



## CAPÍTULO II – NORMAS ESPECÍFICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DEL SECTOR DEL VINO

---

### 1. ALCANCE.

- 1.1. Comprende a los productos obtenidos por fermentación alcohólica de uvas orgánicas (Vitis vinífera L.) y mosto de uvas orgánicas. Todo vino que sea etiquetado como vino orgánico debe dar cumplimiento a las normas de elaboración de vinos convencionales, y a lo establecido en materia de producción orgánica en general y específica.

### 2. PAUTAS GENERALES DE ELABORACIÓN.

Para la obtención de vinos orgánicos se debe:

- 2.1 Asegurar la trazabilidad del producto desde el cultivo de la vid hasta la obtención del producto final.
- 2.2 Respetar las buenas prácticas en todas las etapas desde la producción de uva, cosecha, transporte, vinificación, incluyendo los cuidados necesarios en los medios de transporte e instalaciones donde se realice el proceso de elaboración, todo ello, con el objeto de evitar contaminaciones y lograr un producto con el mínimo agregado de insumos ajenos al proceso natural de producción.
- 2.3 Reducir al mínimo el agregado de sustancias durante el proceso de elaboración, dando preferencia a los tratamientos biológicos, mecánicos y físicos. Para ello se debe tener en cuenta:
- 2.3.1 Partir de uvas sanas.
- 2.3.2 Proteger al vino de la oxidación mediante atmósfera inerte.
- 2.3.3 Aplicar bajas temperaturas al inicio del proceso.
- 2.3.4 Evitar contaminaciones microbianas.
- 2.3.5 Trabajar a bajo pH.
- 2.4. Respetar el ambiente haciendo uso racional de recursos energéticos y del agua, aplicando procedimientos para la reutilización de los residuos y subproductos.

### 3 MATERIA PRIMA.

- 3.1 Para la obtención de vinos y mostos orgánicos se debe partir de uvas orgánicas.





#### 4 COSECHA.

4.1 La limpieza de los elementos empleados en la cosecha, transporte y molienda debe efectuarse utilizando productos permitidos que se detallan en el Anexo V, siempre que estén autorizados para su uso enológico por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). Son prácticas recomendadas para la cosecha:

4.1.1 Cosechar las uvas en forma oportuna de acuerdo al tipo de vino a producir, con personal entrenado e implementos adecuados, teniendo en cuenta el grado de madurez y sanidad de las bayas y racimos.

4.1.2 No dañar la materia prima y seleccionar las uvas por su calidad, evitando aquellas que estuvieran lesionadas o afectadas por hongos u otros agentes patógenos.

4.1.3 Planificar la cosecha de modo tal de realizarla en las horas más frescas del día evitando la exposición prolongada de los racimos cortados y de las cajas al sol, para que pueda ser procesada en forma inmediata, a fin de evitar procesos de oxidación y fermentativos anticipados.

#### 5 TRANSPORTE.

El transporte de las uvas orgánicas se debe realizar de acuerdo a las siguientes pautas:

5.1 El transporte de las uvas cosechadas hacia la bodega se debe hacer en recipientes/contenedores aptos, preferentemente apilables y de poca profundidad, para evitar el aplastado y lesión de las uvas y racimos y mantener la calidad e integridad del producto. Dichos recipientes/contenedores deben ser de fácil limpieza y de materiales aprobados para estar en contacto con alimentos.

5.2 Los recipientes o contenedores deben estar identificados de manera tal de asegurar la trazabilidad de su contenido durante todo el proceso y estar acompañados por la documentación de traslado e ingreso a la zona de recepción de la bodega.

5.3 Como medida preventiva y a los efectos de evitar confusión o fraude, se debe evitar el transporte de recipientes/contenedores que contengan uvas y racimos de distinta condición y origen.

5.4 Es deseable que durante el trayecto a la bodega los recipientes puedan taparse para evitar que las uvas y racimos se carguen con polvo, insectos o sustancias indeseables.

#### 6 PAUTAS ESPECÍFICAS DE ELABORACIÓN.

El proceso de elaboración debe ajustarse a las siguientes pautas:





- 6.1 El proceso de elaboración debe llevarse a cabo en instalaciones habilitadas por la autoridad competente, en líneas o turnos separados de la producción convencional, asegurando previamente la limpieza eficaz de las instalaciones.
- 6.2 Debe asegurarse que en el caso de elaborar vino orgánico y convencional en la misma planta, las zonas de recepción de materia prima estén debidamente separadas e identificadas a los efectos de evitar confusión.
- 6.3 En el caso de ser necesario, se puede utilizar hielo seco u otro producto permitido para disminuir la temperatura de las uvas o del jugo al inicio del proceso de maceración pre-fermentativa, según se detalla en el Anexo I del presente Capítulo y con la posibilidad de generar y mantener una atmósfera inerte, para evitar el desarrollo de bacterias aeróbicas desencadenantes de la fermentación acética.
- 6.4 Es una práctica recomendada que la extracción del jugo se realice por sistemas mecánicos de prensado y/o molienda para no dañar o desintegrar los componentes sólidos del racimo.
- 6.5 Es deseable que el agregado de dióxido de azufre como agente antimicrobiano se realice inmediatamente después de la molienda, adecuando su uso a una dosis mínima indispensable, teniendo en cuenta los límites admitidos en el Anexo I del presente Capítulo.
- 6.6 Una vez terminada la molienda se deben realizar los análisis necesarios para conocer los parámetros de calidad, a fin de permitir realizar las posibles correcciones en el proceso de elaboración con los productos detallados en el Anexo I del presente Capítulo.
- 6.7 La fermentación se debe realizar preferentemente con las levaduras existentes en forma natural en la uva o en el mosto como pie de cuba, o a través de la inoculación de levaduras autóctonas seleccionadas.
- 6.8 En el caso de utilizar levaduras nativas es recomendable partir de altas concentraciones iniciales para alcanzar una fermentación adecuada y facilitar la vinificación de un modo natural, buscando asegurar una buena nutrición y desarrollo de las levaduras, para evitar fermentaciones lentas o incompletas.
- 6.9 Se acepta el uso de cepas puras de levaduras, bacterias lácticas y de enzimas, siempre que no provengan de organismos genéticamente modificados.

## 7 PRÁCTICAS ENOLÓGICAS Y RESTRICCIONES.



- 7.1 En la elaboración de vino orgánico deben excluirse las prácticas y procesos enológicos destinados a modificar mostos o vinos para corregir o encubrir sus defectos, por lo tanto, se prohíbe el uso de las siguientes prácticas, procesos y tratamientos enológicos:
- 7.1.1. Concentración parcial por frío en vino, para aumentar el grado alcohólico.
  - 7.1.2. Eliminación del anhídrido sulfuroso mediante procedimientos físicos, a lo largo de la elaboración.
  - 7.1.3. Tratamiento por electrodiálisis, para estabilización tartárica del vino.
  - 7.1.4. Desalcoholización parcial del vino.
  - 7.1.5. Tratamiento con intercambiadores de cationes para la estabilización tartárica del vino.
- 7.2. Se autoriza el uso de las siguientes prácticas, procesos y tratamientos enológicos:
- 7.2.1. En el caso de centrifugación y filtración, con o sin coadyuvante de filtración inerte, el tamaño de los poros no será inferior a dos décimas de micrones (0,2 micrones).
  - 7.2.2. En el caso de tratamientos térmicos, la temperatura no será superior a los setenta grados centígrados (70°C). Se permite el empleo de técnicas de refrigeración para el acondicionamiento térmico de la vendimia, para la regulación de la fermentación, conservación, estabilización frigorífica de los vinos y paralización de la fermentación en la elaboración de vinos con azúcar residual.

## 8. PROCESOS ENOLÓGICOS.

La producción de vino orgánico debe dar cumplimiento a los siguientes procesos enológicos:

- 8.1. Control de acidez.
  - 8.1.1. Para la acidificación se prefiere la adición de mostos o vinos provenientes de cosecha temprana con alto nivel de acidez. Cuando ello no fuera posible deben utilizarse las sustancias indicadas en el Anexo I del presente Capítulo.
  - 8.1.2. Respecto de la desacidificación deben utilizarse las sustancias detalladas en el Anexo I del presente capítulo.
- 8.2. Clarificación y estabilización:
  - 8.2.1. Se prefiere la clarificación espontánea. Cuando no fuera posible, se acepta la clarificación por medios físicos (temperatura, filtrado, centrifugado) o el encolado.
  - 8.2.2. En el proceso de estabilización se prefiere el uso de frío y calor.





- 8.2.3. Cuando los métodos anteriores no resulten eficaces solo se pueden utilizar las sustancias clarificantes y estabilizantes que se indican en el Anexo I del presente Capítulo.
- 8.3. Corte o Blend: Se permite el mezclado exclusivamente entre vinos provenientes de producción orgánica.
- 8.4. Sulfitado:
- 8.4.1. Se permite el agregado de azufre como antiséptico de cubas, vasijas y medios de conducción, cuando estén vacíos; como inhibidor de desarrollo de levaduras indeseables, en sus distintas formulaciones como las señaladas en el Anexo I del presente Capítulo.
- 8.4.2. El contenido de dióxido de azufre total expresado en miligramos por litro (mg/l) en el producto terminado debe ser el menor posible, no debiendo exceder los límites establecidos en Anexo I del presente Capítulo.
- 8.5. Estabilización microbiológica: Se permite el uso de técnicas de tipo flash térmico y filtración amicróbica a través de filtros inertes de membrana.
- 8.6. Envejecimiento: Se permite la crianza y envejecimiento de los vinos por sistemas naturales en barricas de madera, así como el uso de chips y duelas, siempre que no provengan de maderas tratadas ni carbonizadas y sean de un tamaño mayor a los dos milímetros (2 mm).
- 8.7. Almacenaje: Para generar y mantener una atmósfera inerte en el almacenaje de los vinos, se permite el uso de los productos detallados en el Anexo I del presente Capítulo. Los envases permitidos para el almacenaje pueden ser:
- 8.7.1. Barricas, cubas y toneles de madera aptos para uso enológico empleando tapones de siliconas de grado alimentario.
- 8.7.2. Vasijas de acero inoxidable o epoxidado aptos para el uso enológico.
- 8.7.3. Tanque de cemento con recubrimiento interno de pintura epoxi sin solventes apta para el uso enológico.
- 8.8. Otros procesos enológicos: Solo cuando el producto final lo requiera (vinos espumantes), se permite la adición y/o dilución de anhídrido carbónico. En caso de necesidad justificada técnicamente, para la desodorización, se permite el tratamiento de los vinos con carbón purificado o con carbón activado lavado, exentos de sustancias tóxicas.
- 8.9. Envases y embalajes para la comercialización del producto: Los envases y los tapones deben ser aprobados para su uso enológico. Se prohíbe el uso de cápsulas que contengan plomo, estaño o





poliestireno y de materiales adhesivos que contengan cloruro de polivinilo (PVC). Se permite el uso de capsulas de plástico biodegradables.

- 8.10. Etiquetado: el etiquetado debe ajustarse a las siguientes pautas: Solamente los vinos producidos a partir de uvas orgánicas, elaborados y envasados cumpliendo la normativa orgánica pueden ser etiquetados como “Vino orgánico, ecológico o biológico”

LETIS certificará la condición orgánica de elaboración, ya sea en el campo único de visión o en la contraetiqueta.

En las etiquetas se prohíbe el uso de papeles y tintas que contengan metales pesados.

- 8.11. Registros: Se deben asentar los procesos e insumos que permitan realizar el seguimiento del producto, desde la cosecha de la uva hasta el vino envasado, en registros que se encuentran en el establecimiento.

- 8.12. Almacenamiento: Los lotes de vino orgánico envasados deben estar identificados de manera de asegurar su trazabilidad desde su origen. El almacenamiento debe hacerse en áreas separadas de los lotes de vino no orgánico.





### ANEXO I

### PRODUCTOS Y SUSTANCIAS AUTORIZADOS PARA SU USO O ADICIÓN EN LA ELABORACIÓN DE VINOS ORGÁNICOS

Todo insumo que vaya a ser utilizado debe dar cumplimiento a los requisitos 1.3., 1.4. y 1.5. de la Parte IV, Capítulo I.

TIPO DE TRATAMIENTO	NOMBRE DE LOS PRODUCTOS O SUSTANCIAS	CONDICIONES ESPECÍFICAS
Aireación u oxigenación	Aire Oxígeno gaseoso	
Centrifugación y filtración	Perlita Celulosa Tierra de diatomeas	Uso exclusivo como coadyuvante de filtración inerte
Creación de atmósfera inerte	Nitrógeno Anhídrido carbónico Argón	
Fermentación	Levaduras (1)	Preferentemente cepas indígenas derivadas de materias primas orgánicas, si están disponibles.
Alimentación de levaduras	Fosfato diamónico Diclorhidrato de tiamina	Para facilitar el desarrollo de las levaduras
Conservación, desinfección e inhibición de la fermentación	Anhídrido sulfuroso Bisulfito de potasio o metasulfito de potasio	a) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no debe superar los 100 miligramos por litro en los vinos tintos con un contenido de azúcar residual inferior a 2 gramos por litro. b) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no debe superar los 150 miligramos por litro en los vinos blancos y rosados con un contenido de azúcar residual inferior a 2 gramos por litro. c) Para todos los demás vinos, se reduce en 30 mg. por litro el contenido máximo de anhídrido sulfuroso, respecto de los vinos convencionales.
Desodorización	Carbones de uso enológico	





Clarificación	Gelatina alimentaria (2) Cola de pescado (2) Albumina de huevo (2) Taninos (2) Caseína Caseinatos de potasio Dióxido de silicio Bentonita Enzimas pectolíticas Goma arábica (2) Alginato de potasio	
Acidificación	Ácido L(+) tartárico Corrección con mostos orgánicos	
Desacidificación	Tartrato neutro de potasio Acido L(+) tartárico, carbonato de calcio y bicarbonato de potasio Corrección con mostos orgánicos	
Fermentación maloláctica	Bacterias lácticas	Para favorecer o inducir la fermentación maloláctica
Adición como antioxidante	Acido L-ascórbico	
Inyección y conservante	Nitrógeno Anhídrido carbónico	
Estabilización	Ácido cítrico	
Corrección de la acidez	Taninos (2)	
Adición	Ácido metatartárico	
Precipitación de sales tartáricas	Bitartrato de potasio	
Crianza y envejecimiento	Virutas de madera de roble	De madera no tratada ni carbonizada de tamaño no menor a 2 mm.

(1) Para las diferentes cepas de levaduras: derivadas de materias primas orgánicas, si están disponibles.

(2) Derivados de materias primas orgánicas, si están disponibles.

