



MERCOSUR/GMC/RES. N° 22/20

**MODIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 45/96
“REGLAMENTO VITIVINÍCOLA DEL MERCOSUR”**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 45/96, 12/02, 12/11 y 45/17 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que es necesario adaptar definiciones, parámetros analíticos y métodos analíticos a las nuevas tecnologías.

Que es conveniente actualizar el “Reglamento Vitivinícola del MERCOSUR” conforme a las recomendaciones de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

Que es necesario seguir preservando la identidad vitivinícola de los Estados Partes.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1 - Sustituir el texto del Capítulo II del anexo de la Resolución GMC N° 45/96, que quedará redactado de la siguiente manera:

“CAPÍTULO II

DEFINICIONES DE PRODUCTOS

2.1 - VINO

Vino es exclusivamente la bebida que resulta de la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca, estrujada o no, o del mosto simple o virgen, con un contenido de alcohol adquirido mínimo de 7% (v/v a 20° C).

2.2 - CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS:

Los vinos se clasificarán:

2.2.1 - En relación a su clase:

De mesa
Liviano
Fino o V.C.P. (Vino de Calidad Preferente)
Espumante
Frisante
Gasificado
Licoroso
Compuesto

2.2.1.1 - VINO DE MESA

Es el vino con contenido alcohólico de 8,6% a 14% en volumen pudiendo contener hasta 1 atmósfera de presión a 20°C.

2.2.1.1.1 - VINO DE MESA DE UVAS NON VINIFERAS

Es el vino con contenido alcohólico de 8,6% a 13% en volumen proveniente exclusivamente de especies non *Vitis vinifera* pudiendo contener hasta 1 atmósfera de presión a 20°C.

2.2.1.2 VINO LIVIANO

Es el vino con contenido alcohólico de 7% a 8,5% en volumen, obtenido exclusivamente por la fermentación de los azúcares naturales de la uva, producido durante la vendimia en la región productora.

2.2.1.3 VINO FINO O V.C.P. (Vino de Calidad Preferente)

Es el vino con contenido alcohólico de 8,6% a 15% en volumen proveniente exclusivamente de variedades *Vitis vinifera* exceptuadas Criolla Grande y Cereza, elaborado mediante procesos tecnológicos adecuados que aseguren la optimización de sus características sensoriales.

2.2.1.3.1 - En la República Oriental del Uruguay el vino fino se denominará Vino de Calidad Preferente (V.C.P.)

2.2.1.4 VINOS ESPUMANTES NATURALES

Son los vinos elaborados exclusivamente con uvas *Vitis vinifera* cuyo anhídrido carbónico proviene de la fermentación en recipientes cerrados y con presión mínima de 4 atmósferas a 20°C.

2.2.1.4.1 ESPUMANTE O ESPUMOSO NATURAL

Es el vino cuyo anhídrido carbónico proviene de una segunda fermentación alcohólica del vino en botella (método Champenoise/tradicional) o en grandes recipientes (método Chaussepied/Charmat) con una presión mínima de 4 atmósferas a 20° C y con un contenido alcohólico de 10% a 13% en volumen.

2.2.1.4.2 MOSCATO ESPUMANTE O MOSCATEL ESPUMANTE

Es el vino cuyo anhídrido carbónico proviene de la fermentación en recipiente cerrado de mosto o de mosto conservado de uva de especie *Vitis vinifera* de la variedad del grupo moscatel, con una presión mínima de 4 atmósferas a 20°C y con un contenido alcohólico de 7% a 10% en volumen y remanente de azúcar natural de 60 gramos por litro como mínimo. Para Brasil el remanente mínimo de azúcar natural será de 20 gramos por litro.

2.2.1.5 - VINO FRISANTE

Es el vino con contenido alcohólico de 7% a 14% en volumen con un contenido de anhídrido carbónico de 1,1 hasta 2,0 atmósferas de presión a 20°C, natural o gasificado.

2.2.1.6 - VINO GASIFICADO

Es el vino resultante de la incorporación de anhídrido carbónico puro por cualquier proceso debiendo presentar un contenido alcohólico de 7% a 14% en volumen y una presión mínima de 2,1 a 3,9 atmósferas a 20°C.

2.2.1.7 - VINO LICOROSO

Es el vino con un contenido alcohólico natural o adquirido, mayor de 15% hasta 22% en volumen, siendo permitido el uso de alcohol etílico potable de origen agrícola, mosto concentrado, caramelo, mistela simple, azúcar y caramelo de uva.

2.2.1.8 - VINO COMPUESTO

Es el vino con contenido alcohólico mayor de 15% hasta 22% en volumen obtenido por la adición al vino de macerados o concentrados de plantas amargas o aromáticas, sustancias de origen animal o mineral, en conjunto o separadamente, alcohol etílico potable de origen agrícola, azúcar, caramelo y mistela simple.

Deberá contener un mínimo de 70% de vino.

El vino compuesto se clasifica en:

2.2.1.8.1 - VERMOUTH

Es el vino compuesto que contiene Artemisia sp. predominante entre sus componentes aromáticos con adición de macerado o concentrado de plantas amargas o aromáticas.

2.2.1.8.2 - QUINADO

Es el vino compuesto que contiene Quina (Chinchona o sus híbridos).

2.2.1.8.3 - GEMADO O YEMADO

Es el vino que contiene yema de huevo.

2.2.1.8.4 - VINO COMPUESTO CON JURUBEBA

Es el vino compuesto que contiene JURUBEBA (Solanum paniculatum).

2.2.1.8.5 - VINO COMPUESTO CON FERRO QUINA

Es el vino compuesto que contiene citrato de hierro amoniacal y quinina.

2.2.2 - En relación a su color:

- 1 - Tinto
- 2 - Rosado - Rosé - Clarete
- 3 - Blanco

2.2.3 - En relación al contenido de azúcar

- Para los vinos livianos, de mesa, frisante, gasificados y finos:

Seco: hasta 4 g. de azúcar por litro.

Demi Sec, Medio seco o Abocado: superior a 4g y hasta 18g de azúcar por litro.

Semi dulce o Medio Dulce: superior a 18g y hasta 45g de azúcar por litro.

Suave o Dulce: superior a 45g de azúcar por litro.

- Para los vinos Espumosos naturales:

Brut Nature: máximo de 3g de azúcar por litro.

Extra Brut: superior a 3g y máximo de 8g de azúcar por litro.

Brut: superior a 8g y máximo de 12g de azúcar por litro, con una tolerancia de +3 g/l.

Extraseco: entre 12g y 17g de azúcar por litro, con una tolerancia de +3 g/l.

Seco: entre 17g y 32g de azúcar por litro, con una tolerancia de +3 g/l.

Semiseco: entre 32g y 50g de azúcar por litro.

Dulce: superior a 50g de azúcar por litro.

Extra Dulce: superior a 60g (no aplicable para Brasil).

- Para licorosos:

Seco: hasta 20g de azúcar por litro.

Dulce: superior a 20g de azúcar por litro.

- Para compuesto:

Seco o Dry: hasta 40g de azúcar por litro.

Medio Seco, medio dulce: superior a 40g y hasta 80g de azúcar por litro.

Dulce: superior a 80g de azúcar por litro.



2.3 - MOSTOS

2.3.1 - MOSTO SIMPLE O VIRGEN

Es el producto líquido con presencia o no de partes sólidas, obtenido naturalmente o por procedimientos mecánicos como molienda o prensado de la uva fresca, u otros métodos tecnológicamente adecuados, sin que haya iniciado la fermentación y mantenido en este estado en forma espontánea, sin ningún agregado de sustancias conservantes y cuyo contenido alcohólico sea inferior al 0,5% (v/v a 20° C).

2.3.2 - MOSTO CONSERVADO O APAGADO

Es el mosto simple o virgen sometido a procesos físicos admitidos y tecnológicamente adecuados que impidan o limiten su fermentación alcohólica y cuyo contenido alcohólico sea inferior al 0,5% (v/v a 20° C).

2.3.3 - MOSTO PARCIALMENTE FERMENTADO

Es el mosto conservado con un contenido de alcohol entre 0,5% y 5% (v/v a 20° C).

2.3.4 - MOSTO SULFITADO

Es el mosto conservado mediante la adición de anhídrido sulfuroso o metabisulfito de potasio.

2.3.5 - MOSTO CONCENTRADO

Es el producto obtenido por la deshidratación parcial del mosto no fermentado, presentando un mínimo de 1,240 g/ml de densidad a 20° C, que no haya sufrido caramelización sensible.

2.3.5.1 - MOSTO CONCENTRADO RECTIFICADO

Es el mosto concentrado sometido a procesos admitidos y tecnológicamente adecuados para la eliminación de todos los componentes no azucarados.

2.3.6 - ARROPE DE UVA O JARABE DE UVA

Es el producto obtenido por la concentración avanzada de mostos a través del fuego directo o vapor, sensiblemente caramelizado y con un contenido mínimo de 500g por litro de azúcares reductores.

2.3.7 - CAMELO DE UVA

Es un producto con alto grado de caramelización, obtenido por el calentamiento del mosto, a fuego directo o al vapor. Su contenido de azúcares reductores no debe ser mayor a 200g por litro.

2.3.8 - JUGO DE UVA

Es una bebida no fermentada y estabilizada por métodos físico-químicos admitidos, obtenida del mosto simple o virgen, sulfitado o concentrado con un contenido alcohólico inferior a 0,5% (v/v a 20° C).

2.3.9 - MOSTOS ADICIONADOS CON ALCOHOL

2.3.9.1 - MOSTO ALCOHOLIZADO

Es el producto para edulcorar, abocar o concentrar, obtenido exclusivamente durante el período de vendimia, con mosto virgen y/o mosto en fermentación, alcoholizados con alcohol vínico. El producto final debe tener como mínimo 13% y máximo 16% de alcohol en volumen y un contenido no inferior a 120g de azúcares reductores por litro.

2.3.9.2 - MISTELA O MISTELA SIMPLE

Es el mosto simple no fermentado adicionado de alcohol etílico potable de origen agrícola, con un contenido alcohólico de 15% a 22% en volumen de alcohol y con un tenor de azúcar de uva no inferior a 100g por litro, estando prohibida la adición de sacarosa u otro edulcorante.

2.3.9.3 - MISTELA COMPUESTA

Es el producto con un contenido alcohólico de 15% a 22% en volumen, que contiene un mínimo de 70% de mistela y 15% de vino de mesa adicionado con sustancias amargas y/o aromáticas.

2.3.9.4 - JEROPIGA

Es la bebida elaborada con mosto de uva parcialmente fermentado, adicionado con alcohol etílico potable de origen agrícola con un contenido alcohólico máximo de 18% en volumen y tenor mínimo de azúcar de 70g por litro.

2.3.9.5 - PINEAU

Es la bebida obtenida a partir del mosto o del jugo de uvas frescas de las variedades Ugni Blanc/Saint Emilion, Folle Blanch o Colombar, con alcohol vínico envejecido y brandy. La mezcla debe tener un envejecimiento mínimo de seis meses en barriles de madera y su contenido alcohólico comprendido entre 16% y 22% en volumen.



2.4 AGUARDIENTES

Son los productos de la destilación del vino o sus derivados.

2.4.1 - AGUARDIENTE DE VINO



Es la bebida con una graduación alcohólica de 36% a 54% vol. a 20° C obtenida exclusivamente de destilados simples de vino o por destilación de mostos fermentados de uva.

2.4.2 - BRANDY



Es el aguardiente de vino con un añejamiento mínimo de 6 meses en recipiente de madera apropiado con una capacidad máxima de hasta 700 litros.

2.4.3 - AGUARDIENTE DE ORUJOS-BAGACEIRA O GRASPA O GRAPPA

Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de orujos de uva con o sin borras de vinos, pudiendo hacerse una rectificación parcial selectiva. Se admite el corte con alcohol etílico potable del mismo origen para regular el contenido de congéneres.

2.5 - DESTILADOS

2.5.1. DESTILADO ALCOHOLICO SIMPLE DE ORIGEN VÍNICO

Es el producto con una graduación alcohólica superior a 54% vol. e inferior a 95% vol. a 20° C, destinado a la elaboración de bebidas alcohólicas y obtenido por la destilación simple o por destilorectificación parcial selectiva de vino o de mostos derivados exclusivamente de la fermentación alcohólica de la uva o de sus subproductos. La destilación deberá ser efectuada de modo que el destilado presente aroma y sabor proveniente de las materias primas utilizadas, de los derivados del proceso fermentativo y de los formados durante la destilación.

2.5.2. ALCOHOL ETILICO POTABLE DE ORIGEN AGRICOLA

Es el producto con una graduación alcohólica mínima de 95% en volumen a 20° C, obtenido por la destilación y rectificación de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola, de naturaleza azucarada o amilácea, resultante de la fermentación alcohólica, como también el producto de la rectificación de aguardientes o de destilados alcohólicos simples. En la denominación del alcohol etílico potable de origen agrícola, cuando se haga referencia a la materia prima utilizada, el alcohol deberá ser obtenido exclusivamente de esa materia prima.

2.5.2.1 - ALCOHOL VÍNICO

Es el alcohol etílico potable de origen agrícola, que se obtiene exclusivamente por destilación y rectificación de vinos, productos o subproductos derivados de la fermentación de la uva.

2.5.3. DESTILADOS DE VINOS AROMATICOS

Es la bebida con una graduación de 35% a 54% vol. a 20° C obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de vinos, elaborados con uvas debidamente reconocidas y aceptadas por sus aromas y sabores, pudiendo ser destilados en presencia de sus borras.

2.6 - COCTELES DE VINO

2.6.1 - COOLER

Es la bebida con contenido alcohólico de 3,5% a 7% en volumen, obtenida por la mezcla de vino de mesa, jugo de uva y otras frutas y agua potable pudiendo ser gasificado y adicionado de azúcares. Deberá contener como mínimo 10% de jugo de frutas y 50% de vino de mesa, el que podrá ser parcialmente sustituido por jugo de uva, debiendo la graduación alcohólica ser proveniente exclusivamente del vino de mesa, estando prohibida la adición de alcohol etílico y otro tipo de bebida alcohólica. El cooler podrá contener extractos o esencias aromáticas naturales, colorantes naturales y caramelo.

2.6.2 - SANGRÍA

Es la bebida obtenida por la mezcla de vinos y jugos (concentrados y/o diluidos), pulpas, extractos o esencias naturales de frutas con la adición o no de almíbar, cualquiera sea su contenido de azúcar y eventualmente anhídrido carbónico. Deberá contener como mínimo 10% de jugo de frutas cítricas.

La proporción mínima de vino en el producto final será de 60% y el contenido alcohólico real deberá ser de 7% a 12% en volumen.

2.7 - BEBIDAS DE FERMENTACIÓN ALCOHOLICA PARCIAL

Son las bebidas obtenidas por la fermentación alcohólica parcial de cualquiera de los mostos definidos, opcionalmente adicionado de vino de mesa y/o anhídrido carbónico y con un contenido de alcohol inferior o igual a 5% (v/v a 20° C).

2.7.1 - FILTRADO DULCE

Es el producto que resulta de la fermentación alcohólica de hasta 5% en volumen, proveniente del mosto simple de uva, conservado o concentrado, parcialmente fermentado o no, pudiendo ser adicionado de vino de mesa y opcionalmente ser gasificado hasta 3 atmósferas a 20° C.

2.7.2 - CHICHA DE UVA

Es el producto que resulta de la fermentación parcial del mosto, detenida antes de alcanzar 5% de alcohol en volumen y con un contenido mínimo de 80 gramos por litro de azúcar reductor. Se prohíbe la elaboración de chicha a base de mosto concentrado.

2.8 - VINAGRE DE VINO

Es el producto obtenido por la fermentación acética del vino, con un contenido mínimo del 4% de acidez volátil expresada en ácido acético. El vino que sea destinado como materia prima para la elaboración de vinagre deberá ser previamente desnaturalizado o acetificado. La expresión "Vinagre" solamente debe ser de uso privativo del producto obtenido de la fermentación acética del vino. Los vinagres obtenidos por la fermentación de materias primas distintas del vino deberán denominarse con el nombre que especifique su materia prima con caracteres gráficos de igual tamaño."

Art. 2 - Sustituir el texto del Capítulo III del anexo de la Resolución GMC N° 45/96, que quedará redactado de la siguiente manera:

"CAPÍTULO III

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS PERMITIDAS

3.1 - Para la aplicación de prácticas enológicas deberán ser observadas las prescripciones establecidas en la última edición del Código Internacional de Prácticas Enológicas de la Organización Internacional de la Viña y el Vino".

Art. 3 - Sustituir el texto del Capítulo IV del anexo de la Resolución GMC N° 45/96, que quedará redactado de la siguiente manera:

"CAPÍTULO IV

PRODUCTOS DE USO ENOLÓGICO

4.1 - Para la aplicación de productos de uso enológico deberán ser observadas las prescripciones establecidas en la última edición del Código Internacional de la Organización Internacional de la Viña y el Vino.

Los referidos productos deberán estar inscriptos y autorizados ante los organismos competentes."

Art. 4 - Sustituir el texto del Capítulo V del anexo de la Resolución GMC N° 45/96, que quedará redactado de la siguiente manera:

“CAPÍTULO V

MÉTODOS ANALÍTICOS Y LÍMITES ADMITIDOS PARA MOSTOS Y VINOS

5.1 - Parámetros analíticos, métodos analíticos usuales, métodos de referencia y expresión de los resultados.

<u>Determinación analítica</u>	<u>Método Usual</u>	<u>Método de referencia</u>	<u>Expresión de los resultados</u>
Densidad relativa Areometría a 20° C	Areometría	Densimetría digital	D20/20
Alcohol	Destilación directa y lectura por areometría a 20° C	Destilación directa y lectura por mg/l digital a 20° C	%vol.
Acidez Total	Acidimetría usando azul de bromotimol	Acidimetría usando azul de bromotimol OIV	meq/L
Acidez volátil	Método de Jaulmes	Destilación arrastre de vapor	meq/L
pH	Potenciométrico	Potenciométrico	pH
Extracto seco total	Indirecto por densimetría	Indirecto por densimetría	g/L
Azúcares reductores	Causse - Bonans	Método de referencia OIV	g/L
Cenizas	Incineración a 500° - 550° y gravimetría	Incineración a 500° - 550° y gravimetría	g/L
Alcalinidad de las Cenizas	Titulación indirecta	Titulación indirecta	meq/L
Glicerina	Espectrofotometría con fluoroglucina y Técnica de Queiros Vasconcellos	HPLC-IR Enzimático	g/L
Metanol	Colorimetría con reactivo de Schiff	Cromatografía gaseosa	mg/L
Diglicósido de Malvidina	Cualitativo fluorescencia con luz UV	Espectrofotometría de fluorescencia	mg/L

Calcio	Gravimetría	Espectrofotometría de absorción atómica	mg/L
Magnesio	Espectrofotometría de absorción atómica	Espectrofotometría de absorción atómica	mg/L
Cloruros	Argentimetría	Método de referencia OIV Potenciometría	mg/L
Sulfatos	Turbidimetría	Método de referencia OIV	mg/L
Potasio	Fotometría de llama Espectrofotometría de absorción atómica	Fotometría de llama Espectrofotometría de absorción atómica	mg/L
Sodio	Fotometría de llama Espectrofotometría de absorción atómica	Fotometría de llama Espectrofotometría de absorción atómica	mg/L
Hierro	Colorimétrico Espectrofotometría de absorción atómica	Espectrofotometría de absorción atómica	mg/L
Zinc	Colorimétrico Espectrofotometría de absorción atómica	Espectrofotometría de absorción atómica	mg/L
Cobre	Colorimétrico Espectrofotometría de absorción atómica	Espectrofotometría de absorción atómica	mg/L
Arsénico	Espectrofotometría de absorción atómica con formación de hidruros	Espectrofotometría de absorción atómica con formación de hidruros	mg/L
Plomo	Colorimétrico Espectrofotometría de absorción atómica	Espectrofotometría de absorción atómica con horno de grafito	mg/L

Cadmio	Espectrofotometría de absorción atómica	Espectrofotometría de absorción atómica	mg/L
Ácido Cítrico	Turbidimétrico con Bromo	HPLC	g/L
Ácido Tartárico	Colorimétrico con ácido vanádico	HPLC	g/L
Ácido Láctico	Colorimétrico con nitroprusiato y piperidina	HPLC	g/L
L-Láctico	Enzimático	Enzimático	g/L
D-Láctico	Enzimático	Enzimático	g/L
Acido Málico	Colorimétrico con ácido cromotrópico	HPLC	g/L
L-Málico	Enzimático	Enzimático	g/L
D-Málico	Enzimático	Enzimático	g/L
Sorbitol	Cromatografía sobre papel HPLC	Enzimático HPLC-IR	mg/L
Carbamato de etilo	Cromatografía gaseosa con detector selectivo de masa	Cromatografía gaseosa con detector selectivo de masa	mg/L
Azúcares no reductores (sacarosa)	Cualitativo: identificación por cromatografía sobre papel o placa. Cuantitativo: por hidrólisis	Cuantitativo por hidrólisis/HPLC	g/L
Anhidrido sulfuroso libre	Iodometría	Método de referencia OIV	mg/L
Anhidrido sulfuroso total	Iodometría (Ripper)	Método de referencia OIV	mg/L
Ácido Sórbico	Arrastre con vapor y determinación por espectrofotometría	HPLC-DAD/Método OIV	mg/L
Ferrocianuro férrico e ion ferrocianuro	Método OIV	Método OIV	positivo/negativo
Materia colorante artificial	Método OIV	Método OIV /HPLC	positivo/negativo

Edulcorantes sintéticos	Identificación. por cromatografía de placa	HPLC	mg/L
Dietilenglicol	Cromatografía Gaseosa	Cromatografía Gaseosa	mg/L
Relación de isótopos ¹³ C/ ¹² C del etanol del vino	Res. OIV/OENO 17/2001	Res. OIV/OENO 17/2001	d ¹³ CVPDB (‰)
Relación de isótopos ¹⁸ O/ ¹⁶ O del agua en vinos	Res. OIV/OENO 353/2009	Res. OIV/OENO 353/2009	d ¹⁸ OVSMOW/SLAP (‰)

5.2 - Límites admitidos: a continuación se detallan el parámetro analítico, los límites admitidos y la unidad de medida.

PARAMETRO	LIMITES ADMITIDOS	UNIDAD
Alcohol	Conforme a las definiciones de cada tipo de productos	% v/v
Acidez Total	Mínimo: 40,0 Máximo: 130,0	meq/L
Acidez Volátil	Máximo: 20,0	meq/L
Azúcares Reductores	Conforme a las definiciones de cada tipo de productos	g/L
Cenizas	Vinos Blancos y Rosados Mínimo: 1,0 Vinos Tintos Mínimo: 1,5	g/L
Anhidrido sulfuroso total	Máximo: 250,0	mg/L
Metanol	Máximo: 300,0	mg/L
Digluósido de malvidina	Máximo: 15,0 para vinos de Vitis vinifera	mg/L
Calcio	Máximo: 300,0 expresado en Oxido de Ca.	mg/L
Acido sórbico	Máximo: 250,0 expresado en Acido Sórbico	mg/L
Ferrocianuro férrico	Negativo	
Ion ferrocianuro	Negativo	
Materia colorante artificial	Negativo	
Cloruros	Máximo: 1,0 expresado en Cloruro de Sodio	g/L
Sulfatos	Máximo: 1,2 expresado en Sulfato de Potasio	g/L
Cobre	Máximo: 1,0	mg/L
Zinc	Máximo: 5,0	mg/L
Boro	Máximo: 80,0 expresado en ácido bórico	mg/L
Ácido cítrico	Máximo: 1,0	g/L



<i>Edulcorantes sintéticos</i>	<i>Negativo</i>	
<i>Sorbitol</i>	<i>Máximo:120,0</i>	<i>mg/L</i>
<i>Sodio Excedente</i>	<i>Máximo:230,0</i>	<i>mg/L</i>
<i>Carbamato de etilo</i>	<i>Máximo: 0,03</i>	<i>mg/L</i>

Los límites admitidos para plomo, cadmio y arsénico se rigen por lo establecido en la Resolución GMC N° 12/11 sus modificatorias y/o complementarias.

5.3 - Los organismos designados y acordados para otorgar Certificados de Análisis para los productos vitivinícolas del MERCOSUR son:

- República Argentina: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP); Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).
- República Federativa de Brasil: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) y laboratorios acreditados por este.
- República de Paraguay: Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).
- República Oriental del Uruguay: Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) y laboratorios acreditados por este.

5.4 - Los Organismos designados y acordados para otorgar los Certificados de Origen para los productos vitivinícolas del MERCOSUR son:

- República Argentina: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP); Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).
- República Federativa de Brasil: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- República de Paraguay: Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).
- República Oriental del Uruguay: Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) y organismos competentes por disposiciones legales.”

Art. 5 - Sustituir el texto del Capítulo VI del anexo de la Resolución GMC N° 45/96, que quedará redactado de la siguiente manera:

“CAPITULO VI

DIFERENCIAS ANALITICAS

6.1 - Todos los productos definidos y clasificados en este Reglamento deberán ser analizados mediante métodos aprobados y que además son recomendados por la O.I.V. La responsabilidad de realización de los referidos análisis estará a cargo de los organismos reconocidos por los Estados Partes y detallados en el ítem 5.3.

6.1.1 - Para los productos para los que no existan métodos aprobados o recomendados por la O.I.V. se aplicarán los métodos aprobados por el Codex Alimentarius.

6.2 - Se establece el derecho a la pericia de contra verificación. La misma será practicada por el Organismo Oficial del país de destino del producto, conforme al procedimiento reglamentario vigente y aplicando los métodos establecidos en el presente Reglamento Vitivinícola, debiendo en todos los casos darse la debida participación a las partes interesadas.”

Art. 6 - Sustituir el texto del Capítulo VIII del anexo de la Resolución GMC N° 45/96, que quedará redactado de la siguiente manera:

“CAPÍTULO VIII

CIRCULACIÓN DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS ENTRE LOS ESTADOS PARTES DEL MERCOSUR

8.1 - A los efectos de preservar la identidad de los productos vitivinícolas de cada Estado Parte, los mismos solamente podrán circular en envases de hasta 5 litros de capacidad, salvo lo dispuesto para Uruguay en el párrafo siguiente:

En virtud de desarrollarse en la República Oriental del Uruguay un proceso de reconversión vitivinícola, el vino importado solamente circulará en envases de hasta 1 litro de capacidad.

La vigencia de la referida disposición será objeto de evaluación en el año 2025.”

Art. 7 - Los Estados Partes indicarán, en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 8 “Agricultura” (SGT N° 8), los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 8 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 25/VII/2021.

GMC (Dec. CMC N° 20/02, Art. 6) - Montevideo, 26/II/21.