

EL MINISTRO DE ESTADO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ABASTECIMIENTO, en uso de las atribuciones que le otorga el Art. 87, párrafo único, inciso II, de la Constitución, según lo dispuesto en el Artículo 2º, incisos III y VIII del Decreto N° 99.066, del 08 de marzo de 1990, que reglamenta la Ley N° 7.678, del 08 de noviembre de 1988, y lo que consta en el Expediente N° 21000.003995/2004-72, resuelve:

Art. 1º - Aprobar el REGLAMENTO TÉCNICO PARA ESTABLECER LOS ESTÁNDARES DE IDENTIDAD Y CALIDAD PARA CÓCTEL DE VINO O BEBIDA ALCOHÓLICA MIXTA DE VINO, en la forma que consta en el Anexo a esta Instrucción Normativa.

Art. 2º - Esta Instrucción Normativa entra en vigencia en la fecha de su publicación.

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO PARA ESTABLECER LOS ESTÁNDARES DE IDENTIDAD Y CALIDAD PARA CÓCTEL DE VINO O BEBIDA ALCOHÓLICA MIXTA DE VINO

1. Definición

Cóctel de Vino o Bebida Alcohólica Mixta de Vino es la bebida con graduación alcohólica de 5 a 14% Vol., a 20º C, obtenida por la mezcla de vino de mesa con una o más bebidas alcohólicas, o alcohol etílico potable de origen agrícola, o destilados alcohólicos simples, jugo natural de frutas y jarabe de frutas, pudiendo ser adicionada de frutas maceradas, extractos vegetales, otras partes de vegetales, materias primas de origen animal, permitidas en acto administrativo propio, azúcares y agua.

2. Denominación

La designación "Cóctel de Vino o Bebida Alcohólica Mixta de Vino" deberá ser seguida del nombre de otras materias primas que componen la bebida.

El Cóctel de Vino o Bebida Alcohólica Mixta de Vino, que tenga en su composición alcohol etílico potable de origen agrícola o destilado alcohólico simple, queda eximido de mencionarlos en la denominación del producto, siendo obligatorio que conste en la lista de ingredientes.

3. Ingredientes

3.1. Ingredientes Básicos

- Vino de mesa;
- Otras bebidas alcohólicas;
- Jugo natural de frutas, excepto de uva;
- Jarabe de frutas, excepto de uva.

3.2. Ingredientes Opcionales

- Azúcar en forma sólida o como jarabe;
- Caramelo de uva, de azúcar o de maíz;
- Aromas naturales;
- Agua potable;
- Frutas maceradas;
- Extractos vegetales;
- Otras partes de vegetales;
- Materias primas de origen animal;
- Anhídrido carbónico.

4. Parámetros Analíticos

	Máx.	Mín.
Alcohol etílico, en %Vol. a 20º C	14,0	
5,0		
Ácido Sórbico, en mg/l	400	-
Ácido Benzoico, en mg/l	400	-
Acidez total, en mq/l	130,0	
55,0		
Acidez volátil, en mq/l	20,0	
-		
Anhídrido sulfuroso total, en mg/l	250	-

Cenizas, en g/l	-
0,75	
Alcohol metílico, en mg/l	200
-	
Extracto seco, en g/l	-
8,0	

5. Criterios de Calidad

El Cóctel de Vino o Bebida Alcohólica Mixta de Vino deberá contener, como mínimo, 50% (cincuenta por ciento) de vino de mesa y, como mínimo, 10% (diez por ciento) de jugo natural de frutas, excepto de uva. En el caso de adición exclusiva de jugo de limón, el Cóctel de Vino o Bebida Alcohólica Mixta de Vino deberá contener, como mínimo, 2,5% (dos y medio por ciento) en volumen de jugo de limón con 5% (cinco por ciento) de acidez.

La cantidad mínima de 50% (cincuenta por ciento) de vino, exigida en la elaboración del Cóctel de Vino o Bebida Alcohólica Mixta de Vino, debe ser calculada en Vol./Vol., independientemente de la graduación alcohólica del vino utilizado.

El Cóctel de Vino o Bebida Alcohólica Mixta de Vino deberá tener una presión máxima de 2atm, cuando sea gasificado. Los vinos considerados "base" para la elaboración del Cóctel de Vino o Bebida Alcohólica Mixta de Vino deberán cumplir con las características y estándares de Identidad y Calidad previstos para el vino de mesa.

Las bebidas alcohólicas utilizadas en la elaboración del Cóctel de Vino o Bebida Alcohólica Mixta de Vino no podrán ser derivadas de la uva o del vino.

Las características organolépticas y composición del Cóctel de Vino o Bebida Alcohólica Mixta de Vino no podrán ser alteradas por los materiales de los recipientes, utensilios o equipos utilizados en su procesamiento y comercialización.

El Cóctel de Vino o Bebida Alcohólica Mixta de Vino deberá ser conservado por medios físicos adecuados o mediante uso de conservantes químicos autorizados.

6. Aditivos

Se utilizará los autorizados en normas específicas del Ministerio de Salud, quedando prohibida la adición de cualquier colorante natural o artificial, especialmente la antocianina o colorante equivalente, que dé a la bebida la coloración del vino tinto.

7. Defensivos Agrícolas

Los residuos de defensivos remanentes en el producto final sólo podrán resultar de aquellos autorizados para la materia prima que lo originó, según los límites establecidos por la legislación específica.

8. Etiquetado

Cumplir las disposiciones de rotulado previstas en el Decreto N° 99.066, del 8 de marzo de 1990, en la Instrucción Normativa N° 55, del 18 de octubre de 2002, y en normas específicas.

El Cóctel de Vino o Bebida Alcohólica Mixta de Vino, cuando sea gasificado, deberá presentar la expresión "Gasificado" con las mismas dimensiones que la expresión utilizada en la denominación del producto.

Se prohíbe destacar las expresiones propias de vinos como BLANCO, ROSADO, TINTO, SUAVE, SECO, ESPECIAL y otras, así como la palabra VINO de manera aislada o como parte de otros mensajes.

9. Muestreo y Métodos de Análisis

Los métodos de muestreo son los establecidos en los Art. 127 a 131, del Decreto N° 99.066, del 8 de marzo de 1990, y los métodos oficiales de análisis son aquellos establecidos en actos administrativos del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento.

10. Prácticas Enológicas Lícitas

- Acidificación: se permitirá la adición de ácido tartárico, de ácido láctico y de ácido cítrico para corregir la acidez.
- Endulzamiento: se permitirá la adición de azúcares en forma sólida o líquida.
- Dióxido de azufre: se permite la adición de dióxido de azufre y sus sales.
- Sorbato: se permite la adición de ácido sórbico y sus sales.

- Benzoato: se permite la adición de ácido benzoico y sus sales. (Modificación introducida por Instrucción Normativa N° 12/06).

11. Higiene

Los establecimientos de producción del Cóctel de Vino o Bebida Alcohólica Mixta de Vino y los equipos utilizados en la industrialización deberán cumplir con las condiciones higiénicas establecidas en las normas sanitarias aplicables a los establecimientos de bebidas en general, en especial en la Instrucción Normativa N° 05, del 31 de marzo de 2000.

12. Disposiciones Generales

Los poseedores de registro en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento de Cóctel de Vino o Bebida Alcohólica Mixta de Vino, que contenga hasta 50% (cincuenta por ciento) de vino en su composición, contarán con un plazo de 180 (ciento ochenta) días, contados a partir de la fecha de publicación de este Reglamento Técnico, para ajustar su producto a los nuevos estándares y su rótulo a las nuevas exigencias, incluyendo las alteraciones en el registro.

Los casos omisos serán resueltos por el órgano competente del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento.

Publicación: 28/01/05 (no sustituye el original del DOU)