar inscriptas de tal manera que resulten visibles e indelebles.

9.2.2 - Queda prohibido el empleo en las etiquetas de toda indicación, todo signo o ilustración susceptible de crear confusión sobre el origen o la naturaleza del producto.

9.3 - Indicaciones Obligatorias:

9.3.1 - Marca del producto.

9.3.2 - Graduación alcohólica expresada % (porcentaje) en volumen. Respetando los límites establecidos, la tolerancia será de más / menos 0.5 %.

9.3.3 - Los ingredientes serán de acuerdo a las normas técnicas vigentes.

- 9.3.4 - Contenido Neto en centilitros o mililitros.
- 9.3.5 - País de origen, mediante la frase "Producto de ...".
- 9.3.6 - Nombre y dirección del elaborador y fraccionador.
- 9.3.7 - Nombre y dirección del importador.
- 9.3.8 - Clasificación en relación a la clase de vino.
- 9.3.9 - Clasificación en relación al color del vino.
- 9.3.10 - Clasificación en relación a los contenidos de azúcares reductores del Vino. Se podrá omitir sólo en el caso de los "Vinos secos", a excepción de Brasil donde será obligatorio.
- 9.3.11 - Número del lote.
- 9.3.12 - Registro del producto o número de análisis.
- 9.3.13 - Informaciones que atiendan el Código de Defensa del Consumidor.
- 9.3.14 - La expresión "GASIFICADO" para los vinos con adición de gas carbónico.
- 9.3.15 - Vino parcialmente desalcoholizado.
- 9.3.16 - Para vino de uvas americanas, indicación del nombre de las variedades
- 9.4 - Indicaciones Facultativas
 - 9.4.1 - Personas que participan en el proceso de elaboración, fraccionamiento o comercialización.
 - 9.4.2 - Variedad. En caso de indicar la variedad, se deberá cumplir:
 - Una variedad: No menos del 75% de la variedad.
 - Dos variedades: Citadas en orden de importancia, la menor no inferior a 25 %.
 - 9.4.3 - Cosecha (año de vendimia): 100% de la vendimia citada.
 - 9.4.4 - Código de barras.

9.4.5 - Indicación de origen de acuerdo a las normas del "Capítulo VII - Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Reconocidas".

9.4.6 - Indicación de Procedencia, de acuerdo a las normas del "Capítulo VII - Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Reconocidas".

Cuando el vino haya sido envasado en una zona diferente en la que fue elaborado, se deberá indicar:

Procedencia: Región A Envasado : Región B

El tamaño de esta información deberá ser el doble de la menor tipografía de la etiqueta.

9.5 - En la etiqueta o marbete principal deberán constar las siguientes informaciones obligatorias o facultativas:

O - Marca del vino O - Clase o tipo de vino O - Graduación alcohólica en volumen O - Contenido neto en cl. o ml.

F - Variedad F - Cosecha (año de vendimia) O - País de origen F - Indicación de procedencia. Indicación Geográfica o Denominación de Origen reconocida F - Nombre y dirección del elaborador/fraccionador

CAPITULO X

DISPOSICIONES ESPECIALES

10.1 - Los Estados Partes antes del 1o. de enero de 1998 propondrán un mecanismo de sustitución gradual de la sacarosa por azúcares derivados de la uva con la finalidad de la edulcoración o abocamiento de los vinos.

10.2 - Los Estados Partes consideran beneficiosa la sustitución de cualquier producto no vínico como sacarosa, jarabe de alta fructuosa y alcohol etílico potable en la elaboración de productos vitivinícolas, enriquecimiento de mostos y edulcoración de vinos.