

LEY N° 435

Por la cual se establecen normas para la elaboración del vino nacional

“La Honorable _Cámara de Representantes de la Nación Paraguaya, sanciona con fuerza de

LEY:

CAPITULO I **Nomenclatura**

Art.1: Desígnase con el nombre de vino, a la bebida obtenida mediante la fermentación del jugo de la uva, elaborada de acuerdo a prácticas etnológicas permitidas.

Art.2: Desígnase con el nombre de Viticultor a la persona que se dedica al cultivo de la vid, en extensión mayor de una hectárea.

Art.3: Desígnase con el nombre de Vinicultor a la persona que se dedica a la elaboración del vino en cantidad mayor de mil litros anuales.

Art.4: Desígnase con el nombre de Viti-vinicultor a la persona que reúna las condiciones establecidas en los artículos 2º y 3º.

Art.5: Desígnase con el nombre de cortador a la persona que se dedica a la mezcla de varios tipos de vinos nacionales.

Art.6: Desígnase con el nombre de Detallista a los efectos de esta ley a la persona que se dedica habitualmente a la comercialización del vino.

CAPITULO II. **Clasificaciones**

Art.7: Clasifícanse los vinos de la siguiente manera: tinto, rosado, clarete, blanco, licoroso, espumante, gasificado, champaña, sean dulces o secos.

Art.8: Desde el punto de vista de su edad, clasifícanse los vinos:

- a) Comunes
- b) Reserva y
- c) Añejo.

Art.9: Son comunes, los vinos tintos, claretes, rosados o blancos que se libran al consumo dentro de los dos primeros años de su elaboración.

Reserva, son los vinos tintos claretes, rosados o blancos dulces o secos que han sufrido un añejamiento comprobado por las instituciones pertinentes, de por lo menos dos años, debiendo tal condición expresarse en los rótulos o etiquetas de expendio correspondiente.

Añejo, son los vinos licorosos con mas de dos años de edad. En los rótulos o etiquetas de los envases de expendio deberá indicarse el año de la cosecha.

Licorosos, son los vinos que contienen como mínimo el 15% en volumen de alcohol (15% G. L. a 15% C.)

Espumantes o espumosos, son los vinos blancos, tintos, claretes o rosados obtenidos mediante una segunda fermentación en envases cerrados con agregado o no de sacarosa o mosto concentrado. Deben expendirse con una presión alrededor de seis atmósferas a la temperatura ambiente.

Gasificados, son los vinos tintos, claretes, rosados o blancos obtenidos por incorporación mediante una segunda fermentación espontánea y cuya presión no exceda de tres atmósferas a la temperatura ambiente.

Champaña, son los obtenidos con vinos blancos o rosados que previa adición de sacarosa (licor de tiraje) y levaduras seleccionadas se los someta a una segunda fermentación alcohólica en envases cerrados. Deben expendirse a una presión de gas carbónico alrededor de seis atmósferas a la temperatura ambiente. Puede serle adicionado el llamado “licor de expedición” constituido por vinos licortes y coñac, para constituir los tipos secos (sec) semiseco (semi-seco) y dulce (doux), reservando la denominación de bruto (brut) o natural (nature) para distinguir el producto original sin licor de expedición.

Vinos compuestos, (Vermouth, vinos quinados y otros) son los elaborados con no menos de 75% en volumen de vino, adicionado de alcohol, sustancias amargas, estimulantes o aromáticas autorizadas, azúcar o mosto concentrado. Podrá emplearse el caramelo como colorante.

El vermouth puede ser dulce o seco.

Art.10: En las bodegas, a mas de los vinos, podrán elaborarse, depositarse, y expendirse los siguientes productos derivados de la uva:

a) Jugo de uvas. Es el producto resultante de la expresión de uva, filtrado, esterilizado o pasteurizado antes de iniciarse el proceso de fermentación alcohólica.

b) Mosto sulfitado. Es el producto cuya fermentación ha sido impedida por la adición de anhídrido sulfuroso.

c) Mosto cocido o concentrado. Es el mosto de uvas concentrado al vacío o al aire libre a moderada temperatura.

d) Arrope de uvas o mostillo. Es el mosto concentrado a presión atmosférica, con un contenido mínimo de quinientos gramos de azúcar reductor por litro y parcialmente caramelizado.

e) Mistela. Es el mosto cocido, jugos de uva o arrope o mostillo adicionados de alcohol potable hasta una graduación no menor de 16% G.L. a 15° C. ni mayor de 18% de alcohol en volumen.

f) Chiches de uva. Es el producto resultante de la fermentación parcial del mosto concentrado o no.

CAPITULO III.

De las prácticas enológicas que son lícitas para el manejo de los mostos y vinos.

Art.11: Se admiten como prácticas enológicas lícitas:

1- Para los mostos:

a) La adición indistintamente de mosto concentrado, ácido tartárico, cítrico, málico, tánico y sulfuroso, de pureza reglamentaria, el uso del calor o del frío y de levaduras seleccionadas.

b) La adición de sacarosa de primera cristalización que podrá efectuarse en los casos en que los mostos frescos contengan poca cantidad de azúcar fermenticible y al tipo de vino que conforme a esta Ley el Vinicultor deseara producir, quedando descartado de esta práctica el uso del azúcar negro o de la glucosa comercial.

c) Los mostos naturales de elevada acidez, podrán diluirse hasta conseguir una acidez no inferior a seis gramos por litro expresados en ácido sulfúrico.

d) El tratamiento de los mostos, por los bisulfatos alcalinos, metabisulfatos puros y anhídrido sulfuroso puro, en las cantidades necesarias, siempre que en los productos finales de su elaboración no contengan mas de 0.002 gramos por litro de anhídrido sulfuroso libre o mas de 0,4 gramos de anhídrido sulfuroso total.

2- Para los vinos es permitido:

a) El empleo del frío o del calor.

b) El uso de clarificantes autorizados.

c) El empleo del alcohol etílico potable.

d) El agregado de ácidos tartárico, cítrico, málico, tánico, sulfuroso, anhídrido carbónico, bisulfitos y tartrato neutro de potasio, todos de pureza reglamentaria.

e) El empleo del carbón para clarificar vinos blancos manchados y el empleo de sustancias filtrantes permitidas en las practicas etnológicas.

Art.12: Las correcciones indicadas, para los mostos y para los vinos , excepto la adición del alcohol y la refermentación no necesitarán ninguna autorización previa de las autoridades competentes.

Los productos empleados en estas correcciones, con excepción hecha del alcohol etílico potable, podrán tenerse en las bodegas sin ninguna limitación.

el alcohol vínico o el coñac obtenidos por destilación de los productos de la fermentación de la uva, podrán depositarse en las bodegas en las mismas condiciones que el vino.

Art.13: La corrección con azúcar o con alcohol se efectuará siempre conforme a la composición de los mostos, de cada región y de cada variedad de uva, de modo que el vino resulte con una graduación alcohólica de 12% (doce por ciento en volumen) a la temperatura normalizada de 15° C. y con una tolerancia de 0,5% en mas o en menos.

Art.14: Los vinos alterados o averiados por enfermedades se declararán inaptos para el consumo, permitiéndose solamente para el aprovechamiento del alcohol, con una intervención de las autoridades competentes.

En la misma forma serán clasificadas las mezclas de vinos sanos con vinos enfermos o corregidos (ácidos, maníacos).

Cuando los vinos no estén sensiblemente enfermos, pero que contengan gérmenes de enfermedades que a juicio de las oficinas Químicas puedan desaparecer, serán sometidos con su intervención a un tratamiento apropiado que asegure su conservación.

Los vinos en estas condiciones no podrán ser expendidos ni empleados en cortes ni mezcla con otros vinos, sin llenarse previamente el requisito indicado anteriormente; aunque sí podrán ser destinados a la preparación de vinagres si son aptos para ello.

CAPITULO IV.

Practicas generales

Art.15: En la elaboración y crianza de los vinos se permite:

a) Hacer cuanto trasiegos sean convenientes o necesarios para la crianza y cuidado de los vinos, así como el relleno de los envases y el empleo de las sustancias necesarias al efecto, permitidas por esta Ley, sin ninguna intervención ni permiso previo de las autoridades pertinentes.

b) La mezcla de los vinos ya sean tintos, claretes o blancos entre sí para constituir el tipo de vino a que se especializa el vinicultor.

c) Entiéndase lo mismo para los vinos dulces, lo indicado en B.

d) Cuando el corte se realiza entre vinos de tipos diferentes se requieren la autorización previa de las autoridades correspondientes.

Art.16: Para la obtención del alcohol vínico o del coñac, podrá utilizarse las borras, los orujos, o los mismos vinos provenientes de las bodegas correspondientes, a cuyo efecto deberá obtenerse previamente el permiso de las autoridades competentes.

Art.17: El coñac obtenido por destilación de los vinos normales podrá retenerse en bodega, quedando su circulación y venta sometidas a las mismas normas que las del vino. La graduación alcohólica del coñac deberá estar comprendida entre los 70 - 75% y podrá conservarse para su añejamiento con esa misma graduación alcohólica.

a) La graduación del coñac en el expendio deberá tener 45 % del alcohol en volumen (45° G.L. a 15° C.).

b) El alcohol vínico y el coñac deberán reunir las condiciones establecidas para las bebidas destiladas.

CAPITULO V.

De las prohibiciones en general

Art.18: Se prohíbe:

a) La mezcla de vinos nacionales con los vinos extranjeros o con productos de fermentación de otras frutas.

b) La adición de colorantes de cualquier naturaleza, excepto el caramelo para los casos previstos en esta Ley.

c) El agregado de edulcorantes artificiales , como la sacarina, dulcina o cualquier otro.

d) El uso de antisépticos, excepto los establecidos en esta Ley.

e) El tenor en sulfatos mayor de dos gramos por litro expresado en sulfato de potasio.

f) El tenor en cloruros mayor de un gramo por litro expresado en cloruros de sodio.

g) El tenor de la acidez volátil del vino para su expendio, mayor de dos gramos por litro expresado en el ácido acético.

h) La circulación de los vinos declarados inaptos para el consumo por las oficinas competentes, pudiendo ser destinados a la elaboración de vinagre o a la destilación para la obtención de alcohol vínico.

i) La elaboración de segundos vinos, utilizando cualquier residuo de la uva con el agregado de cualquier sustancia fermentecible.

j) La tenencia de orujos o borras en las bodegas o fuera de ellas a partir del mes de Mayo de cada año.

k) A las licorerías el fraccionamiento y producción de vinos naturales así como ocupar locales de fraccionamiento y producción en lugares adyacentes o vecinos.

CAPITULO VI.

De las condiciones que deben reunir los establecimientos vinícolas y bodegas

Art.19: Los establecimientos vinícolas o bodegas deben reunir las siguientes condiciones:

a) Mantenerse en todo momento bien aseados y no podrán utilizarse para otros menesteres que no sean los establecidos por esta Ley. En los locales de elaboración del vino podrán tenerse las materias primas necesarias.

b) La elaboración de jugos de uva, mostos concentrados, chicha de uva, champaña y sus productos, deben operarse en otros locales o instalaciones independientes.

c) Poseer agua potable con certificado de análisis del Laboratorio del Ministerio de Industria y Comercio.

d) Los recipientes de fermentación y conservación de los vinos de madera, mampostería, hormigón armado o de metal, convenientemente revestidos con los materiales reglamentarios para hacerlos impermeables e inatacables.

CAPITULO VII.

Disposiciones penales

Art.20: Sin perjuicio de lo dispuesto en el Código Penal, los infractores a la presente Ley serán pasibles de las siguientes sanciones: apercibimiento, multa, comiso, o clausura temporal o permanente del establecimiento, pudiendo acumularse estas penas.

Art.21: Las multas serán de Gs. 1.000 (Un mil guaraníes) a Gs. 100.000 (Cien mil guaraníes) según la gravedad de cada caso.

Art.22: Será pasibles de clausura permanente el establecimiento industrial o comercial dedicado a la elaboración o expendio de los productos regidos por esta Ley, que funcione sin la correspondiente autorización legal. Además caerán en comiso los productos y elementos de elaboración del establecimiento no autorizados.

Parágrafo único: En el caso de transferencia de un establecimiento industrial o comercial, dedicado a la elaboración o expendio de los productos regidos por esta Ley, deberá requerirse de la autoridad respectiva certificación de que el mismo reúne las exigencias legales y se encuentra libre de penalidades por infracciones anteriormente comprobadas.

CAPITULO VIII.

Disposiciones Transitorias

Art.23: Los límites de composición establecidos para los vinos elaborados en la cosecha 1957, estarán comprendidos entre los siguientes:

PARA VINOS TINTOS:

Alcohol 1% en volumen : 12 (con tolerancia de 0,5% en mas o menos);

Extracto seco (descontado lo que pasa de un gramo de sustancia reductora): 17 gramos por mil.

PARA VINOS CLARETES, ROSADOS Y BLANCOS:

Alcohol % en volumen: 12 (con tolerancia de 0,5% en mas o menos);

Extracto seco (descontado lo que pase de un gramo de sustancia reductora): 13 gramos por mil.

CAPITULO IX.
Disposiciones finales

Art.24: Los vinos y demás productos autorizados en la presente Ley no podrán salir de bodega sin el análisis previo que establezca su carácter normal y aptitud para el consumo, debiendo durante su circulación, tenencia y expendio responder al análisis originario, con las variaciones que espontáneamente puedan experimentar por su evolución natural.

Art.25: Los límites permitidos de los componentes de los vinos y demás productos derivados de la uva, serán establecidos por el Ministerio de Industria y Comercio.

Art.26: La fiscalización de elaboración, cortes, destrucción de orujos y borras estarán a cargo del Ministerio de Industria y Comercio.

Art.27: El certificado de aptitud para el consumo del vino librado al comercio, deberá ser expedido por la Oficina Química Municipal de la Capital.

Art.28: El control de la destilación de productos para obtener alcohol vínico estará a cargo de la Dirección General de Alcoholes.

Art.29: Los aparatos destilatorios para la obtención del alcohol vínico serán de capacidad de producción diaria no menor de 1.000 (Un mil) litros calculados sobre el alcohol de 45° G.L. a 15° C. y sus características llenarán las exigencias de un aparato que asegure una destilación normal para el producto a obtenerse conforme a la técnica recomendada.

Art.30: Los aparatos destilatorios de caña o alcohol, inscriptos o autorizados por la Administración Paraguaya de Alcoholes, podrán ser habilitados para la destilación de alcohol vínico o coñac, una vez cumplidos los requisitos exigidos en la presente Ley y sus Reglamentaciones y previa autorización de la Administración Paraguaya de Alcoholes en cada caso.

Art.31: Los establecimientos industriales en funcionamiento, tendrán un año de plazo para ajustarse a las disposiciones de la presente Ley a partir de la fecha de su promulgación. En caso, de transferencia, el nuevo propietario deberá observar todos los requisitos exigidos en la presente Ley para el funcionamiento de su fábrica.

Art.32: El Poder Ejecutivo reglamentará la presente Ley y las disposiciones contrarias a la misma quedan derogadas.

Art.33: Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Dada en la sala de Sesiones de la Honorable Cámara de Representantes a los Doce días del mes de julio del año un mil novecientos cincuenta y siete.

Fdo. José G. Villalba
Secretario

Fdo. Evaristo Zacarías Arza
Presidente de la H.C.R.

Asunción, julio 23 de 1957

Téngase por Ley de la República, publíquese e insértese en el Registro Oficial.

Fdo. Fabio Da Silva

Fdo. Alfredo Stroessner.