



**Serie Manuales:
Exportación de productos vitivinícolas**

**LATU Y SU RELACIÓN
CON EL PRODUCTOR Y/O EXPORTADOR
DE PRODUCTOS VITIVINICOLAS.**

Roberto Tenconi
Silvia Yorio



Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Misión:

Impulsar el desarrollo sustentable del país y su inserción internacional a través de la innovación y transferencia de soluciones valor en servicios analíticos, metrológicos, tecnológicos, de gestión y evaluación de la conformidad de acuerdo a la normativa aplicable.

Visión:

Constituirnos en un centro de excelencia, percibido como un referente nacional por la sociedad uruguaya y reconocida internacionalmente por la calidad de los servicios que brinda y por su modelo organizacional.

LATU Y SU RELACIÓN CON EL PRODUCTOR Y/O EXPORTADOR DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

Tenconi, Roberto(1), Yorio, Silvia(1)

Contacto: rtenconi@latu.org.uy, syorio@latu.org.uy

(1)Gerencia de División Certificación - Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

(1)Departamento de Bebidas Fermentadas - Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

INDICE

1. Introducción

2. Objetivo

3. Campo de aplicación

4. Proceso Analítico

5. Proceso de Certificación

5.1 Certificación de Productos de Exportación

Anexos

Anexo I: Reglamento vitivinícola del MERCOSUR

AnexoII: Límites máximos aceptables de diversos elementos presentes en el vino

Anexo III: Tabla comparativa de parámetros analíticos entre distintas reglamentaciones internacionales

Referencia

1. INTRODUCCIÓN

El Laboratorio Tecnológico del Uruguay - LATU -es una organización dedicada al asesoramiento tecnológico de las empresas nacionales, fue creado como Laboratorio de Análisis y Ensayos - LAE - dentro de la órbita del Ministerio de Industria y Comercio de la época, por ley 13.318 del 28 de diciembre de 1964.

El LAE adquirió la naturaleza de persona pública no estatal por ley 13.737 del 9 de enero de 1969. Le fue asignado su nombre actual en agosto de 1975 por la ley N° 14.416. Esta denominación busca describir el nuevo alcance de las actividades del Laboratorio ampliadas por dicha ley y logrado en base a un crecimiento continuo desde su creación.

La Ley 16.134 del 24 de setiembre de 1990 en su artículo 99 que sustituye al inciso 1° del artículo 97 de la ley 13.737 del 9 de enero de 1969, dispone que la dirección del LATU la ejercerá una Comisión Directiva integrada por: un delegado del Ministerio de Industria, Energía y Minería que la preside; un delegado de la Cámara de Industrias del Uruguay y un delegado del Banco de la República Oriental del Uruguay.

Como Organización de derecho público no estatal, ofrece a la sociedad en su conjunto diversos servicios/procesos. Entre ellos se encuentran:

- Análisis, Ensayos y Calibraciones
- Metrología Química
- Control de productos premedidos
- Verificación y control de instrumentos reglamentados de medición realizada en la empresa
- Aprobación de modelo de instrumentos de medición reglamentados
- Control de azúcar importado
- Administración del régimen de Admisión Temporal
- Control de los Certificados de Alcohol, Régimen de Drawback, régimen de Toma de Stock
- Control de Generadores de Vapor
- Innovación, Investigación y desarrollo
- Consultorías
- Capacitación
- Certificación voluntaria de productos, certificación de productos importados al amparo del Decreto 338/82, certificación de productos de exportación
- Arrendamiento del Predio Ferial y CDC- Exhibición interactiva permanente de Espacio Ciencia
- Gestión de Información Documental
- Incubadora de Empresas INGENIO

En la página web del LATU: <http://www.latu.org.uy> se encuentra información disponible relativa a los servicios mencionados.

LATU está certificado desde el año 1999 por el organismo Suizo de certificación SQS según la norma ISO 9001:2000 (<http://www.sqs.ch>). El Servicio Británico de acreditación UKAS (<http://www.ukas.org/testing/labsearch.asp>) ha acreditado ensayos realizados en LATU desde 1998 basándose en la norma ISO 17025.

LATU tiene su sede en: Av. Italia 6201, Montevideo, Uruguay
TEL: (598 2) 6013724
FAX: (598 2) 6002290

2. OBJETIVOS

Este documento tiene por objetivo facilitar el acceso a la información de los servicios que brinda el LATU, en particular los asociados a productos vitivinícolas tanto en la parte de servicios analíticos como en la parte de certificación. También a modo de facilitar el acceso a la información, se anexan en el presente documento las legislaciones y reglamentaciones nacionales e internacionales que contienen los requisitos que deben cumplir los productos.

3. CAMPO DE APLICACIÓN

Este documento aplica en los casos que se indican a continuación:

- 3.1. solicitud de un análisis en vino o insumo de la industria vitivinícola
- 3.2. trámite de una solicitud de exportación de vino

4. PROCESO ANALÍTICO

Conciente de que la Industria debe estar a la vanguardia de las exigencias de calidad impuestas por los cada vez más exigentes mercados, el LATU brinda un servicio analítico de calidad garantida para que sus mediciones sean reconocidas y comparables internacionalmente. Para ello ofrece ensayos analíticos acreditados por el organismo británico UKAS, participa en rondas de interlaboratorios con prestigio internacional y utiliza materiales de referencia certificados trazables.

Para apoyar este proceso y hacerlo extensivo a la industria, el Departamento Bebidas Fermentadas y el Departamento de Metrología Química, organizan una red nacional de análisis cubriendo una gran variedad de parámetros analíticos en vinos con una frecuencia anual.

También con el propósito de colaborar en el mantenimiento de una industria actualizada, el Departamento de Bebidas Fermentadas y el Departamento de Capacitación y Desarrollo, organizan en coordinación cursos en temas de interés vinculados a la industria vitivinícola, que son relevantes a la hora de buscar mejores oportunidades.

Por otra parte el Departamento de Bebidas Fermentadas junto a otros Departamentos brindan el servicio analítico a la División Certificación del LATU, tanto en productos de exportación como de importación.

A continuación figura en la tabla el servicio analítico que ofrece el laboratorio en vino y en los insumos usados en la industria, a través de sus distintos Departamentos:

DEPARTAMENTO BEBIDAS FERMENTADAS
Grado alcohólico adquirido acreditado según UKAS
Acidez total acreditado según UKAS
Densidad acreditado según UKAS
pH acreditado según UKAS
Acidez volátil libre de anhídrido sulfuroso acreditado según UKAS
Anhídrido sulfuroso total acreditado según UKAS
Anhídrido sulfuroso libre
Extracto seco
Sodio excedentario
Cloruros
Sulfatos
Cenizas
Alcalinidad de cenizas

Azúcares reductores
Indice de Folin
Indice de color
Materia colorante artificial
Ácido cítrico por espectrofotometría infrarroja
Proteínas totales
Soluciones hiroalcohólicas de concentración conocida
Pasantías a medida

DEPARTAMENTO DE ESPECTROMETRÍA ATÓMICA DE ALIMENTOS Y MEDIO AMBIENTE
Arsénico
Mercurio
Cadmio
Cromo
Hierro
Cobre
Plata
Zinc
Plomo
Híbridos

DEPARTAMENTO DE CROMATOGRAFIA Y ESPECTROMETRIA DE MASA EN ALIMENTOS Y MEDIO AMBIENTE
Metanol
Pesticidas
Acido cítrico por HPLC
Acido málico por HPLC
Acido tartárico por HPLC
Acido ascórbico por HPLC
Perfil de azúcares por HPLC
Acido sórbico por HPLC
Acido láctico por HPLC

DEPARTAMENTO DE TOXINAS NATURALES
Ocratoxina A acreditado según UKAS

DEPARTAMENTO DE METROLOGÍA

Calibración con “capacidad de medición y calibración declarada ante Bureau Internacional de Pesas y Medidas (BIPM)” de:	aerómetros termómetros balanza pesas
Calibración de:	material volumétrico manómetros

DEPARTAMENTO DE EMPAQUE	
Botellas de vidrio y tapones de corcho	Acreditado UKAS
Peso y capacidad volumétrica	
Resistencia a la presión interna	
Carga vertical	
Resistencia al choque térmico	
Fuerza de extracción de tapones de corcho	si
Humedad de tapones de corcho	
Cajas de cartón corrugado	
Compresión de la caja	si
Compresión de borde del cartón	
Espesor	
Gramaje	
Reventamiento Mullen	si
Absorción de agua COBB UKAS	si

5. PROCESO CERTIFICACIÓN

Tiene como objetivo promover la exportación de los productos de fabricación o producción nacional con el fin de lograr la inserción de los mismos en los mercados internacionales, consolidar la corriente exportadora ya alcanzada y dar garantías a los nuevos mercados. Favorecer el desarrollo del sector industrial a través de la certificación de los productos procesados con nuestra materia prima con el fin de acceder a los mercados más exigentes, promoviendo la competitividad de las empresas mediante el desarrollo, adaptación, selección y transferencia de tecnología. Dar respuesta a los requisitos legales exigidos por organismos extranjeros o nacionales. Verificar en los alimentos y bebidas importadas, el cumplimiento con las disposiciones bromatológicas nacionales en oportunidad de su ingreso al país. Agregar valor a los productos mediante la certificación de atributos, características, desempeño, etc, del producto objeto de evaluación, con la finalidad de distinguirlos de aquellos exentos de la misma.

5.1 CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

Certifica la calidad de diversos productos de exportación (alimentos y no alimentos) en función de sus respectivos Decretos promulgados por el Poder Ejecutivo. A título de ejemplo el listado de productos y familias de productos es el siguiente:

Bebidas fermentadas

Productos lácteos Productos cárnicos Frutas y hortalizas industrializadas Productos de la colmena
Productos panificados Detergentes y polvos limpiadores sintéticos Suintina Huevos en cáscara

En el sitio web del LATU (<http://www.latu.org.uy>) en la pestaña:

Servicios/certificación/certificación de productos de exportación y/o en la pestaña de documentos se recupera el manual para gestionar el Certificado de Exportación, <http://www.latu.org.uy/Servicios/Certificacion/Certificacionde> que ofrece la posibilidad por medio de preguntas, respuestas y comentarios, de orientar al actual y potencial exportador, así como a los Despachantes de Aduana.

NOTA: El Manual se mantiene actualizado en función de los cambios que surjan, por lo cual sugerimos su consulta periódica a los efectos de estar en conocimiento de los nuevos procedimientos y disposiciones reglamentarias. <http://www.latu.org.uy/Sevicios/Certificacion/Certificacion> Las etapas que requiere el proceso de certificación las podemos resumir en aquellas que involucran al Exportador y en aquellas que dependen de la División Certificación.

EI EXPORTADOR debe:

- Interiorizarse de los requisitos a cumplir en destino.
- Registrar y solicitar la clave SIGLA para la empresa exportadora e industrializadora en caso que sean diferentes. El trámite se realiza en el Departamento Reguladora de Trámites - RDT del LATU.
- Ingresar la solicitud de certificado de exportación. Para ello ingresar al Sistema SIGLA / Exportación / Ingreso de Solicitudes. Encontrarán el formulario electrónico para ingresar los datos generales y un complemento para ingresar los datos específicos, así como los requeridos para exportaciones a EEUU. (Los campos con asterisco indican declaración obligatoria).
- Solicitar la inspección de la mercadería a través de la opción "Solicitudes de muestreo", si corresponde.

NOTAS: En función de las disposiciones establecidas en el Decreto 325/997 de 3 de setiembre de 1997, adopción del "Reglamento Vitivinícola del MERCOSUR", debe declararse el número del lote en el etiquetado del producto a exportar.

Asimismo debe declararse el número del lote en las solicitudes de certificado de exportación de vinos. Esta indicación puede ingresarse solamente en el campo "LOTE" o en el campo "OBSERVACIONES", previstos en la mencionada solicitud.

Para los certificados analíticos que acompañan al certificado antes mencionado, el número del lote debe indicarse en el campo titulado como: "Nº Y NATURALEZA DE LOS BULTOS. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO. MARCAS Y NUMERACIÓN", establecido dentro de "Sólo para exportación de vinos", de la propia Solicitud de certificado de exportación.

Se informa además que en el momento de la extracción de las muestras, la mercadería a inspeccionar debe contar con la identificación del número del lote.

Al final del formulario electrónico encontrarán los requisitos para los diferentes destinos; referencia con que el LATU evaluará el producto. En caso de requerimientos extras o modificación de los mismos se debe indicar en el campo previsto a tales efectos en el formulario.

Encontrarán también las explicaciones de los cambios recientes (solicitud de muestreo, petición de cambio, etc). Es muy importante seguir las directivas allí indicadas a los efectos de minimizar las modificaciones que se requieran realizar.

Recordar que no todos los destinos tienen los mismos requisitos. Por lo tanto, cuando se ingresa una solicitud de exportación, se debe tener presente el destino cuando se declara el antecedente de una exportación anterior. Ejemplos: Los resultados analíticos de un vino con destino a la Unión Europea no podrán ser empleados como antecedentes para una exportación con destino Brasil y viceversa.

Los resultados analíticos de un vino con destino a la Unión Europea pueden ser empleados con destino al MERCOSUR (excepto Brasil) y restantes países (ej: países de América, Asia, etc).

Tener presente que cuando no es posible aplicar resultados de exportaciones anteriores o no es suficiente el stock envasado, es necesario la inspección de la partida a exportar.

LA DIVISIÓN CERTIFICACIÓN debe:

- Inspeccionar la partida de exportación y extracción de las muestras (cantidad producida y envasada).
- Identificar las muestras por lo menos con: nombre del exportador, variedad del vino, destino y el grado alcohólico, cuando la mercadería no se encuentra etiquetada en forma definitiva. Entregar al cliente la constancia de extracción de la muestra.
- Transporte de la mercadería hasta el LATU.
- Tratamiento de las muestras (ingreso al sistema informático y envío para su análisis a los Departamentos que correspondan).
- Evaluación de los resultados, emisión, impresión y firma de los certificados de exportación y analíticos.
- Envío a Reguladora de Trámites para entrega al cliente.

ANEXOS

ANEXO I: REGLAMENTO VITIVINÍCOLA DEL MERCOSUR se anexa en forma completa pues es la Resolución del GMC del MERCOSUR, internalizada a través del Decreto 325/997 por lo cual da cumplimiento en nuestro país.

REGLAMENTO VITIVINÍCOLA DEL MERCOSUR: MERCOSUR/GMC/RES N° 45/96

REGLAMENTO VITIVINÍCOLA DEL MERCOSUR

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado común, y la Recomendación N° 1/96 del SGT N° 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 1° de agosto de 1996.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996

REGLAMENTO VITIVINÍCOLA DEL MERCOSUR

CAPITULO I

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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 20° 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 20°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 volumen proveniente exclusivamente de variedades *Vitis vinífera* 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 20°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 20°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 20°C y con un contenido alcohólico de 7 a 10% en volumen 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 20°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 20°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, frisanse 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 20°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 20° C).

2.3.3. - MOSTO PARCIALMENTE FERMENTADO

Es el mosto conservado con un contenido de alcohol entre 1 y 5% (v/v a 20°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 20°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-CARAMELO 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 Emilión, Folle Blanch o Colombar, con alcohol vínico envejecido y brandy. La mezcla debe tener un

envejecimiento mínimo de seis meses en barriles de madera y su contenido alcohólico comprendido entre 16% y 22% en volumen.

2.4 - AGUARDIENTES

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

2.4.1 - AGUARDIENTE DE VINO

Es la bebida con una graduación alcohólica de 36 % a 54% vol. 20° C obtenida exclusivamente de destilados simples de vino o por destilación de mostos fermentados de uva.

2.4.2 - BRANDY

Es el aguardiente de vino con un añejamiento mínimo de 6 meses (como excepción para este producto se permitirá el uso de recipientes de más de 700 litros para su añejamiento, en cuyo caso el período mínimo deberá ser de un año).

2.4.3 - AGUARDIENTE DE ORUJOS-BAGACEIRA

Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° 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 20° 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 20° 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 20° 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 diluídos) pulpas extractos o esencias naturales de frutas con la adición o no de almíbar, cualquiera sea su contenido de azúcar y eventualmente anhídrido 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 anhídrido 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 prohíbe la elaboración 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. Practica 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:

MÉTODOS ANALÍTICOS Y LIMITES ADMITIDOS PARA MOSTOS Y VINOS

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

COMPONENTE	MÉTODO USUAL	MÉTODO DE REFERENCIA	EXP. DE LOS RESULTADOS
Densidad relativa	Areometría a 20° C.	Picnometría	D 20/20
Alcohol	Destilación directa y lectura por areometría a 20° C.	Destilación directa por 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 500° - 550° 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
Diglucósido 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	MÉTODO USUAL	MÉTODO 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
Anhídrido sulfuroso libre	Iodometría	Método OIV	mg/L
Anhídrido sulfuroso total	Iodometría (Ripper)	Método OIV	mg/L
Anhídrido 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

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 ANALÍTICAS

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 GEOGRÁFICAS 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 sí 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

CIRCULACIÓN DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS 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 ROTULACIÓN 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.

ANEXO II : Límites máximos aceptables de diversos elementos presentes en el vino.

Fuente: Compendio Internacional de Métodos Analíticos - O.I.V. (Ed. 2008) página web de la O.I.V. (www.oiv.int) traducida en forma no oficial al idioma español.

Nota: Los límites fijados por O.I.V . son a modo de recomendación o guía y no necesariamente son adoptados como reglamentación nacional por los distintos países.

Acido cítrico : 1 g/l

Acidez volátil : 20 miliequivalentes/l

La acidez volátil de ciertos vinos viejos de elaboración particular (vinos bajo una legislación particular y controlados por el gobierno) pueden sobrepasar ese límite.

Arsénico : 0,2 mg/l

Boro : 80 mg/l (expresado en ácido bórico)

Bromo : 1 mg/l (límite excedido a modo de excepción en los vinos provenientes de viñedos con subsuelos salobres)

Cadmio : 0,01 mg/l

Cobre : 1 mg/l

Dietylen glycol : \leq 10 mg/l, al límite de cuantificación

Diglucosido de malvidol : 15 mg/l (determinado por el método cuantitativo descrito en el Compendio)

Dióxido de azufre total al momento de la venta al consumidor (oeno 9/98):

- 0,150 g/l para vinos tintos que contienen hasta un máximo de 4g/l de sustancias reductoras

- 0,200 g/l para vinos blancos y rosados que contienen hasta un máximo de 4g/l de sustancias reductoras

- 0,300 g/l para vinos tintos, blancos y rosados que contienen más de 4g/l de sustancias reductoras

- 0,400 g/l para ciertos vinos blancos dulces especiales

Etanodiol/Ethylen glycol \leq 10 mg/l

Fluor (oeno 8/91) 1 mg/l excepto para vinos provenientes de viñedos tratados con criolita en conformidad con leyes nacionales en cuyo caso el nivel de flúor no debe exceder los 3 mg/l

Metanol (Oeno 19/2004): 400 mg/l para vinos tintos
250 mg/l para vinos blancos y rosados

Ochratoxina A (CST 1/2002): 2 µg/l (para vinos obtenidos a partir de la cosecha 2005)

Plomo (oeno 13/06): 0,15 mg/l (para vinos producidos a partir de la campaña 2007)

Propano-1,2- diol / Propylen glycol (oeno 20/2003): vinos tranquilos: 150mg/l
vinos espumosos: 300mg/l

Sodio excedentario (Oeno 12/2007): 80 mg/l

Sulfatos (expresados en sulfato de potasio): 1 g/l
Este límite puede excederse en los siguientes casos a 1,5 g/l :
- vinos que hayan sido añejados por un período de 2 años como mínimo
- vinos edulcorados
- vinos obtenidos por la adición al mosto o al vino, de alcohol o espirituoso potable

Este límite puede excederse en los siguientes casos a 2 g/l :
- vinos con agregado de mostos concentrados
- vinos naturalmente dulce

Este límite puede excederse en los siguientes casos a 2,5 g/l :
- vinos obtenidos bajo film "bajo velo"

Zinc : 5 mg/l

ANEXO III: Tabla comparativa de parámetros analíticos entre distintas reglamentaciones internacionales.

A continuación se presenta una tabla comparativa entre parámetros según la reglamentación de la Unión Europea, Mercosur y Brasil para vinos VCP y comunes; vinos espumosos y vino de licor.

VINOS VCP Y COMUNES				
REQUISITOS	UNIÓN EUROPEA	MERCOSUR	BRASIL	OTROS

Acidez total (ác. tartárico) g/l	Mín: 3,5	3 a 9,75 40 a 130 meq/l	55 a 130 meq/l	MERCOSUR
Acidez volátil (ác. acético) g/l	Tinto: Máx: 1,2	Máx: 1,2	Máx: 1,2 Máx: 20 meq/l	MERCOSUR
	Blanco y rosado: Máx: 1,08			
SO2 total (mg/l) Azúcar < 5g/l	(No espumosos) (No de licor) Tintos: Máx: 160 Blancos y rosados Máx: 210	Máx: 250 mg/l	Máx: 0,35 g/l	MERCOSUR
SO2 total (mg/l) Azúcar □ 5g/l	Tintos: Máx: 210 Blancos y rosados: Máx: 260			
Azucares	-----	-----	-----	-----
Extracto seco	-----	-----	-----	-----
Alc. adquirido a alc. total (% en volumen)	9 a 15 (*) Tolerancia: ± 0,5	Según cada tipo de vino ± 0,5	Según cada tipo de vino ± 0,5 %	Colombia y Canadá ± 1,0 % USA >14 % ± 1% .14 % ± 1,5
Organoléptico	Característico	Característico	Característico	MERCOSUR
Acido cítrico (ac. cítrico/l)	< 1	< 1	-----	MERCOSUR
Diglucósido de malvidina (VCP tintos)	<15 2004 en adelante	<15	<15	MERCOSUR
Sodio (excedentario) (**)	<60 mg/l	230		MERCOSUR
Plomo (Todos a partir de la cosecha 2001 inclusive, excepto los vinos licorosos)	Máx: 0,2 mg/l	Máx: 0,3 mg/l	-----	Perú Máx: 0,2 mg/l
Ocratoxina A	Máx: 2 □g/l (2 ppb)	-----	-----	-----
Sulfatos totales (K2 SO4) g/l	-----	Máx 1,2	Máx: 1,0	-----
Cloruros (Na Cl) g/l	-----	Máx: 1,0	Máx: 0,2	

Cenizas g/l	-----	Tinto Mín: 1,5 Blanco, rosado Mín: 1,0	Comunes Tinto Mín: 1,5 Blanco, rosado Mín: 1,3	
			Especiales Tinto Mín: 1,5 Blanco, rosado Mín: 1,0	
Metanol (mg/l)	-----	300	0,35 g/l	
Relación alcohol peso/ESR	-----	-----	Comunes Tinto Máx: 4,8 Rose Máx: 6,0 Blanc Máx: 6.5	
			Finos y especiales Tinto Máx: 5,2 Rose Máx: 6,5 Blanc Máx: 6,7	

(*) Incluye la incertidumbre del método

(**) Se está en proceso de consulta en función de la nueva recomendación de la OIV (Oeno 12/2007)

VINOS ESPUMOSOS (ANEXO V, LITERAL H) REQUISITOS PARTICULARES Ref: pag: L 179/56	
REQUISITOS	EUROPA
SO2 total (mg/l)	Máx: 235

VINOS DE LICOR (ANEXO I, NUMERAL 14; ANEXO V, LITERAL J) REQUISITOS PARTICULARES	
REQUISITOS	EUROPA
SO2 total mg/l - Azúcar < 5g/l	Máx: 150
----- SO2 total mg/l - Azúcar □ 5g/l	----- Máx: 200

Referencias

- 1) ISO. Requisitos generales para la competencia de laboratorios de prueba y calibración. ISO-IEC 17025. Genova: ISO, 2005
- 2) O.I.V. Compendio Internacional de Métodos Analíticos. París: OIV, 2008, Disponible en: www.oiv.int
- 3) SQS. Disponible en: <http://www.sqs.ch>
- 4) UKAS. Disponible en: <http://www.ukas.org/testing/labsearch.asp>

- 5) UNIT; ISO. Sistemas de gestin de calidad : requisitos. UNIT-ISO 9001. Montevideo: UNIT, 2000.
- 6) Uruguay. Decreto 325/997, de 3 de setiembre de 1997, del Diario Oficial, 15 de setiembre de 1997.
- 7) Uruguay. Ley 13.318, del 28 de diciembre de 1964, del Diario Oficial, 13 de enero de 1965.
- 8) Uruguay. Ley 13.737, del 9 de enero de 1969, del Diario Oficial, 21 de enero de 1969.
- 9) Uruguay. Ley 14.416, del 28 de agosto de 1975, del Diario Oficial , 8 de setiembre de 1975.
- 10) Uruguay. Ley 16134, del 24 de setiembre de 1990, del Diario Oficial , 17 de octubre de 1990

LATU
LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY
2008