

Instituto Nacional de Vitivinicultura

VITIVINICULTURA

Resolución C. 23/2008

Autorízase como práctica enológica lícita la puesta en contacto del mosto en fermentación o del vino con duelas, trozos y/o virutas de madera de roble, por separado o en conjunto.

Mendoza, 19/11/2008

VISTO el Expediente N° 311-000465/2007-2, la Resolución N° C.28 de fecha 15 de julio de 2004, y

CONSIDERANDO:

Que en los últimos años se ha difundido en gran medida el uso de duelas y trozos y/o virutas de madera de roble, denominados comercialmente "chips", con la finalidad de conferir al vino ciertos constituyentes provenientes de la mencionada madera.

Que por la Resolución N° C.28 de fecha 15 de julio de 2004, se autoriza como práctica enológica lícita, la puesta en contacto del mosto en fermentación o del vino con duelas de roble.

Que el uso de los llamado chips, no se encuentra regulado en las mismas condiciones que las precitadas duelas.

Que a efectos de brindar información clara al consumidor, es necesario diferenciar el aporte de roble que se hace por contacto con duelas y trozos y/o virutas de dicha madera, de la evolución de un vino fermentado y/o criado en bodega de roble.

Que la ORGANIZACION INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV), a través del dictado de las Resoluciones OENO 6/2001 y OENO 9/2001, acepta como práctica enológica lícita el uso de madera y de trozos de madera de roble en la elaboración de vinos.

Que en consecuencia, la citada Organización ha aprobado por Resolución OENO 3/2005, los requisitos de los trozos de madera de roble para su uso en esta práctica.

Que Subgerencia de Asuntos Jurídicos, ha tomado la intervención de su competencia.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por la Leyes Nros. 14.878, y 24.566 y el Decreto N° 1306/08.

EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1º — Autorízase como práctica enológica lícita la puesta en contacto del mosto en fermentación o del vino, con duelas, trozos y/o virutas de madera de roble, por separado o en conjunto, con el objeto de transmitirles, ciertas características provenientes de dicha madera.

2º — Las maderas autorizadas precedentemente deberán provenir de especies de Quercus, pudiendo utilizarse al natural o ser tostadas en sus variantes: ligero, medio y fuerte, de modo tal que no sufran combustión, incluida su superficie exterior. No deben ser carbonosos ni desmenuzable al tacto. Asimismo éstas no deberán ser sometidas a tratamientos químicos, enzimáticos o físicos aparte del tostado, ni adicionadas de algún producto destinado a aumentar su poder aromatizante natural o sus compuesto fenólicos extraíbles.

3º — Estas maderas de uso enológico deberán obtener la aprobación previa por parte de este Instituto, debiendo para ello acompañar a las muestras un certificado de trazabilidad con carácter de Declaración Jurada, en donde se indique: especie botánica, bosque del cual proviene y que no han sido sometidas a los tratamientos prohibidos en el punto precedente.

4º — La dimensión de los trozos de madera a utilizar deberá ser tal que al menos el NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95%) en peso sean retenidos en tamiz de mallas de DOS MILIMETROS (2 mm).

5º — La mención optativa en el etiquetado del término "ROBLE" como indicativo de característica diferencial, deberá ser utilizado en vinos elaborados a partir de uvas incluidas en el Anexo a la Resolución N° C.22 de fecha 19 de noviembre de 2008 y que hayan sido objeto de tratamiento en madera, en alguna de las modalidades expresadas precedentemente.

6º — Las expresiones: "Barrica", "Crianza en Roble", "Criado en Barrica de Roble" o similares, sólo podrán emplearse cuando, para transmitir a los productos vínicos características propias de la madera, se hayan efectivamente empleado vasijas de roble, debiendo las empresas poner a disposición de este Instituto, cuando les sea requerida, toda información con el objeto de comprobar la veracidad de la información mencionada en el marbete.

7º — De constatarse la existencia de vino, etiquetados en violación a lo establecido por esta resolución, se procederá a su intervención, medida que se mantendrá hasta que se efectúe su reetiquetado de conformidad a lo normado en la presente.

8º — Las etiquetas impresas con anterioridad a la fecha de entrada en vigencia de esta norma sólo podrán ser utilizadas previa la autorización de este Organismo, en los plazos que éste determine.

9º — Los vinos elaborados con esta técnica que no cumplan con los términos establecidos en la presente norma y demás infracciones contra la misma, serán sancionados conforme lo establece la Ley N° 14.878 y su reglamentación.

10. — Derógase la Resolución N° C.28 de fecha 15 de julio de 2004.

11. — Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplimiento, archívese. — Guillermo D. García.