


Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA011	Versión: 12	29.01.2019


Protocolo de Calidad para Vinos

Fecha de oficialización: 24 de Enero de 2008

Resolución SAGPyA Nº 37/2008


Fecha de Actualización:

Resolución SAYBI N°

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA011	Versión: 12	29.01.2019

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. ALCANCE	3
3. CRITERIOS GENERALES	4
4. FUNDAMENTO DE ATRIBUTOS DIFERENCIADORES	4
4.1 Fundamento de atributos diferenciadores de producto	4
4.2 Fundamento de atributos diferenciadores de proceso.....	4
4.3 Fundamento de atributos diferenciadores de envase.....	5
5. ATRIBUTOS DIFERENCIADORES	5
5.1 Atributos diferenciadores de producto.....	5
5.2 Atributos diferenciadores de proceso	6
5.3 Atributos diferenciadores de envase	9
6. ENTIDADES Y/O PROFESIONALES INTERVINIENTES EN LA ACTUALIZACIÓN DEL PROTOCOLO	10

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA011	Versión: 12	29.01.2019

1. INTRODUCCIÓN

Argentina es uno de los principales productores mundial de vinos. La vitivinicultura argentina es una actividad económica que se extiende principalmente de norte a sur con un papel importante en las economías regionales del país, y en el marco del comercio internacional. La sostenibilidad de este sector es considerada una prioridad en la agenda del gobierno (PEVI 2020). Las exportaciones en las últimas décadas se han incrementado significativamente, lo cual implica que no sólo el sector vitivinícola se ha insertado en el mundo, sino que se lleva a cabo con productos de alta calidad enológica. El posicionamiento de los vinos argentinos a través del uso de herramientas de agregado de valor es trascendental, ya que se garantiza la comercialización de vinos de calidad diferenciada.


2. ALCANCE

El presente protocolo define y describe los atributos de calidad de los vinos mono, bi y trivarietales que aspiren a utilizar el Sello “Alimentos Argentinos – Una Elección Natural”.

El objetivo que persigue este documento es brindar a los elaboradores de vino de la República Argentina una herramienta adicional para la obtención de productos de calidad diferenciada.

Las empresas que aspiren a implementar este protocolo deberán cumplir con las reglamentaciones vigentes para vinos, entendiendo como tales a la Ley General de Vinos N° 14.878, como así también las descriptas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): Capítulo I “Disposiciones Generales”; Capítulo II “Condiciones Generales de las fábricas y comercios de alimentos”; Capítulo III “De los Productos Alimenticios”; Capítulo IV “Utensilios, Recipientes, Envases, Envolturas, Aparatos y Accesorios”; Capítulo V “Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos”; Capítulo XIII Bebidas Fermentadas, las Resoluciones N° C 20/2004 y N° C 60/2012 del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) y/o cualquier otra normativa nueva o que modifique, reemplace o sustituya a las enunciadas anteriormente.

Por tratarse de un documento de naturaleza dinámica, este protocolo podrá ser revisado periódicamente sobre la base de las necesidades que surjan del sector público y/o privado.

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA011	Versión: 12	29.01.2019

3. CRITERIOS GENERALES

El vino que aspire a obtener el Sello “Alimentos Argentinos” deberá poseer requisitos de calidad diferenciada. Sus uvas deberán provenir de un viñedo que cuente con Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) implementadas; y deberá ser elaborado y fraccionado en bodegas que cumplan con un mínimo del 75% Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), según la información oficialmente registrada y proporcionada por el INV, como organismo de control del sector. Asimismo, la etapa de elaboración deberá contemplar la aplicación de prácticas enológicas reglamentadas y uso de productos enológicos lícitos. El vino deberá cumplir con los parámetros analíticos establecidos en los Certificados de Libre Circulación y Aptitud de Exportación. Desde el punto de vista organoléptico, el vino deberá encontrarse libre de defectos. Ambos análisis serán llevados a cabo por el INV.

4. FUNDAMENTO DE LOS ATRIBUTOS DIFERENCIADORES


4.1 Atributos de producto

En este documento se definen los parámetros analíticos, organolépticos y de relación uva/vino del producto, los que permiten asegurar su inocuidad, calidad diferenciada, y el cumplimiento de la normativa vigente.

4.2 Atributos de proceso

Se deberá dar cumplimiento a la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en un 75%, controlado por el INV y a partir de la oficialización del protocolo, cada año se deberá incrementar un 5% el cumplimiento de las mismas.

Se deberán implementar puntos críticos de control en el proceso y cuando se llegue al 95% de cumplimiento de las BPM, se deberá tener implementado el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos críticos de control (APPCC o HACCP por sus siglas en inglés).

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA011	Versión: 12	29.01.2019

4.3 Atributos de envase

Es menester que el envase permita condiciones adecuadas para la conservación de las características físico-químicas y organolépticas del vino. Solo se podrán utilizar envases de vidrio.

5. ATRIBUTOS DIFERENCIADORES

5.1 Atributos diferenciadores de producto

5.1.1 Variedad y parámetros de relación uva/vino (Kg/L)

Los vinos deberán ser elaborados a partir de la uva especie *Vitis Vinífera L.*, y corresponder a variedades aptas para la elaboración de vinos de calidad, según Ley N° 25.163, en su Decreto Reglamentario N° 57/2004 y resoluciones complementarias.

El rendimiento UVA/VINO deberá tener un valor mínimo de 130Kg/100L, según Resolución INV N° C 20/2004.


Los vinos deberán ser mono, bi y trivarietales de acuerdo a lo establecido en las Resoluciones INV N° C 20/2004 y N° C 60/2012.

5.1.2 Parámetros analíticos

El producto deberá cumplir con los parámetros físico-químicos establecidos en los análisis realizados por el INV. Este cumplimiento se declara en los Certificados de Libre Circulación y Aptitud de Exportación expedidos por el organismo. Ambas certificaciones aseguran la genuinidad e inocuidad del vino.

5.1.3 Parámetros organolépticos

El producto deberá cumplir específicamente con su carácter de encontrarse libre de defectos. Esta característica se analizará por medio de una evaluación sensorial llevada a cabo por el INV a través del método “aceptación /rechazo”, enmarcado en el Sistema de Gestión de Calidad del Organismo. Cabe aclarar que dicha metodología sensorial, consiste en rechazar aquella muestra que presente algún defecto, sin intervenir en la evaluación de las cualidades inherentes que hacen a la “calidad” de un vino.

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA011	Versión: 12	29.01.2019

5.2 Atributos diferenciadores de proceso

5.2.1 Producción primaria

La materia prima que sea destinada a la elaboración de vino que aspire a obtener el Sello “Alimentos Argentinos” debe provenir de viñedos que tengan implementadas las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), de acuerdo a lo establecido en la Resolución Conjunta N° 5/2018 de la SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA y la SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA.


Se enumeran los requisitos mínimos obligatorios para cumplir por parte del productor de uvas, que permitirán mitigar los peligros biológicos, físicos y químicos que pueden estar presentes en la materia prima de los vinos:

1. Documentación obligatoria/trazabilidad

- 1.1. Los productores deben cumplir con la inscripción en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA).
- 1.2. Los productores deberán identificar los alimentos frutícolas producidos, empleando etiqueta, rótulo o Certificado de Ingreso de Uva (CIU), consignándose los datos previstos en normativa vigente.
- 1.3. Los productores deberán trasladar los productos frutícolas producidos, empleando el CIU o Documento de Tránsito Sanitario Vegetal (DTV), según vigencia de los mismos.

2. Productos fitosanitarios

- 2.1. Los productores deberán cumplir con las recomendaciones y las restricciones de uso, indicadas en el marbete/etiqueta y registrar la aplicación.
- 2.2. Sólo deberán utilizar productos fitosanitarios autorizados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), en sus envases originales y para los cultivos permitidos.
- 2.3. Los productos fitosanitarios se deben almacenar, en un depósito específico, cerrado con llave, separado de otros enseres y aislado de lugares donde se produce el cultivo o donde se manipula y/o conserva el producto cosechado, a fin de evitar la posibilidad de contaminación. El depósito debe estar bien ventilado e iluminado con luz natural y artificial, debidamente señalizado con carteles de advertencia.

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA011	Versión: 12	29.01.2019

2.4. Manejo de envases según reglamentación legal vigente.

3. Agua

3.1. Se debe realizar un uso eficiente, seguro y racional del agua.

3.2. Los productores deberán implementar medidas eficaces que garanticen que el agua a ser utilizada en la explotación cumpla con los requisitos establecidos en el CAA para higiene y consumo de personal.

3.3. Para el agua de uso agrícola se deberá asegurar el cumplimiento de las legislaciones aplicables de cada provincia.

4. Manipulación

4.1. En la manipulación de las frutas al momento de la cosecha y acondicionamiento en el predio, es fundamental cumplir con las pautas de higiene básicas, principalmente el lavado adecuado de las manos de todos los operarios (manipuladores).

4.2. El lavado de manos deberá realizarse con agua potable y elementos adecuados para su limpieza, antes de comenzar a trabajar, después del uso de las instalaciones sanitarias y/o después de manipular residuos.

4.3. En el caso que no se cuente con agua potable, los manipuladores deberán utilizar agua tratada por alguno de los siguientes métodos: hervido, clarificación, cloración.

5. Animales


5.1. Se deberá impedir el ingreso de animales a las áreas cultivadas y a las zonas de manipulación de producto cosechado.

5.2. Deberá impedirse el ingreso de animales domésticos, de granja y otros animales de trabajo (que no estén cumpliendo actividades), a través de prácticas que eviten su entrada, proliferación y acercamiento.

5.3. En el caso de los animales de trabajo que se utilicen para otras tareas deberán estar sanos, vacunados y desparasitados.

6. Uso de fertilizantes orgánicos y enmiendas

6.1. Los fertilizantes orgánicos, enmiendas y sustratos adquiridos a terceros utilizados en las actividades de producción primaria contempladas en la presente, deben estar registrados en el SENASA.

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA011	Versión: 12	29.01.2019

6.2. Los fertilizantes orgánicos y/o enmiendas orgánicas producidos por el responsable de la producción primaria, deben someterse a tratamiento, compostado u otros que minimicen el riesgo sanitario.

6.3. Se prohíbe expresamente la utilización de residuos provenientes de sistemas cloacales y pozos sépticos, como enmiendas orgánicas, así como el uso de enmiendas orgánicas sin tratamiento.

7. Asistencia técnica

Deberá contar con la asistencia de un técnico /profesional para asesorar en la implementación de las BPA, a través de personal capacitado en la temática, de organismos nacionales, provinciales, municipales, universidades, escuelas agrotécnicas, Programa Cambio Rural y otros programas relacionados, organismos descentralizados, profesionales independientes y entidades privadas reconocidas. La capacitación de los asistentes técnicos será obligatoria a través de un curso con certificado oficial y actualización periódica.

5.2.2 Etapa de elaboración


La elaboración de vinos que aspire a obtener el Sello “Alimentos Argentinos, una Elección Natural” debe cumplir con un mínimo de 75% de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), controlado por el INV y contar con el certificado emitido por el organismo al momento de la auditoría. A partir de la oficialización del Protocolo, cada un año se debe incrementar un 5% el cumplimiento de las BPM.

Asimismo, se establecen criterios de manejo del envase de vidrio para la eliminación de cualquier punto crítico relacionado con la inocuidad del vino.

Se implementará un punto de control crítico sobre el envase al inicio del embotellado y otro una vez obtenido el producto final.

Las botellas de vidrio a utilizar deben ser nuevas. Luego de pasar por la etapa de limpieza de las mismas, se realizará un control visual permanente antes del embotellado, para verificar la presencia de vidrios, picos rotos, insectos o cualquier otra materia extraña que pueda afectar la inocuidad del producto.

Asimismo, se realizará un control de la envasadora con una periodicidad mensual para verificar su correcto funcionamiento.

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA011	Versión: 12	29.01.2019

Posterior al llenado, se realiza un muestreo del producto terminado para realizar un control visual de partículas extrañas, turbidez inusual, correcto llenado y tapado. Las muestras serán seleccionadas de los pallets antes de pasar al film stretch. Se seleccionarán dos cajas al azar por pallet y de las cajas seleccionadas se tomarán dos botellas de cada una.

Además de la inocuidad del producto, se deberá controlar la presentación y vestimenta de la botella.

Estos controles serán llevados a cabo por los Responsables de Calidad o quien ellos designen y serán asentados en una planilla de control.

Cuando se llega al cumplimiento del 95% de las BPM, se debe tener implementado un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos críticos de control (APPCC o HACCP por sus siglas en inglés), conjunto de principios básicos con el objetivo de garantizar que el producto se elabore en condiciones sanitarias adecuadas, disminuyendo los riesgos inherentes a la producción, conservación y distribución.


Es de suma importancia por parte de los elaboradores realizar acciones que garanticen la sustentabilidad ambiental, para lo cual se debe realizar el tratamiento de los efluentes resultantes y se recomienda aplicar la Norma Serie ISO 14000.

IMPORTANTE: El producto que se enmarca en el presente protocolo y la LEY N° 26.967 debe estar correctamente identificado y deberá permitir la trazabilidad de los lotes y los cargamentos, de forma tal de garantizar que el manejo de los mismos se realiza al amparo del Sello. Para ello, la empresa deberá contar con documentación y registros que amporen la mercadería que lleva en su rótulo la marca.

5.3 Atributos diferenciadores del envase

El envase deberá ser de vidrio, asegurando la conservación de las características físico-químicas y organolépticas del vino previstas en el tiempo. El mismo deberá ser apto para estar en contacto con alimentos.

Se considera todo tipo de tapón u otro sistema de cierre o tapado de los vinos.

Secretaría de Gobierno de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA011	Versión: 12	29.01.2019

6. ENTIDADES Y/O PROFESIONALES INTERVINIENTES EN LA ACTUALIZACIÓN DEL PROTOCOLO

- INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV)
- BODEGAS DE ARGENTINA
- CORPORACIÓN VITIVINÍCOLA ARGENTINA (COVIAR)
- WINES OF ARGENTINA (WOFA)