

Legislación Comparada: Regulación de uso del agua en el proceso de vinificación

En la última década la industria del vino se ha visto afectada por las nuevas exigencias del consumidor y el cambio climático. El consumidor está reduciendo el consumo de alcohol debido al daño en la salud como también la nueva disposición legal de Tolerancia Cero. Respecto al cambio climático, está influyendo en la maduración de la uva vinífera (*Vitis vinifera* L.), debido al aumento de la temperatura media y la precipitación, que ha generado una maduración temprana de la pulpa, pero no así del hollejo u orujo, y las pepas de la uva, generando un vino de taninos verdes. En consecuencia, este vino provoca una sensación en boca de intensa astringencia, así como de alto amargor, siendo no aceptados por los consumidores. Para ello, se está cosechando la uva vinífera en una fase de sobremaduración, generando vinos con altos grados alcohólicos. Frente a esto, existen diversas técnicas para la reducción del grado de alcohol del vino, tales como: a) diluir con agua (técnica prohibida en Chile) b) Osmosis Inversa (nanofiltración), c) conos rotatorios, d) reducción de azúcar del mosto y e) destilación parcial.

La Legislación Nacional da cuenta en el Decreto 78 de la ley N°18.455 del Ministerio de Agricultura - que fija normas de producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres - establece el porcentaje máximo de agua que se puede utilizar en el proceso del vino. Además, señala el porcentaje máximo de corrección del contenido de alcohol, las técnicas de desalcoholización y reducción de azúcares del vino.

En Argentina la Ley General de Vino N° 14.878/1959 establece que la producción, la industria, y el comercio vitivinícola quedan sujetos a las disposiciones de esta ley y sus reglamentos. Respecto al uso del agua, en el Artículo 20 se establece la prohibición de

la “adición de agua al mosto o vino en cualquier cantidad, forma o momento, el agregado de materias colorantes y ácidos minerales y edulcorantes no provenientes de la uva, materias conservadoras y en general sustancias no autorizadas específicamente” y del “agregado a los orujos y borras, de agua y cualquier otra sustancia, tendiente a alterar el proceso normal de la elaboración vínica”.

En Australia la Norma 4.5.1 establece los requisitos de Producción de Vino del Código de Normas Alimentarias de Australia – Nueva Zelanda. Esta señala que “El vino, vino espumoso y vino fortificado no puede contener agua, excepto cuando sea necesario (dependiendo de la técnicas a utilizar).

La Legislación Federal de EE.UU. en el Código Federal de Regulaciones Título 27 sobre Alcohol, Tabaco y Armas de Fuego Respecto al uso de agua en la producción de vino se señala que en los materiales autorizados para el tratamiento de los jugos de los vinos (27 CFR 24.246), se puede utilizar agua en la producción de vino, a fin de “facilitar la dilución o dispersión de un material,..., este no puede sumar más del 1% del volumen de vino tratado”.

En la Unión Europea el Reglamento (CE) N° 491/2009 indica que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas. En el anexo XV sobre las restricciones se indica que “Todas las prácticas enológicas autorizadas excluirán la adición de agua, excepto por necesidades técnicas específicas”

Está enfocada en apoyar preferentemente el trabajo de las Comisiones Legislativas de ambas Cámaras, con especial atención al seguimiento de los proyectos de ley. Con lo cual se pretende contribuir a la certeza legislativa y a disminuir la brecha de disponibilidad de información y análisis entre Legislativo y Ejecutivo.

Contacto

E-mail:

atencionparlamentarios@bcn.cl

Tel.: (56)32-226 3168 (Valpo.)

El presente documento responde a una solicitud parlamentaria del Congreso Nacional, conforme a sus orientaciones y particulares requerimientos. Por consiguiente, tanto la temática abordada como sus contenidos están determinados por los parámetros de análisis acordados y por el plazo de entrega convenido. Su objeto fundamental no es el debate académico, si bien su elaboración observó los criterios de validez, confiabilidad, neutralidad y oportunidad en la entrega

Paco González Ulibarry

Es Ingeniero Agrónomo (Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, 2009) y Magister en Ciencias Agronómicas y Ambientales (Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, 2015). Sus intereses de investigación son: Agricultura, Ordenamiento Territorial, y Gestión de Recursos Naturales.
E-mail: pgonzalez@bcn.cl
Tel.: (56) 32 226 3175

Introducción

El documento se enfoca en la Legislación Comparada sobre el uso del agua en el vino. Para ello se analizó la situación actual del vino y técnicas de reducción de alcohol del vino. Por último, se describen la legislación de Chile, Argentina, Australia, Estados Unidos de Norteamérica y la Unión Europea. La elección de los países se debe a su importancia como productores de vino.

Para desarrollar el documento, se consultó la legislación vigente disponible en Ley Chile, artículos científicos e informes gubernamentales.

Situación actual de la producción de vino

En la última década, la industria del vino se ha visto afectada por las nuevas exigencias del consumidor y, desde luego, aquellas relacionadas con el cambio climático. El consumidor está reduciendo el consumo de alcohol debido al daño en la salud como también la nueva disposición legal de “Tolerancia Cero” (Ley N°18.290 Ministerio de Transporte y Telecomunicaciones) (Marino, 2013). Mientras que el cambio climático está influyendo en la maduración de la uva vinífera (*Vitis vinifera* L.), debido al aumento de la temperatura media y la precipitación (Corrales, 2016; Izquierdo, 2017 y Moutounet *et al.*, 2007). Este aumento de temperatura ha generado una maduración temprana de la pulpa, pero no así del hollejo y pepas de la uva, obteniendo así un vino de taninos verdes (Corrales, 2016 e; Izquierdo, 2017). Este vino, provoca una sensación en boca de astringencia y amargor, siendo no aceptados por los consumidores (Izquierdo, 2017). Para ello, se está cosechando la uva vinífera en una fase de ‘sobremaduración’, generando vinos con altos grados alcohólicos, los cuales son rechazados por los consumidores (Corrales, 2016; Izquierdo, 2017 y Moutounet *et al.*, 2007).

Técnicas de reducción de los grados de alcohol en los vinos

Antiguamente, la única solución para disminuir los grados de alcohol era diluir con agua (técnica prohibida en Chile según el decreto 78 art.27 letra a) de la ley N°18.455 del Ministerio de Agricultura), generando vinos adulterados de baja calidad sensorial (vinos delgados, mal balance de acidez, etc.) (Izquierdo, 2017 y Miranda, 2017). Sin embargo, actualmente, existen diversos métodos que permiten reducir los grados alcohólicos tales como: Osmosis Inversa (nanofiltración), conos rotatorios, reducción de azúcar del mosto y destilación parcial (Bordeu, 2017).

Legislación vigente respecto a la utilización del agua y desalcoholización en el vino

Chile: Normas de producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres

En la modificación promulgada el año 2013, correspondiente al Decreto 78 de la ley N°18.455 del Ministerio de Agricultura, que fija normas de producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, se establece el porcentaje máximo de agua que se puede utilizar en el proceso del vino (Ley Chile, 2017). Además, se señala el porcentaje máximo de corrección del contenido alcohólico, las técnicas de desalcoholización y reducción de azúcares del vino.

Respecto al porcentaje máximo de agua que se puede utilizar en el proceso de elaboración de vino, se detalla en los artículos 22 y 23. A continuación, se señala cada artículo, destacando el porcentaje máximo de agua a utilizar.

Artículo 22°.- Durante el proceso de vinificación se permite agregar las sustancias y efectuar las manipulaciones que a continuación se indican:

21. Durante la vinificación podrá utilizarse agua para lavado de equipos de molienda, disolver aditivos y rehidratar levaduras de fermentación. El volumen del mosto no podrá aumentar en más de 5% del volumen inicial.

Artículo 23°.- Durante el proceso de elaboración de los vinos se permite agregar las sustancias y efectuar las manipulaciones que a continuación se indican:

42. Durante la elaboración del vino podrá utilizarse agua para disolver aditivos y productos enológicos. El volumen después de todos los tratamientos no podrá aumentar en más del 2% del volumen de vino inicial.

En artículo 22 hace referencia al proceso de reducción del contenido de azúcar (Ley Chile, 2017). En artículo 33, se establece el porcentaje máximo de corrección del contenido de alcohol y las técnicas de desalcoholización. A continuación, se detalla cada artículo, destacando el porcentaje máximo de corrección de alcohol del vino.

Artículo 22°.- Durante el proceso de vinificación se permite agregar las sustancias y efectuar las manipulaciones que a continuación se indican:

20. Reducción del contenido de azúcar de los mostos mediante el empleo de las siguientes técnicas:

- a) Técnicas de membranas.*
- b) Acoplamiento membranoso.*

Artículo 23°.- Durante el proceso de elaboración de los vinos se permite agregar las sustancias y efectuar las manipulaciones que a continuación se indican:

33. Corrección del contenido de alcohol del vino en un máximo de un 20%, mediante las siguientes técnicas separativas empleadas de manera aisladas o combinadas:

- a) Evaporación parcial al vacío.*
- b) Técnicas de membranas.*
- c) Destilación.*
- d) Cono rotatorio.*

41. Desalcoholización del vino mediante las siguientes técnicas separativas empleadas de manera aislada o combinada:

- a) Evaporación parcial al vacío.*
- b) Técnicas de membranas.*
- c) Destilación.*

Argentina: Ley General de Vino N° 14.878

En la Ley General de Vino N° 14.878/1959 se establece que la *producción, la industria, y el comercio vitivinícola quedan sujetos a las disposiciones de esta ley y sus reglamentos*. Respecto al uso del agua, en el Artículo 20 se establece la prohibición de la *“adición de agua al mosto o vino en cualquier cantidad, forma o momento, el agregado de materias colorantes y ácidos minerales y edulcorantes no provenientes de la uva, materias conservadoras y en general sustancias no autorizadas específicamente”* y del *“agregado a los orujos y borras, de agua y cualquier otra sustancia, tendiente a alterar el proceso normal de la elaboración vínica”* (InfoLEG, 2018).

En el Artículo 23 se indica que se consideran como *“producto aguado y/o manipulado: aquel al que, en cualquier momento de su elaboración o depósito, se le haya adicionado agua u otras sustancias que, aun siendo normales en el producto, alteran su composición o desequilibran la relación normal de sus componentes”* (InfoLEG, 2018).

Australia: Requerimiento de Producción de Vino

La Norma 4.5.1 define los requisitos de Producción de Vino del Código de Normas Alimentarias de Australia – Nueva Zelanda, además, establece los estándares para la producción de vino solo en Australia (*Legislation Australian*, 2018). Respecto al agua, esta norma señala:

“El vino, vino espumoso y vino fortificado no puede contener agua, excepto cuando sea necesario:

- a. Incorporar cualquier sustancia específica: No debe contener agua añadida, solamente en caso de la utilización de insumos para la vinificación.*
- b. Facilitar la fermentación: No deben contener más de 70ml/L*
- c. Incidental al proceso de vinificación: El agua se puede agregar para facilitar la fermentación. Esto se hace para diluir el mosto con alto contenido de azúcar antes de la fermentación, no se diluye por debajo 13,5° Brix.”*

Estados Unidos de Norteamérica: Código Federal de Regulaciones Título 27 sobre Alcohol, productos de tabaco y armas de fuego

La Legislación Federal de EE.UU. En el Código Federal de Regulaciones Título 27 sobre Alcohol, Productos de Tabaco y Armas de Fuego señala que, respecto a los materiales autorizados para el tratamiento de los jugos de los vinos (27 CFR 24.246), se puede utilizar agua en la producción de vino y se encuentra permitido para “*facilitar la dilución o dispersión de un material, ..., este no puede sumar más del 1% del volumen de vino tratado (Law Cornell, 2018a)*”. Además, se encuentra permitido el uso de agua en procesos para el tratamiento del vino, tales como intercambio de iones, osmosis inversa, procesamiento de gradiente térmico, etc. (Law Cornell, 2018b).

Unión Europea:

El Reglamento (CE) N° 491/2009 del Consejo con fecha 25 de mayo de 2009 que modifica el Reglamento (CE) N° 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas, Reglamento único para las Organizaciones Comunes de los Mercados Agrícolas (OCM). En el anexo XV que señala sobre las restricciones esta indica que “*Todas las prácticas enológicas autorizadas excluirán la adición de agua, excepto por necesidades técnicas específicas*” (EuroLex, 2018a). Respecto a las técnicas específicas, esto se encuentran detallado en el Reglamento (CE) N° 606/2009 de la Comisión que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables (EuroLex, 2018b),

Referencias

- Corrales, J. (2016). Desalcoholización en vinos. Tesis de grado Ingeniería Química. Universidad de Valladolid. Disponible en: <http://bcn.cl/21yqh> (Abril, 2018).
- EuroLEX. (2018a). El Reglamento (CE) N° 491/2009 del consejo de 25 de mayo de 2009 que modifica el Reglamento (CE) no 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas Reglamento único para las Organizaciones comunes de los mercados agrícolas (OCM). <http://bcn.cl/24ceg> (Abril, 2018).
- EuroLEX. (2018b). Reglamento (CE) N° 606/2009 de la Comisión de 10 de julio de 2009 que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables. Disponible en <http://bcn.cl/24ci3> (Abril, 2018).
- InforLEG. (2018). Ley General de Vinos (ley N°14.878). Disponible en <http://bcn.cl/24bn2> (Abril 2018).
- Izquierdo, P. (2017). Obtención de vinos desalcoholizados. Disponible en: <http://bcn.cl/24cmr> (Abril 2018).
- Law Cornell. (2018a). Materials authorized for the treatment of wine and juice. Disponible en <http://bcn.cl/24cck> (Abril, 2018).
- Law Cornell. (2018b). Processes authorized for the treatment of wine, juice, and distilling material. Disponible en <http://bcn.cl/24cd0> (Abril, 2018).
- Legislation Australian. (2018). Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 4.5.1 - Wine Production Requirements (Australia Only). Disponible en <http://bcn.cl/24cbv> (Abril 2018).
- Ley Chile. (2017). Modifica decreto N° 78, de 1986, que reglamenta Ley n°18.455 del MINAGRI, que fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres. Disponible en: <http://bcn.cl/21yqb> (Abril, 2018).
- Marino, R. (2013). Vinos con Menor Graduación Alcohólica. Disponible en: <http://bcn.cl/21yqd> (Abril, 2018).

Miranda, V. (2013). La realidad de los vinos bajos en alcohol. Vitis Magazine. Disponible en: <http://bcn.cl/21yty> (Abril, 2018).

Moutounet, M., Bes, M., & Escudier, J. L. (2007). Las tecnologías de elaboración de vinos con bajo nivel de etanol. ACE Rev. Enol, 24, 5-10.