



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

## **ANEXO I NORMA ESPECÍFICA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS DEL SECTOR DEL VINO**

### Artículo 1: Alcance:

Comprende a los productos obtenidos exclusivamente por fermentación alcohólica de uvas orgánicas (*Vitis vinífera* L.) y del mosto de uvas orgánicas.

### Artículo 2: Aspectos generales:

Todo vino que sea etiquetado como vino orgánico deberá dar cumplimiento a las normas generales de elaboración de vinos, a la normativa vigente en materia de producción orgánica y a lo establecido en los Anexos I y II.

Para la obtención de vinos orgánicos se deberá:

- asegurar la trazabilidad del producto desde el cultivo de la vid hasta la obtención del producto final
- evitar todas aquellas prácticas y procesos destinados a modificar mostos o vinos, y a corregir o encubrir sus defectos.

Deberán respetarse 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.

La elaboración del vino deberá hacerse en forma natural, reduciendo al mínimo el agregado de sustancias durante el proceso, dando preferencia a los tratamientos biológicos, mecánicos y físicos. Para ello se deberá tener en cuenta:

- partir de uvas sanas,
- proteger al vino de la oxidación mediante atmósfera inerte,
- aplicar bajas temperaturas al inicio del proceso,
- evitar contaminaciones microbianas,
- trabajar a bajo pH.

En la elaboración del vino se deberá tener en cuenta el respeto por el ambiente haciendo un uso racional de recursos energéticos y del agua, aplicando procedimientos para la reutilización de los residuos y subproductos.

### Artículo 3: Materia prima:

Para la obtención de vinos y mostos orgánicos se deberá partir de uvas orgánicas.

### Artículo 4: Cosecha:



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

La limpieza de los elementos empleados en la cosecha, transporte y molienda deberá efectuarse utilizando productos permitidos que se detallan en la norma general de producción orgánica, siempre que estén autorizados para su uso enológico por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).

Son prácticas recomendadas:

- 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.
- 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.
- 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.

Artículo 5: Transporte:

El transporte hacia la bodega de las uvas cosechadas se deberá 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, de fácil limpieza y de materiales aprobados para estar en contacto con alimentos.

Los recipientes o contenedores deberán 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.

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

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.

Artículo 6: Elaboración:

El proceso de elaboración se llevará a cabo en instalaciones habilitadas por la autoridad competente, en líneas o turnos separados de la producción convencional (no orgánica), asegurando previamente la limpieza eficaz de las instalaciones.

Deberá asegurarse que en el caso de elaborar vino orgánico y convencional (no orgánico) en la misma planta, las zonas de recepción de materia prima estén debidamente separadas e identificadas a los efectos de evitar confusión.

En el caso de ser necesario, se podrá utilizar hielo seco u otro producto permitido para disminuir la temperatura de las uvas o del jugo al inicio del proceso de maceración prefermentativa, según se detalla en el ANEXO II y con la posibilidad de generar y



*Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

mantener una atmósfera inerte, para evitar el desarrollo de bacterias aeróbicas desencadenantes de la fermentación acética.

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.

El agregado de dióxido de azufre como agente antimicrobiano es deseable realizarlo inmediatamente después de la molienda, adecuando su uso a una dosis mínima indispensable, teniendo en cuenta los límites admitidos en el producto final.

Una vez terminada la molienda se deberán 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 II.

La fermentación se realizará 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.

En el caso de utilizar levaduras nativas es recomendable partir de altas concentraciones iniciales a fin de alcanzar una fermentación adecuada y facilitar la vinificación de un modo natural. Para ello se intentará un rápido inicio de la fermentación para que el proceso sea dominado desde el comienzo por cepas de levaduras que puedan desarrollar la fermentación deseada y se buscará asegurar una buena nutrición y desarrollo de las levaduras, para evitar fermentaciones lentas o incompletas.

Se acepta el uso de cepas puras de levaduras, bacterias lácticas y de enzimas, siempre que no provengan de organismos genéticamente modificados (OGM).

Todos los residuos y/o subproductos del proceso de elaboración deberán ser tratados de manera que no contaminen el ambiente.

#### Artículo 7: Prácticas enológicas y restricciones

En la elaboración de vino orgánico deberán excluirse las prácticas y procesos enológicos que puedan inducir a error sobre la verdadera naturaleza de los productos orgánicos.

Se prohíbe el uso de las siguientes prácticas, procesos y tratamientos enológicos

- a) concentración parcial por frío en vino, para aumentar el grado alcohólico
- b) eliminación del anhídrido sulfuroso mediante procedimientos físicos, a lo largo de la elaboración
- c) tratamiento por electrodiálisis, para estabilización tartárica del vino
- d) desalcoholización parcial del vino
- e) tratamiento con intercambiadores de cationes para la estabilización tartárica del vino.
- f) uso de radiaciones ionizantes, microondas.



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Se autoriza el uso de las siguientes prácticas, procesos y tratamientos enológicos:

- a) En el caso de centrifugación y filtración, con o sin coadyuvante de filtración inerte, el tamaño de los poros no será inferior a 0,2 micrones (DOS DÉCIMAS DE MICRONES).
- b) En el caso de tratamientos térmicos, la temperatura no será superior a los 70°C (SETENTA GRADOS CENTÍGRADOS). 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.

#### Artículo 8: Procesos enológicos

##### 1. Control de acidez

Para la acidificación se preferirá la adición de mostos o vinos provenientes de cosecha temprana con alto nivel de acidez. Cuando ello no fuera posible deberán utilizarse las sustancias indicadas en el ANEXO II.

Respecto de la desacidificación deberán utilizarse las sustancias detalladas en dicho anexo.

##### 2. Clarificación y estabilización:

Se preferirá la clarificación espontánea. Cuando no fuera posible, se aceptará la clarificación por medios físicos (temperatura, filtrado, centrifugado) o el encolado.

En el proceso de estabilización se preferirá el uso de frío y calor.

Cuando los métodos anteriores no resulten eficaces sólo se podrán utilizar las sustancias clarificantes y estabilizantes que se indican en el ANEXO II.

##### 3. Corte o Blend

Se permitirá el mezclado exclusivamente entre vinos provenientes de producción orgánica.

##### 4. Sulfitado

Se permitirá el agregado de azufre como antiséptico de cubas, vasijas y medios de conducción, cuando estén vacíos; como inhibidor de desarrollo de levaduras indeseables, inmediatamente después de la molienda, en sus distintas formulaciones como las señaladas en el ANEXO II.

El contenido de dióxido de azufre total expresado en mg/l (MILIGRAMOS POR LITRO) en el producto terminado deberá ser el menor posible, no debiendo exceder los límites establecidos en el Anexo II.

##### 5. Estabilización microbiológica

Se permite el uso de técnicas de tipo flash térmico y filtración amicrobica a través de filtros inertes de membrana.

##### 6. Envejecimiento



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

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 y cuando no provengan de maderas tratadas ni carbonizadas y sean de un tamaño mayor a los 2 mm (DOS MILÍMETROS).

#### 7. Almacenaje

Los envases permitidos para el almacenaje podrán ser:

- a) barricas, cubas y toneles de madera aptos para uso enológico empleando tapones de siliconas de grado alimentario,
- b) vasijas de acero inoxidable o epoxidado aptos para el uso enológico,
- c) tanque de cemento con recubrimiento interno de pintura epoxi sin solventes apta para el uso enológico.

Para generar y mantener una atmósfera inerte en el almacenaje de los vinos, se permitirá el uso de los productos detallados en el ANEXO II.

#### 8 Otros procesos enológicos

Sólo cuando el producto final lo requiera (vinos espumantes), se permitirá la adición y/o dilución de anhídrido carbónico.

En caso de necesidad justificada técnicamente, para la desodorización, se permitirá el tratamiento de los vinos con carbón purificado o con carbón activado lavado, exentos de sustancias tóxicas.

#### 9. Envases y embalajes para la comercialización del producto

Los envases y los tapones deberán ser aprobados para su uso enológico.

Se prohíbe el uso de cápsulas que contengan plomo, estaño o poliestireno.

Se permite el encapsulado con cápsulas de plástico biodegradables.

Está prohibido el uso de materiales adhesivos que contengan cloruro de polivinilo (PVC).

#### 10. Etiquetado

Solamente los vinos producidos a partir de uvas orgánicas, elaborados y envasados de acuerdo al presente Anexo podrán ser etiquetados como “*Vino Orgánico, Ecológico o Biológico*”.

Se deberá indicar la entidad certificadora habilitada que ha certificado la condición orgánica de elaboración, ya sea en el campo único de visión o en una contraetiqueta.

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

Aquellos vinos que se encuentren almacenados y que hayan sido producidos bajo la normativa orgánica argentina, y que hayan cumplido los Anexos I y II, podrán ser etiquetados como vino orgánico hasta agotar las existencias.



*Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

11. Registros:

Se deberán registrar todos los procesos e insumos que permitan el seguimiento del producto, desde la uva hasta el vino finalmente envasado.

12. Almacenamiento:

Los lotes de vino orgánico envasados deberán estar identificados de manera de asegurar su trazabilidad desde su origen. El almacenamiento se hará en áreas separadas de los lotes de vino no orgánico.

13.- Productos y sustancias autorizados para su uso o adición en los productos orgánicos del sector del vino.

Los productos y sustancias autorizados se detallan en el Anexo II.



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

## ANEXO II

### Productos y sustancias autorizados para su uso o adición en los productos orgánicos del sector del vino

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
Crear una atmósfera inerte y manipular el producto protegido del aire	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
Conservante, antiséptico, desinfectante e inhibidor de la fermentación	Anhídrido sulfuroso Bisulfito de potasio o metasulfito de potasio	a) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará 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 superará 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 reducirá en 30 mg. por litro el contenido máximo de anhídrido sulfuroso, respecto de los vinos convencionales.
Desodorizante	Carbones de uso enológico	
Clarificación	Gelatina alimentaria (2) Cola de pescado (2) Albúmina de huevo (2) Taninos (2) Caseína	



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

	Caseinatos de potasio Dióxido de silicio Bentonita Enzimas pectolíticas	
Acidificación	Ácido L(+) tartárico Corrección con mostos orgánicos	
Desacidificación	Tartrato neutro de potasio Ácido 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	Ácido L-ascórbico	
Inyección y Conservante	Nitrógeno	
Inyección y Conservante	Anhídrido carbónico	
Estabilización	Ácido cítrico	
Corrección de la acidez	Taninos (2 )	
Adición	Ácido metatartárico	
Clarificante	Goma arábiga (2 )	
Uso	Bitartrato de potasio	
Crianza y envejecimiento	Virutas de madera de roble	De madera no tratada ni carbonizada de tamaño no menor a 2 mm.
Clarificante	Alginato de potasio	

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