

NORDOM 67-25:022

CT 67:25

Coordinador: Publio Camilo

Vinos — Definiciones y especificaciones

ANTEPROYECTO

Advertencia

Este documento no es una Norma Nacional NORDOM. Se distribuye para su revisión y comentarios. Está sujeto a cambios sin previo aviso y no puede ser referido como un Estándar Internacional.

Los destinatarios de este borrador están invitados a enviar, con sus comentarios, la notificación de cualquier derecho de patente relevante del que tengan conocimiento y proporcionar documentación de respaldo.

Contenido

Prefacio	iii
1 Objeto y campo de aplicación.....	1
1.1 Objeto.....	1
1.2 Campo de aplicación.....	1
2 Referencias normativas.....	1
3 Términos y definiciones.....	1
4 Clasificación de los vinos	2
4.1 Los vinos se clasifican según su contenido de azúcar residual o añadido	2
4.2 Según su proceso de elaboración.....	3
4.3 Según alimentos a consumir y/o el momento de su consumo:	3
4.4 Según él su grado alcohólico.....	3
4.5 Aperitivos de uvas o aperitivos vínicos	4
4.6 Bebidas vínicas de Baja graduación.....	4
5 Materiales.....	4
6 Requisitos generales	5
6.1 Requisitos organolépticos.....	5
6.2 Requisitos físicos y químicos.....	6
6.3 Requisitos Microbiológicos.....	6
7 Etiquetado, envase, embalaje y marcación	7
7.1 Etiquetado	7
7.2 Envase.....	8
7.3 Embalaje.....	8
7.4 Marcación	8
8 Almacenamiento.....	8
Bibliografía	9

Prefacio

El Instituto Dominicano Para la Calidad (INDOCAL) es el organismo oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Dominicanas (NORDOM) a nivel nacional. Es miembro de la Organización Internacional de Normalización (ISO), Comisión Internacional de Electrotécnica (IEC), Comisión del Codex Alimentarius, Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), representando a la República Dominicana ante estos Organismos.

La norma **NORDOM 67-25:022 Vinos.Especificaciones**, ha sido preparada por la Dirección de Normalización del Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).

La decisión de desarrollar esta norma surgió del comité de bebidas alcohólica, ya que en el País no existe norma de vinos.

El estudio de la citada norma estuvo a cargo del Comité Técnico **67:25 Bebidas Alcohólica**, integrado por representantes de los sectores de producción, consumo y técnico, quienes iniciaron su trabajo tomando como base el **Reglamento Europeo 479-2008**, del cual partió la propuesta de norma a ser estudiada por el comité.

Dicha Propuesta de norma fue aprobada como anteproyecto por el comité técnico de trabajo, en la reunión **No 4** de **fecha 31 de agosto del 2018** y enviado a encuesta pública, por un período de 60 días.

Formaron parte del comité técnico, las entidades y personas naturales siguientes:

PARTICIPANTES:

Julián Barceló

Miriam Mejía
Cristian Gonzalez

Víctor M. Ortigas
Carlos Brazobán
Facundo Muñoz

Sarahy Garcia

Alexander Reyes
Francisco Estelo
Denis M. Novas
Wasel Novas Marte

Freddy Báez
Teófila Feliz Pérez

Miguel A. Santana
Irene Santana

Adriano Bordas
Enrique Bordas
María B. de Bordas

Carlos A Blanco

Lya Mata

REPRESENTANTES DE:

Bodegas Barceló SR

Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (Pro Consumidor)

Licorerías 61

Cervecería Nacional Dominicana (CND)

Dirección General de Desarrollo Fronterizo (DGDF)

Consejo Nacional de Consumidores & Usuarios (CONACONU)

Cooperativa de Productores de Vino (COOPREVINO)

Isidro Bordas S.A.

Vinícola del Norte

Asociacion de Importadores de Bebidas Alcohólicas

Ricardo Santana	Productor de uva de Neyva
Francisco Enrique Sánchez Félix Ramírez Bido	Dirección General de Impuestos Internos (DGII)
Salvador Hiciano	Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS) / Ministerio de Salud Pública
Mauricio Navarro	Productor de uva de Neyva (Ocoa Bay)
Carmen Mesa	Productor de uva de Neyva (La Productiva)
Ana Ramona Acorruco Francia Capellán	Fábrica de Chocolate Puerto Plata (Choco Lala)
Jhohanny Madera	D'johanna vino
Felipe Cuevas	Núcleo de regantes / Instituto Nacional de Recursos Hidráulicos (INDRHI)
Altagracia Valdez	Industria Licorera la Altagracia (ILLA)
Benancia U. Martínez	Asociación de Vitivinicultoras del Valle de Neiba (Vineyba)
Wilson Tejada Rosa Herasme Fanny Castro	Instituto Nacional de la Uva (INUVA)
Rafael E. Sierra	Universidad Autónoma de Santo Domingo, Teatro (UASD)
Aridio Diaz Juan R. Rodriguez Felipe Parra Martin Estrella Jose Herasme	Ministerio de Agricultura (MA)
Publio Camilo López Angela Urbáez Kevinson Mateo	Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL)

Vinos — Definiciones y especificaciones

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

Esta norma establece los parámetros físico - químicos y organolépticos de los vinos, prescribe las prácticas de elaboración.

1.2 Campo de aplicación

Esta norma aplica a los tipos de vinos elaborados con la uva (*Vitis vinífera*, L.), así como los vinos de frutas diferentes a la uva.

2 Referencias normativas

Los siguientes documentos se mencionan en el texto de tal manera que parte o todo su contenido constituyen requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha, se aplica la última edición del documento referenciado (incluidas las enmiendas).

NORDOM 484, Bebidas alcohólicas. Extracción de muestras.

NORDOM 488, Bebidas alcohólicas. Ron. Determinación de metanol. Metodo de ensayo.

NORDOM 485, Bebidas alcohólicas. Ron. Determinación de acidez total. Método de ensayo.

NORDOM 499, Bebidas alcohólicas. Determinación del grado alcohólico.

3 Términos y definiciones

A los efectos de este documento, se aplican los siguientes términos y definiciones.

3.1

Vino

Se dará el nombre de vino, únicamente, al líquido resultante de la fermentación alcohólica, total o parcial, del zumo de las uvas frescas (*Vitis vinífera*, L.) o pacificadas y mosto concentrado, sin adición de sustancias ni prácticas de manipulación que no sean las especificadas como permitidas en esta propuesta de norma, con un proceso de maduración hasta obtener las características deseables del producto.

3.2

Vinos de frutas

Son los vinos elaborados con otras frutas que no sea la uva, indicándose en la etiqueta el nombre de la fruta utilizada con adición o no de azúcar.

3.3

Vino criollo

Producido a partir de mosto, frutas y/o sus concentrados, fermentado y elaborado en territorio dominicano, con adición o no de azúcar, saborizantes, conservantes y colorantes permitidos. Su contenido alcohólico no será menor de 8 % alc./vol.

3.4

Vino criollo gasificado

Es un vino criollo, con adición de CO₂. Su contenido alcohólico no será menor de 2 % alc./vol.

3.5

Vino criollo reforzado o fortificado

Es un vino criollo, con adición de alcohol etílico. Su contenido alcohólico no será menor de 13 % alc./vol.

3.6

Mostos

Líquido resultante de la extracción del jugo de las uvas frescas en tanto no haya empezado su fermentación natural.

3.7

Mosto concentrado

Producto que se obtiene al eliminar parcialmente el agua del mosto natural o apagado, mediante ebullición, evaporación al vacío o frigorización impidiendo su fermentación espontánea.

3.8

Arrope

Mosto hervido que se añade a ciertos vinos generosos.

3.9

Mistelas

Vino resultante de la adición de alcohol vínico al mosto de la uva sin fermentar o ligeramente fermentado, en cantidad suficiente para que no se produzca o se contenga la fermentación del mosto, sin adición de ninguna otra sustancia.

3.10

Sangría

Es la bebida elaborada a base de vino, agua natural o carbónica, con zumos, extractos o esencias naturales de frutas y con la adición o no de azúcares; se permite la adición de alcohol etílico. Su contenido alcohólico es igual o mayor de 7 % alc./vol.

3.11

Sidra

Resultante de la fermentación de la manzana o de su concentrado, carbonatada o no. su contenido mínimo de alcohol será de 2 % alc./vol.

4 Clasificación de los vinos

4.1 Los vinos se clasifican según su contenido de azúcar residual o añadido en:

4.1.1 Vinos dulces

Aquellos que contienen como mínimo un 12 % de azúcares residuales.

4.1.2 Vinos semi-secos o semi-dulces

Aquellos que contienen más de 4 % y menos de 12 % de azúcares residuales.

4.1.3 Vinos secos

Aquellos que contienen un 4 % de azúcares residuales.

4.2 Según su proceso de elaboración

4.2.1 Vinos jóvenes o de mesa

Elaborado según la definición, sin hacer uso de sustancias o manipulaciones empleadas para otros tipos de vinos, cualquiera que sea su graduación, siempre que sea natural.

4.2.2 Vinos generosos, secos o dulces

Vinos especiales de mayor graduación alcohólica que los corrientes, añejados o elaborados con sus normas peculiares, es permitido la adición de alcohol vínico, además de su fermentación natural.

4.2.3 Vinos espumosos

Las que contienen anhídrido carbónico producido en el seno del vino, por una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado sean espontáneas o producidas por el método clásico de estas elaboraciones o sus variantes.

4.2.4 Vinos medicinales

A los cuales se les adiciona sustancias medicinales autorizadas por las leyes.

4.2.5 Vinos gasificados

A los que se añade anhídrido carbónico después de haber sido elaborados definitivamente

4.3 Según alimentos a consumir y/o el momento de su consumo:

4.3.1 Vinos aperitivos

Son vinos secos como las Sherry y sangría de sabor penetrante típico de estos vinos, y van de muy seco a dulce.

4.3.2 Vinos rojos de mesa

Son secos y semisecos, varían en acidez, cuerpo, color y aroma de acuerdo con la variedad de la uva que han sido elaborados.

4.3.3 Vinos blancos de mesa

Varían de muy seco a semisecos de menos cuerpo, son más delicados en sabor que la generalidad de los vinos rojos.

4.3.4 Vinos espumosos

Son ligeros y efervescentes, blancos, rojos y rosados con variable grado de dulzura.

4.4 Según el grado alcohólico

4.4.1 El contenido de alcohol se expresará en por ciento de alcohol absoluto en volumen (% alc./vol.).

4.4.2 El grado alcohólico mínimo será del 8.5 % alc./vol., salvo los vinos ligeros especiales, los cuales tendrán un grado alcohólico mínimo 4.5 % alc. /vol.

4.4.3 El grado alcohólico máximo será de 15 % alc./vol., con la excepción de los vinos con indicación geográfica protegida mediante la adición de alcohol vínico exclusivamente.

4.4.4 Para otras designaciones de vinos (vino de licor) será superior al 15 % alc. /vol., por la adición de alcohol vínico y un máximo del 22 % alc./ vol.

4.5 Aperitivos de uvas o aperitivos vínicos

Son los obtenidos a partir de la base de vinos, con adición de sustancias vegetales inocua, amarga o no, esencias, mostos y alcohol etílico. Su contenido mínimo de alcohol será 14 % alc. / vol.; en el caso de bajo contenido será de 11 % alc./vol., debiendo indicarse en la etiqueta. (De acuerdo a la categorización de las bebidas alcohólicas).

4.5.1 Vermút o vermouth

Es un aperitivo con un contenido mínimo de alcohol de 14 % alc./ vol.

4.5.2 Vinos aromatizados

Es un aperitivo con un contenido de alcohol mínimo de 8.5% alc./vol.

4.6 Bebidas vínicas de baja graduación

4.6.1 Coctel de vino

La obtenida a partir de vino y vinos de frutas, debiendo indicarse la fruta de su elaboración, que haya sufrido o no una aromatización. Se podrán autorizar ciertos casos y en determinadas condiciones, el empleo de sustancias artificiales y/o hierbas aromáticas y/o productos alimenticios sápidos aprobados. Su contenido alcohólico mínimo será de 2 % alc./vol. para los gasificados y a partir del 4 % alc./vol. para el resto.

5 Materiales

5.1 La uva generalmente usada en la elaboración del vino es de la especie *Vitis vinífera*, L., pero también se usa la especie *Vitis labrusca*, L., o híbridos de estas, y está a decisión del fabricante indicar si el producto es el resultado de una u otra especie o mezcla de ambos.

5.2 Las uvas maduras contienen de 22 % a 24 % de azúcar en peso, si se desea darle al vino más acidez se pueden cosechar en niveles más altos de azúcar.

5.3 La fermentación alcohólica del vino se debe a la acción catalítica de la levadura *Saccharomyces cerevisiae*, var. *ellipsoideus*, sin embargo, el fabricante podrá utilizar su propia cepa de esta levadura para uniformizar su producción en cada cosecha.

5.4 En la elaboración, conservación y envejecimiento de los vinos serán permitidos las adiciones de las sustancias siguientes:

- a) La mezcla de los vinos de toda clase entre sí y con mostos de uva concentrado o no.
- b) El tratamiento con aire, oxígeno gaseoso puro o anhídrido carbónico.
- c) El uso de clarificadores consagrados por el uso, a condición que no dejen sabores o aromas extraños a los vinos o microorganismos que puedan producir intoxicaciones.
- d) El empleo del tanino y carbón puro como descolorante.
- e) El uso de sal común (cloruro de sodio), siempre que no exceda 1 gramo/litro de su contenido total.
- f) La desacidificación con compuestos químicamente puros, que no dejen residuos indeseables.

- g) El ácido cítrico puro, a una dosis máxima de 1 gramo/litro.
- h) El anhídrido sulfuroso, siempre que el producto final no contenga más de 0.045 gramo/litro, de los cuales 0.010 gramo/litro en estado libre (10 mg/litro).
- i) La adición de jarabe de azúcar, sin exceder 50 gramos/litro.
- j) El sulfato de cal (yeso) en cantidad que no exceda 2 gramos/litro de sulfatos, se exceptúan los vinos generosos, secos o dulces añejos hasta la cantidad necesaria para su conservación.
- k) Las anteriores adiciones son permitidas a condición que no dejen sales minerales, sabores o aromas extraños en el vino.

5.5 Toda sustancia u operación anterior enunciada será lícita en la elaboración de los vinos, el uso de otras es limitativo si es demostrable que afecten la calidad en su consumo, como las indicadas a continuación:

- a) La adición de agua al mosto o vino, en la forma que fuese.
- b) El empleo de colorantes de la índole que fueran, salvo el uso de los licores con el uso de caramelo.
- c) El empleo de ácido sulfúrico y otros ácidos minerales o sustancias ácidas no autorizadas.
- d) El empleo de antisépticos, antifermentos, sales, esencias, éteres o aromas y similares de toda clase, salvo las indicadas en esta propuesta de norma.
- e) La adición de jarabes, jugos y soluciones que no procedan de la uva.
- f) Todas las prácticas que tengan por objeto modificar la composición y las características organolépticas del vino, para disimular la alteración o engaño sobre sus cualidades esenciales, exceptuando los vinos de frutas descritos en el apartado 3.2 de esta norma.

6 Requisitos generales

6.1 Requisitos organolépticos

6.1.1 Aspecto

Líquido brillante, sin partículas en suspensión o sedimentos apreciables

6.1.2 Color

Característico del producto según indicación, sin turbidez.

6.1.3 Olor

Aromático, característico del producto, sin olores extraños como rancidez, avinagramiento, ni olores lácticos, ni a mohos producidos por TCA (2, 4, 6 Tricloroanisol)

6.1.4 Sabor

Bien equilibrado, característico del producto, sin sabores extraños; con cuerpo, aroma, y gusto apropiado a su clase.

6.2 Requisitos físicos y químicos

Los vinos según su contenido de azúcar deben cumplir con los requisitos físicos y químicos de la tabla 1.

Tabla No. 1 - Características físicas y químicas de los vinos

Índice calidad	Vino dulce Max/min	Vino semi-seco Max/min	Vino seco Max/min	Método de análisis	Principio
Grado alcohólico (% Alc. /vol.)	14/9	16/9	14/9	AOAC 983.13	Cromatografía
Acidez total (AC. Tartarico)	6.0/4.0	6.5/4.2	6.5/ 4.2	AOAC 962.12	Acidez titulada
Acidez fija (AC. Tartarico)	5.8	5.5	5.5	AOAC 962.12	Acidez titulada
Acidez volátil (AC. Acético)	1.3	1.3	1.3	AOAC 962.12	Acidez titulada
Sólidos solubles (Grados o Brix)	20/12	12/4	4	AOAC 961.06	Sólidos total en líquido
Anhidro sulfuroso (sulfito) Máximo 0.045 gramo/litro.	10 mg/litro en estado libre	10 mg/litro en estado libre	10 mg/litro en estado libre	AOAC 990.31	Cromatografía de exclusión de iones
	N/A	N/A	N/A	AOAC 990.30	Análisis de inyección de flujo

NOTA 1 El Sherry no excederá de un 18 % de alcohol/volumen.

NOTA 2 Los contenidos de acidez en gramos en relación a litro expresada en ácido tartárico.

NOTA 3 El metanol en % no excederá el 0.1 %.

NOTA 4 El hierro no excederá 5 mg/kg.

6.3 Requisitos microbiológicos

Entre los factores que influyen en la alteración microbiana de los vinos están:

6.3.1 La acidez o pH

Cuanto más bajo sea el pH tanto menor son las probabilidades de que se produzcan alteraciones; sin embargo, los mohos y levaduras y bacterias lácticas toleran pH de 3.5 y 4 por lo que se debe tomar previsión de este factor.

6.3.2 Contenido de azúcar

Si es inferior al 0.1 % es difícil que el vino sufra alteración microbiana, la presencia de 0.5 % a 1 % lo favorece.

6.3.3 Concentración alcohólica

Los contenidos de 9 % de alcohol o superiores no ofrecen mayores posibilidades de alteración bacteriana sin embargo hay que resisten contenidas de 18 % y 20 % de graduación alcohólica.

6.3.4 Concentración de taninos

Retardan el crecimiento bacteriano, pero no se pueden considerar como inhibidores.

6.3.5 Dióxido de azufre (SO₂)

Efectivo para evitar alteración microbiana en vinos, su uso está limitado entre 75 mg/kg a 200 mg/kg de sulfuro total contenido en el vino.

6.3.6 Temperatura almacenamiento

Las alteraciones más frecuentes son a 20 °C a 35 °C, se reducen a medida que se aproxima a 0 °C.

6.3.7 Presencia de aire

La presencia de aire favorece el crecimiento microorganismos en los vinos, sin embargo, hay otras bacterias que crecen en condiciones anaerobias.

6.3.8 Extracto seco

Todos los productos véricos deberán ser obtenidos por fermentación alcohólica, con un contenido mínimo de 5.38 gramos por litro

7 Etiquetado, envase, embalaje y marcación

7.1 Etiquetado

Las etiquetas de los vinos deben cumplir con la NORDOM 53 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (Preenvasados), también con la Ley No. 42-01 "El consumo de alcohol es perjudicial a la salud", contendrán las siguientes informaciones:

- a) Categoría del vino.
- b) Grado alcohólico volumétrico adquirido (% alc./vol.).
- c) País de origen.
- d) Indicación geográfica, si la tiene.
- e) Indicación de contenido de sulfito, si procede.
- f) Productor, importador, distribuidor, vendedor, según proceda.
- g) Registro industrial y registro sanitario, para los producidos en el país.
- h) Indicaciones facultativas:
 - Nombre o variedad de uva de vinificación.
 - Términos que se refieran a determinados métodos de elaboración.
 - Si es mezcla de variedades de uvas.
- i) Nombre o marca comercial registrada del producto, sin referencias de ningún género a símbolos, lugares, palabras, nombres o cualquier aspecto que se presten a confusión sobre la procedencia real del producto y a confusión al consumidor.

- j) Cantidad neta del producto expresado en litro o mililitros.
- k) Las etiquetas estarán bien colocadas, abarcando el centro del envase, adheridas a la superficie de éste, libres de manchas, arrugas y roturas.
- l) Código de barras y la identificación del lote de producción.

7.2 Envase

7.2.1 Los vinos se envasarán en vidrio, plástico y en envase tetra pack de grado alimenticio. Provisto de cierre hermético, de forma, color, dimensiones y capacidad adecuados.

7.2.2 En el caso de los vinos comercializados a granel, se envasarán en recipientes de vidrio, plástico, bolsa plástica o acero inoxidable propios para estos fines.

7.2.3 Los envases estarán limpios, perfectamente tapados y no le comunicarán al producto olores ni sabores desagradables, ni sustancias nocivas a la salud del consumidor.

7.3 Embalaje

7.3.1 El vino se embalará en cajas de cartón ondulado, de resistencia adecuada.

7.3.2 Los envases con el producto a granel se embalarán en huacales de madera, plástico o acero debidamente protegidos.

7.4 Marcación

El embalaje de los vinos contendrá la siguiente información:

- a) Nombre del producto.
- b) Clasificación del tipo.
- c) Número de envases que contiene y volumen.
- d) Fecha de envasado.
- e) Nombre del fabricante y dirección.
- f) Número del lote de producción.

8 Almacenamiento

8.1 El vino se almacenará en locales secos, limpios y frescos, colocados sobre paletas de materiales y dimensiones adecuadas, separadas como mínimo 10 cm del piso, 80 cm de las paredes y 1 metro del techo.

8.2 La estiba máxima permitida dependerá del tipo de embalaje utilizado y mantendrán una separación de 60 cm como mínimo entre ellas.

Bibliografía

- [1] Reglamento Europeo 479-2008, Anexo 1
- [2] ICONTEC 1-244 (1^{era}. Rev.) 1985 Vino de mesa
- [3] NP 301-1965 Bebidas alcohólicas. definiciones.
- [4] ICONTEC 223 Practicas permitidas en la elaboración de vinos.
- [5] Aguardientes, licores y aperitivos mateo Carbonell R.
- [6] Microbiología de los alimentos W.C. Frazier
- [7] Química agrícola III alimentos E. Primo Yufera.
- [8] Enciclopedia Americana EED. 1992.
- [9] NC-82-08-1985. Vinos. Especificaciones generales de calidad.
- [10] NMX-V-012-1986 Bebidas alcohólicas. vinos. Especificaciones.
- [11] NOM - 199 - SCFI-2017, Bebidas alcohólicas. Denominación, especificaciones físico-químicas. Información comercial y métodos de prueba.
- [12] AOAC 983.13, Método Cromatografía.
- [13] AOAC 962.12 Método Acidez titulada.
- [14] AOAC 961.06 Método Sólidos total en líquido.
- [15] AOAC 990.31 Método Cromatografía de exclusión de iones.
- [16] AOAC 990.30 Método Análisis de inyección de flujo.