



G/315

MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

Montevideo, 29 ENE. 2024

VISTO: la iniciativa del Instituto Nacional de Vitivinicultura;

RESULTANDO: I) que la Ley N° 17.734, de 5 de enero de 2004 aprueba el acuerdo que crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino y sus Anexos;

II) que la Organización Internacional de la Viña y el Vino, ha recomendado establecer definiciones apropiadas de los productos vitivinícolas, con vistas a una adecuada armonización internacional en términos jurídicos y normativos;

CONSIDERANDO: I) que la armonización internacional sugerida por la Organización Internacional de la Viña y el Vino mejorará el desarrollo y comercialización de los productos vitivinícolas teniendo en consideración, además, que existen nuevos productos con posible impacto en el mercado;

II) que el Decreto N° 103/994, de 8 de marzo de 1994, establece parámetros relativos a la acidez volátil de los vinos en bodega y circulación;

III) que el literal b) del artículo 144 de la Ley N° 15.903, de 10 de noviembre de 1987, establece que el Instituto Nacional de Vitivinicultura es asesor preceptivo del Poder Ejecutivo en el dictado de normas relativas a las formas y condiciones de producción, elaboración, envasado, circulación, destilación, comercialización, importación y exportación de los productos vitivinícolas;

IV) necesario definir diferentes categorías de productos vitivinícolas;

V) que ello redundará en una vitivinicultura respetuosa con el medio ambiente;

VI) conveniente modificar los parámetros relativos a la acidez volátil de los vinos en bodega, modificándose el Decreto N° 103/994, de 8 de marzo de 1994;

VII) conveniente modificar el envasado de vinos livianos, de tal forma que no se limite a botellas y latas de aluminio;

VIII) necesario regular el envasado de vinos desalcoholizados y vinos parcialmente desalcoholizados;

ATENCIÓN: a lo preceptuado por el artículo 144 de la Ley N° 15.903, de 10 de noviembre de 1987, modificativas y concordantes; Ley N° 17.734, de 5 de enero de 2004, y especialmente la Ley N° 18.462, de 8 de enero de 2009; Decreto N° 103/994, de 8 de marzo de 1994 y Decreto N° 185/011, de 31 de mayo de 2011;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1°) se incorporan las siguientes definiciones de productos:

Néctar de uva: El néctar de uva es una bebida no fermentada, para consumo directo, obtenida por la adición de agua potable y/o azúcares y/o miel y/o jarabes y/o edulcorantes (en una cantidad no superior al 20% en peso respecto al peso total del producto acabado) y/o vitaminas y minerales a los siguientes productos de la vid: zumo de uva, zumo de uva concentrado, zumo de uva deshidratado, zumo de uva extraído con agua, puré de uva, puré de uva concentrado o una mezcla de ellos. Se puede adicionar exclusivamente las sustancias aromáticas extraídas de la uva y obtenidas por medios físicos adecuados. El néctar de uva debe contener, como mínimo un 50% de zumo de uva y/o puré de uva y con una tolerancia de graduación alcohólica de hasta 1% en volumen.

Néctar de uva gasificado: El néctar de uva gasificado es una bebida sin fermentar para consumo directo, producida con arreglo a la definición de néctar de uva, a la que se le añade dióxido de carbono.

Vino desalcoholizado: es la bebida obtenida mediante técnicas de corrección del contenido de alcohol, y cuyo grado alcohólico real final sea menor a 0,5°GL.

Vino parcialmente desalcoholizado: es la bebida obtenida mediante técnicas de corrección del contenido de alcohol y cuyo grado alcohólico real es igual o superior a 0,5°GL y hasta 4°GL.



Artículo 2°) Se autoriza la corrección del contenido de alcohol del vino mediante las siguientes técnicas separativas, empleadas de manera aisladas o combinadas:

- a) Evaporación parcial al vacío
- b) Técnicas de membranas
- c) Destilación
- d) Cono rotatorio
- e) Osmosis inversa

Podrán utilizarse para la corrección del contenido de alcohol del vino, las prácticas enológicas y métodos, que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Enológicas de la OIV.

Artículo 3°) Se establece el límite de hasta un (1) litro de capacidad para los envases que contengan vinos desalcoholizados o parcialmente desalcoholizados.

Artículo 4°) Los vinos livianos sólo podrán ser envasados en envases de hasta un litro y medio (1,5L) y en latas de aluminio.

Artículo 5°) Sustitúyese el artículo 3° del Decreto N° 103/994, de 8 de marzo de 1994 por el siguiente:

“Artículo 3°) Se consideran vinos contaminados y alterados, los siguientes vinos:

A) los vinos contaminados son aquellos que contienen productos extraños, tales como residuos de plaguicidas, residuos de desechos industriales u otros productos o elementos químicos residuales, en cantidades superiores a las establecidas en las disposiciones vigentes;

B) los vinos alterados, son aquellos que por la acción de los agentes naturales tales como envejecimiento excesivo, temperatura, el aire, la luz, enzimas y microorganismos, han sufrido averías, deterioros o alteraciones en su composición intrínseca de forma que ésta o los caracteres sensoriales del vino en cuestión (sabor, aroma y color), no se ajusten a las normas técnicas en vigencia, dictadas por la O.I.V. (Oficina Internacional de la Viña y el Vino y U.N.I.T. (Instituto Uruguayo de Normas Técnicas).

Se reputan alterados asimismo, los vinos que presenten las siguientes características:

1) los que estando en circulación contengan una acidez volátil superior a 1.0 g/l expresado en ácido sulfúrico. En los casos en que el tenor de acidez volátil del vino referido sea superior a 1.0 g/l hasta un máximo de 1.3 g/l expresado en idéntica forma y que se trate de un vino de guarda (vino con un mínimo de dos años de añejamiento) envasado en botellas de hasta 750 cc, podrá ser declarado apto para el consumo de acuerdo con lo dispuesto por el artículo 6°;

2) los que estando en bodega contengan una acidez volátil superior a 1.0 g/l expresado en ácido sulfúrico. Se establece una tolerancia del 25% de las existencias al momento del recuento, que podrán tener una acidez volátil superior a 1.0 g/l y hasta un máximo de 1.3g/l expresado en ácido sulfúrico;

3) los vinos que posean un contenido de ácido tartárico total inferior a 0.5 g/l expresados en bitartrato de potasio, cualquiera sea el tenor de acidez volátil;

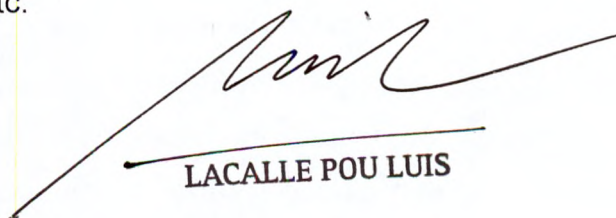

4) los vinos que presenten un contenido de ácido tartárico total inferior a 1.25 g/l expresados en bitartrato de potasio, en todos los casos en que los tenores de acidez volátil sean superiores a 1 g/l, ya se traten de vinos de guarda o de vinos que se encuentren en bodega;

5) una proporción de amoníaco superior a 20 g/l. La determinación de amoníaco se hará de acuerdo a los métodos analíticos previstos en la reglamentación vigente;

6) los vinos adulterados por la adición de sustancias nocivas para la salud."

Artículo 6°) Se deroga el artículo 13 del Decreto N° 185/2011, de 31 de mayo de 2011.

Artículo 7°) Comuníquese, etc.



LACALLE POU LUIS