

Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales de la U.N.L.

Tesina Final

Alumno

Luis Alberto TEALDE ZAPATA

Carrera de Posgrado de Especialización en Derecho Agrario.

Tutor : Profesor Juan José Fernández Bussy

Título

“VINO DESALCOHOLIZADO: ENTRE LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN”

Cohorte 2022-2023

Santa Fé (Argentina), enero 2025

INDICE

INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO I

1. SITUACIÓN PROBLEMÁTICA

2. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

3. HIPÓTESIS

4. OBJETIVOS

4.1 GENERAL

4.2 ESPECÍFICOS

5. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

CAPITULO II

6. ORDENAMIENTO JURÍDICO DE LA ACTIVIDAD AGRARIA VITIVINÍCOLA

6.1 INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INAVI Uruguay)

6.2. INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV Argentina)

CAPITULO III

7. CATEGORÍA DE VINOS

7.1 VINO DE MESA

7.2 VINO CALIDAD PREFERENTE (V.C.P.)

7.3 LOS VINOS ESPECIALES DEL NUEVO CONSUMIDOR

7.3.1 VINO FRUTADO

7.3.2 VINO REFRESCANTE

7.3.3 VINO LIVIANO

7.3.4 VERMOUTH, SU REVALORIZACIÓN

7.3.5 NECTAR DE UVA: EL DESAFIO DEL SUBPRODUCTO

8. VINO DESALCOHOLIZADO Y PARCIALMENTE DESALCOHOLIZADO

8.1 DEFINICIÓN EN LA OIV

8.2 EL PRECURSOR DEL CONOSUR

8.3 DEFINICIÓN LEGAL EN EL RÍO DE LA PLATA

8.4 ADECUACIÓN A LA DEFINICIÓN DE VINO

9. DESAFÍOS DE LAS NUEVAS CATEGORÍAS

10. IMPACTO EN EL CONSUMIDOR Y EN LAS COMUNIDADES LOCALES

11. CONCLUSIONES

INTRODUCCIÓN

El cultivo de la vid como actividad del hombre presenta características peculiares que hacen de este un producto único, en función de que no solo se debe elegir cuidadosamente la variedad a plantar, sino que el fruto obtenido dependerá del conocimiento del productor, así como del terruño y su entorno.

Esta intervención en el ciclo biológico puede tener diferentes fines, desde su consumo directo como uva fresca, hasta su transformación industrial para la elaboración de productos vitivinícolas. En este sentido, el vino se identifica como el principal producto vitivinícola.

La singularidad de este producto altamente perecedero requiere de un sistema normativo eficaz y efectivo para cubrir la necesidad de su rápida circulación e industrialización.

Es así que, el vino es producto de la fermentación del jugo de uva, y su origen e historia se remonta al comienzo mismo de la humanidad como tal. Hay historiadores que lo ubican entre los años 6.000 y 5.000 antes de Cristo, siendo sus primeras cosechas constatadas en la antigua Mesopotamia. Asimismo, debido a las rutas comerciales de la época se favoreció su expansión y conocimiento en el mundo, arribando primero a Europa Occidental, a lo que hoy conocemos como Italia en el 200 de la misma era, denominado en aquel entonces como “Baco”; de allí a las tierras galas y al resto del continente, adquiriendo el producto alto valor social, cultural y económico.

Al nuevo mundo (América) llega de la mano de los conquistadores, utilizados por estos últimos como objeto de intercambio por las materias primas encontradas en el lugar.

Por su parte, al Río de la Plata es introducido por inmigrantes españoles y franceses de la época, que, con su expertíz y las características propias del terruño, rápidamente lograron un producto con características propias.

Es así como, la vid, símbolo de tradición y labor, encontró su camino hacia nuestras tierras de la mano de los colonizadores españoles, que en el siglo XVII establecieron las bases de la agricultura en el territorio, incluyendo la plantación de uvas, olivos y nogales. Los siglos XVII y XVIII marcaron los primeros capítulos de esta historia, donde la viticultura uruguaya se concentraba principalmente en la producción de uvas de mesa y vino para el consumo familiar (destacándose el vino patero o vino de solera).

Sin embargo, fue con la consolidación del Estado nación a partir de 1828, que la viticultura comenzó a expandirse en un ambiente más propicio, ya que este cultivo no solo exige la continuidad sino la radicación del productor y su familia por años en el campo.

Es en este sentido que a partir de 1874 se introducen (prácticamente) todas las variedades que hoy se cultivan en el Uruguay marcando el inicio de la vitivinicultura nacional, de la cual hoy se celebran 150 años, señala Battista a “*mediados de la década de 1870 se fundaron en el país dos importantes viñedos donde se ensayaron, con muchos contratiempos, diferentes variedades de vid: el viñedo del vasco Pascual Harriague en San Antonio Chico (departamento de Salto); y la granja del catalán Francisco Vidiella en Colón (Montevideo)*”¹.

La cepa Tannat, conocida como Harriague en sus orígenes, en honor a su introductor, fue una de las tantas cepas francesas pioneras que se desarrollaron en suelo uruguayo, dando inicio a una historia de “*tierra de valores*” que perdura hasta nuestros días.

Enmarcados en estos hechos, en 1903 se comienza a vislumbrar la necesidad imperiosa de una legislación especial que contemple las necesidades del sector en puja, al decir de Gerardo Alegresa “*En 1903, se promulgó la primera ley vitivinícola nacional, que ordenó el sector por su fuerte proyección fiscalizadora, orientándola decididamente al «vino natural» cuya definición estuvo específicamente establecida desde entonces. En 1904, se empezó a disponer de datos oficiales de producción, los cuales muestran que el viñedo uruguayo creció en forma constante durante la primera mitad de este siglo. Acompañando esa realidad expansiva se enseñó vitivinicultura en la Facultad de Agronomía, Dirección de Agronomía del Ministerio de Industria y Escuela Industrial de Enología*”², dicho marco legislativo incentivo al cultivo de la vid, y “*se constituyó rápidamente en un estímulo para la actividad vitícola en el país, como lo indica el fuerte incremento tanto del número como de la superficie de viñedos a partir de 1904*”³.

¹Battista, B. (2008). La temprana vitivinicultura en Uruguay: surgimiento y consolidación (1870-1930). América Latina en la historia económica. Recuperado en https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S140522532008000100003&script=sci_abstract pag 103.

²Alegresa, Gerardo “Presentación de la vitivinicultura de Uruguay”, Economía y Legistación, XXI Congreso Mundial de la Viña y el Vino, Punta del Este, 1995, pag 1.

³Battista, B. (2008). Opp. Cit. Pag 110.

En esta evolución normativa, es a partir de la ley 15.903 del 10 de noviembre de 1987 que se crea el Instituto Nacional de Vitivinicultura⁴ (INAVI), como organismo rector de la política vitivinícola nacional uruguaya. Al mismo se le asigna naturaleza jurídica de persona de derecho público no estatal y cumple sus funciones en la ciudad de Las Piedras, departamento de Canelones (zona declarada capital de la uva y el vino). Este tipo de personas son creadas por ley para el cumplimiento de cometidos de interés público, que, si bien tienen el régimen de las personas privadas, cumplen actividades públicas, y como nos señala Rotondo son conocidas como “*paraestatales*”⁵.

Este instituto se proyecta como la herramienta dinamizadora y motor de cambio cualitativo de la producción nacional, y ello “*es producto, de la propia integración del INAVI, que está administrado por un Consejo de nueve miembros: tres delegados oficiales representantes de los Ministerios de Ganadería, Agricultura y Pesca (quien lo preside), Economía y Finanzas e Industrias y seis delegados representantes de las gremiales vitivinícolas privadas. La amplia mayoría de participación privada, unido a que el Instituto se autofinancia con recursos propios, ha permitido revertir la situación anterior donde los temas de la uva y el vino eran tratados exclusivamente en la órbita del Estado*”⁶.

Dicho organismo tiene entre sus competencias asesorar al Poder Ejecutivo en la regulación de las diferentes categorías de vino, siendo las más conocidas, vino de mesa, vino calidad preferente, vino refrescante, vino frutado, vino liviano, entre otros. Todos ellos tienen el mismo denominador común, la presencia de alcohol entre sus componentes, identificando cual es el grado mínimo y máximo para ser considerado uno de ellos, por ejemplo, para considerarse vino de mesa vendimia 2024 entre 10 y 12 grados de alcohol.

⁴ Artículo 141 Créase el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) como persona jurídica de derecho público no estatal, con domicilio en la ciudad de Las Piedras, departamento de Canelones, para la ejecución de la política vitivinícola nacional. El mismo estará exonerado del pago de tributos, y en lo no expresamente previsto en la presente ley, su régimen de funcionamiento será el de la actividad privada, especialmente en cuanto al régimen de contabilidad y estatuto laboral. La Auditoría Interna de la Nación ejercerá la fiscalización de la gestión financiera del Instituto, con las más amplias facultades, debiendo elevarse a la misma la Rendición de Cuentas del ejercicio anual del INAVI dentro de los noventa días del cierre del mismo. La reglamentación de la ley determinará la forma y fecha de los balances, cierre de los mismos y su publicidad. El INAVI quedará sujeto al contralor externo a cargo del Tribunal de Cuentas de acuerdo a lo preceptuado por la normativa vigente.

⁵Rotondo, Felipe. “Manual de Derecho Administrativo”. Edición FCU, Montevideo, Uruguay, año 2014, pag. 87.

⁶Alegresa, Gerardo “Presentación de la vitivinicultura de Uruguay”, Economía y Legislación, XXI Congreso Mundial de la Viña y el Vino, Punta del Este, 1995, pag. 13. Editorial OIV.

Sin embargo, con la sanción del decreto 41/2024 dicho denominador común fue dejado de lado, regulando nuevas categorías de vino, entre las más destacadas y que son objeto de análisis del presente el “vino desalcoholizado” y el “vino parcialmente desalcoholizado”, siendo “Uruguay el segundo país de la región en autorizar el vino sin alcohol y de baja graduación, el Poder Ejecutivo busca seguir una tendencia global de mayor consumo de la popular bebida desalcoholizada”⁷.

Esta evolución desde la tradicional concepción de elaboración de vino de antaño hasta el avance tecnológico de lograr un producto desalcoholizado, deja de manifiesto la necesidad de adecuarse a los nuevos paradigmas sociales más sin embargo es pertinente un adecuado análisis de la legislación de referencia para definir si el “nuevo vino” para el “nuevo mundo” es genuino.

CAPITULO I

1.-SITUACIÓN PROBLEMÁTICA

El debate jurídico y núcleo de la investigación radica sobre si el vino desalcoholizado puede considerarse legalmente como "vino", enmarcado en un contexto jurídico complejo que involucra regulaciones nacionales e internacionales de la Organización Internacional de la Viña y el Vino relacionadas con las categorías de vino. La situación problemática radica en la posibilidad o no de llamar "vino" a un producto que comenzó siendo vino y luego paso por un proceso de desalcoholización.

En primer lugar, es imprescindible considerar las regulaciones nacionales de Uruguay como productor de vino mediante una interpretación lógica, sistemática e histórica del ordenamiento.

En segundo lugar, a nivel internacional, existen acuerdos y regulaciones que marcan los parámetros que se deben seguir para calificar a un producto como vino, así como la composición de los productos vitivinícolas. En este sentido, la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y la Unión Internacional de Enólogos (UIOE) emiten directrices y recomendaciones que los países miembros -pueden- adoptar en sus legislaciones nacionales.

⁷<https://www.infobae.com/america/america-latina/2024/02/01/uruguay-es-el-segundo-pais-de-la-region-en-autorizar-el-vino-sin-alcohol-y-de-baja-graduacion/>

Además, el Uruguay como país miembro del Mercado Común del Sur (MERCOSUR), debe observar dicha normativa e internalizarla conforme a derecho.

En síntesis, resolver si el vino desalcoholizado o parcialmente desvalorizado puede o no considerarse legalmente como "*vino*", no solo dependerá de la complejidad de las regulaciones nacionales sino además de la internalización de las directivas internacionales. A lo cual se le adiciona la presunta falta de definiciones precisas y la necesidad de proteger los derechos e intereses de los consumidores.

2.-PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN:

- ¿Cómo se define legalmente al vino en la legislación uruguaya y argentina?
- ¿Existe alguna definición específica que aborde la inclusión o exclusión del vino desalcoholizados o parcialmente desalcoholizado dentro de la categoría de vino?
- ¿Qué regulaciones existen en Uruguay y en otros países para el vino desalcoholizados o parcialmente desalcoholizado en términos de su proceso de producción y etiquetado?
- ¿Cómo afecta el proceso de desalcoholización a los aspectos de calidad y autenticidad del producto final?
- ¿Existen precedentes legales o normativas que aborden la relación entre el vino desalcoholizados o parcialmente desalcoholizado y el vino tradicional en otros ordenamientos jurídicos?

3.-HIPÓTESIS:

- Si se demuestra que el vino desalcoholizados o parcialmente desalcoholizado cumple con los requisitos legales establecidos para la categoría de vino dentro del marco normativo de la industria vitivinícola, y si se establece un marco regulatorio claro que reconozca y defina adecuadamente los mismos como una categoría válida de vino, entonces se puede argumentar que estos productos merecen ser reconocidos y regulados como auténticos vinos, respetando al mismo tiempo los principios de tradición y fomentando la innovación en la industria vitivinícola.
- Si se examinan las regulaciones existentes en la industria vitivinícola y se identifican lagunas o ambigüedades en la definición y clasificación del vino desalcoholizados o

parcialmente desalcoholizado, creeríamos que existe la necesidad de una revisión y actualización de las leyes y normativas pertinentes para abordar adecuadamente la creciente presencia de estos productos en el mercado, equilibrando la protección de la tradición vitivinícola con la promoción de la innovación y la satisfacción del consumidor.

- La categoría vino desalcoholizados o parcialmente desalcoholizado se adecuaría a las nuevas exigencias del mercado en cuanto a seguridad y certeza alimenticia.

4.-OBJETIVOS

4.1.-Objetivo general:

Analizar y evaluar el posicionamiento legal, regulatorio y cultural del vino desalcoholizados o parcialmente desalcoholizado dentro de la industria vitivinícola con el fin de comprender su impacto en la preservación de la tradición vinícola y en la promoción de la innovación, identificando los desafíos y oportunidades asociados con estas posibles categorías emergentes de vino.

4.2.-Objetivos específicos:

- Examinar la legislación nacional e internacional vigente relacionada con la definición y regulación del "*vino*", con el fin de identificar posibles vacíos legales o ambigüedades que afecten la clasificación del vino desalcoholizado o parcialmente desalcoholizado dentro de este marco legal.
- Evaluar los criterios jurídicos y técnicos utilizados por los organismos reguladores y las instituciones internacionales de la industria vinícola, como la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), para determinar si un producto desalcoholizado puede ser considerado legalmente como "*vino*" según las directivas establecidas.
- Investigar países productores o exportadores de este tipo de productos y examinar si ya se encuentra regulado.

- Proponer posibles modificaciones reglamentarias que contribuyan a clarificar y armonizar el marco jurídico nacional e internacional en relación a la clasificación del vino desalcoholizado o parcialmente desalcoholizado.

5.-METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

El tratamiento crítico del tema planteado implica el análisis de una actividad agraria económica productiva particular cuyo objeto es complejo y diverso, ya que se desarrolla principalmente en un espacio rural específico y es llevado a cabo por productores rurales especiales, cuyo estudio conlleva a diversos campos de conocimientos más allá del derecho, que requieren diferentes métodos para su acercamiento.

Conforme a lo expuesto, se incursionará en diferentes técnicas y métodos, combinando el análisis de diferentes documentos emitidos por la autoridad nacional, así como la doctrina más recibida de estos países.

Estas fuentes documentales, nos permitirán abordar y descubrir los conceptos jurídicos detrás de los preceptos normativos, así como su interpretación lógica sistemática que se transforma en normas particulares.

La elección de este tipo metodológico responde a las características intrínsecas del tema elegido, así como a la disponibilidad de las fuentes a relevar. En efectos, las fuentes de este tipo estarán integradas por libros especializados, revistas académicas, cursos de Derecho Agrario, Cursos de Vitivinicultura, tesis y disertaciones en congresos, e informes técnicos. Todo ello partiendo de la normativa legal y reglamentaria de base.

CAPITULO II

6.-ORDENAMIENTO JURÍDICO DE LA ACTIVIDAD AGRARIA VITIVINÍCOLA

El Derecho Vitivinícola forma parte del Derecho Agrario en cuanto refiere a una actividad basada en la intervención del hombre en el ciclo biológico de la vid, así como sus diferentes actividades conexas y accesorias. En este sentido, tanto la actividad vitivinícola de

base, como el mercado actual del vino presenta una variedad de perspectivas a la cuales entender y en efecto regular.

La actividad agraria vitivinícola puede ser encontrada en diversos manuales nacionales o extranjeros bajo diferentes rótulos, como lo son el Derecho del Vino, o el Derecho Vitivinícola y como señala Bugallo *“con esta trascendencia en la sociedad y para la sociedad, de la cual ciertamente participa el Uruguay, el Derecho también se ocupa del vino. Es objeto de regulación legal en diversos planos, al punto que se habla de Derecho del Vino, aludiendo al conjunto de normas jurídicas sistematizadas aplicables a la producción de la viña y del vino, en todas sus dimensiones”*⁸.

En el Uruguay este subsistema normativo se caracteriza por estar disperso e integrado por normas de diferente rango jurídico, es decir, por leyes y decretos, e incluso regulado muchas veces en normas de carácter presupuestario, parafraseando a Guerra esta característica *“no hacen nada fácil la tarea del intérprete para conocer y aplicar el régimen vigente”*⁹.

Es por lo que antecede, que el análisis exhaustivo del ordenamiento jurídico de referencia se justifica en que la normativa vigente ha planteado diversas dudas en cuanto a su aplicación, y en el futuro, podría suscitar problemas de interpretación lo que se traduce en un interés doctrinario a pronunciarse críticamente al respecto.

En este sentido, la primera ley vitivinícola nacional se promulgó en el año 1903 con la finalidad de ordenar el sector mediante la fiscalización de la actividad, basado en la definición de *“vino natural”*. De esta forma, se visualizan los diferentes intereses del sector granja, siendo la ley 2.856 quien incursiona e inaugura la legislación vitivinícola, que visualiza la falsificación del producto (vinos artificiales). Es así como el Centro de Bodegueros del Uruguay señala que *“problemas para el sector fue el tema de la falsificación de vinos, hecho que se prolongó a lo largo del siglo. En este sentido, el sector vitivinícola estrechamente vinculado en los círculos de ejercicio del poder impulsó la legislación que bregó por el envasado de los vinos, la graduación alcohólica y la denuncia de los vinos artificiales. Fue además en esta línea que se desplegó el discurso contra el higienismo, basando su*

⁸Bugallo, B. (2023). Desde la uva a la copa: la propiedad intelectual en el mundo del vino. Revista de Derecho, 22(44), 83-137. <https://doi.org/10.47274/DERUM/44.5>

⁹Guerra, Enrique. “Derecho Agrario. Tomo IV. La explotación Agraria”, Edición FCU, Montevideo (Uruguay), año 2016, pag 189.

argumentación en los beneficios para la salud de los vinos naturales en contraposición a los perjuicios de los artificiales”¹⁰.

En base a la normativa citada, y tratándose de una producción agraria destinada mayormente a la elaboración de productos vitivinícolas mediante procesos de transformación de la materia prima, la primera y más importante definición jurídica es la referida al vino; es por ello que el artículo 2 de la ley define a este producto como: *"vinos naturales (...) los que sean del producto exclusivo de la fermentación del mosto proveniente del zumo de la uva fresca"*.

En efecto, el bien a tutelar y salvaguardar es únicamente este tipo de bebida, por lo que ningún producto que no se ajuste a dicha definición podría ser considerado vino.

En análisis de esta legislación el Dr. Herberto Porro señala que esta norma *"prevé una serie de obligaciones para los viticultores que el decreto de 24/11/928, reglamenta. Posteriores normas, legales y reglamentarias, han ido acentuando el contralor estatal en la producción de uva, logrando una mejora en la producción de las vides, significando también un mejoramiento en las condiciones del vino. Por eso, a través de la defensa y protección de su materia prima, se mejora la cantidad y calidad de los vinos que se elaboran”¹¹.*

Asimismo, la legislación argentina define al vino en el artículo 17 de la ley 14.878 del año 1959 como *"vinos genuinos a los obtenidos por la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura o del mosto de la uva fresca, elaborados dentro de la misma zona de producción. A este efecto la reglamentación fijará los grados baumé mínimos de las uvas, según las zonas y las condiciones climáticas. En consecuencia, ningún otro líquido cualquiera sea su origen o composición, podrá designarse con el nombre de vino, precedido o seguido de cualquier adjetivo (...)”*.

De acuerdo a lo expresado, la palabra vino solo puede ser aplicada tanto en Uruguay como en Argentina a un producto que se ajuste al concepto legal, siendo de aplicación lo referido por Fernando González Botija respecto de la legislación española: *"por tanto, el carácter genérico de la palabra vino consagrado por esta definición (que permite cubrir a las distintas categorías y familias de vino, que existen en la realidad comercial), no puede servir de justificación para que, con base en la misma, se cubran cierto tipos de bebidas que*

¹⁰Bentancor, A y otros "Del nacimiento de la vitivinicultura a las organizaciones gremiales: La constitución del Centro de Bodegueros del Uruguay". Ediciones Tilge. 2008. Pag 79

¹¹Porro, Herbert. "Vitivinicultura en el Uruguay". Montevideo 1963, pag, 12

*podrían ser designadas de un modo más correcto con otras denominaciones o palabras que figuren en el diccionario*¹².

Como corolario de estas definiciones categóricas del producto vinícola, se configura un doble sistema de control y certeza. Por un lado, configura una trazabilidad grupal del producto, respecto de la elaboración de este en función del volumen de la cosecha realizada o de la uva adquirida, ya que todo bodeguero debe justificar la procedencia de la uva fresca que haya servido para la elaboración de su vino. Y, por otro lado, confiere seguridad alimenticia respecto de la inocuidad del producto, lo que es requerido por el consumidor.

Posteriormente, con la sanción de la ley número 13.665 de fecha 26 de junio de 1968 se reguló un doble registro, no solo en cuanto a sujetos intervinientes en la actividad vitivinícola sino también a sus operaciones en el medio. Expliquemos esto, la Oficina de Impuestos Internos de la Dirección General Impositiva y la Dirección de Contralor Legal del Ministerio de Ganadería y Agricultura (hoy competencia de INAVI), lleva adelante los siguientes registros: Registro de Viticultores, Registro de Bodegas, y Registro de las diferentes operaciones de estos.

Conforme al primero señalado, deben inscribirse aquellos productores que cuenten con más de 250 plantas de vid, independientemente del destino de esta, pudiendo ser incluso para el consumo propio. A diferencia de otras actividades del género, serán considerados productores vitícolas aún aquellos sujetos cuya cosecha se destina al autoconsumo, y sin embargo desde la óptica de la actividad, estos productores no realizan actividad agraria.

Para ser incorporado en el mismo se deberá suscribir una declaración jurada en la que se plasmará entre otros, la individualización del titular, en caso de persona humana deberá ir acompañado de su documento de identidad y para el caso de personas jurídicas, la documentación notarial de control y representación a tales efectos, datos del viñedo (superficie del inmueble, padrón, paraje, departamento, seccional policial, y tipo de cuadros en función de variedades), acreditar la relación jurídica con el inmueble asiento de la explotación (propietario, arrendatario, comodatario, heredero, usufructuario, compromiso de compraventa, o cualquier otra modalidad contractual de acceso a la tierra), teniendo presente que de acuerdo al Decreto 336/83 de fecha 21 de septiembre de 1983, se podrá exigir todos los demás datos que a juicio de la entidad corresponden agregar.

¹²González Botija, Fernando "El régimen jurídico del etiquetado de vinos". Barcelona. 2005. Pag 122-123.

Una vez inscripto como tal, se le otorgará al productor un certificado de inscripción (conocido como tarjeta de viticultor), documento público con el cual acreditará su condición.

Asimismo, deberá registrar las diferentes operaciones que realice en el viñedo, como ser la presentación de declaraciones juradas anuales obligatorias para todos los viticultores (independientemente de su situación) como la declaración de cosecha probable y efectiva, y otras, que dependen de la situación de cada empresa viticultora, de carácter no taxativo como, por ejemplo, la modificación en cuanto cuadros de explotación.

Respecto de la industria, deben inscribirse en el Registro relacionado, aquellos vitivinicultores o bodegueros que deseen producir vino para comercializar, o que sin ser objeto de comercio se produjeran más de 1000 litros de vino si se trata de un viticultor o más de 500 litros si se trata de un particular no productor de vid.

Conforme a dicha normativa y en función de lo regulado por decreto 948/86 30 de diciembre de 1986 para adquirir el estatus de bodeguero se debe realizar una declaración jurada con las mismas particularidades que se requieren para los viticultores, debiendo acreditar además, las respectivas constancias de inscripciones en Hacienda (Dirección de General de Impositiva) y previsionista (Banco de Previsión Social), y respecto del local industrial planos de ubicación y de bodega conjuntamente con una declaración de capacidad, y documento por el cual se acredite el vínculo con el inmueble que le sirve de asiento a la explotación, a lo que debe añadir el certificado de higiene ambiental expedido por el Ministerio de Salud Pública (o en su defecto la constancia de estar en trámite).

Adviértase que en un mismo lugar físico pueden manufacturar la vid más de un establecimiento industrial, y a tales efectos será de aplicación lo regulado por decreto 118/89 conforme al proceso de elaboradores conjuntos, pudiendo instalar dos o más bodegas en un mismo establecimiento, lo que genera que se realicen en forma conjunta o simultánea, operaciones enológicas, siempre que ello no implique un menoscabo a las funciones de control y fiscalización que las normas legales y reglamentarias ponen a su cargo. Los bodegueros (o en su caso sidreros), serán solidariamente responsable de la existencia de productos prohibidos en bodega, tales como ser el azúcar.

Una vez inscripto, se le otorga un número de bodega que lo identifica como tal.

Relevase que, habiéndose ampliado los cometidos del Instituto (INAVI), en cuanto a fiscalización de sidrerías como se verá infra, para la inscripción de dichos establecimientos se

requiere los mismos requisitos que para bodega (art.12 decreto 401/01 de 10 octubre 2001 reglamentario de la ley 17.295).

Se debe resaltar que en este ordenamiento jurídico que estamos analizando, se crea una herramienta jurídica eficaz para la trazabilidad grupal del producto, así como un procedimiento de carácter especial y específico ante el incumplimiento del pago de la uva a vitivinicultores.

Con respecto al primero, se logra la trazabilidad grupal y conforme a la definición de vino que venimos desarrollando, se genera un sistema de controles que enlaza los diferentes eslabones de la cadena productiva, mediante los certificados guía de circulación de uva.

Estos últimos se definen como documentos que acompañan la circulación de uva, independientemente de su destino (vinificación, consumo en fresco, elaborador particular, cámara de frío). Se expiden por el instituto de referencia, pero se completan por el productor, quien lo suscribe en calidad de declaración jurada, así como el bodeguero al momento de recepción del fruto. Es así como, cualquier movimiento del fruto de la vid deberá moverse en conjunto con un certificado guía, siempre que su cantidad sea mayor a 100 kilos o se cruce un camino que separe dos viñedos de un mismo titular. Los bodegueros (que reciben el fruto) serán responsables subsidiariamente de la exactitud de los datos contenidos en el certificado guía, debiendo además devolver una vía de este suscrita al viticultor. Para el caso de que así no lo hiciere, no contará con esa cantidad de uva como respaldo de su elaboración, pudiendo ser declarado entonces como vino artificial.

En segundo lugar, y como una herramienta especialísima del sector para la defensa del productor, en el caso en que el mismo hubiera enajenado su producción, y no hubiera recibido el precio pactado, podrá solicitar al Instituto una audiencia, conocida como -audiencia de la uva- prevista en la ley 13.665 y eventualmente solicitará la expedición del certificado de adeudo cuando el bodeguero no haya cumplido con sus obligaciones en tiempo y forma por la uva adquirida. Es de hacer notar la intervención pública del ente en una relación puramente privada, previa solicitud del viticultor por escrito, individualizando las partes involucradas, detallando a tales efectos: pagos (si los hubiere), precios acordados y todo dato que afecte el cálculo de la deuda, y las correspondientes guías señaladas infra. Una vez diagramada la misma, se notifica al bodeguero y al viticultor integrantes de la operación de la audiencia en el referido ente. Ante la eventualidad de la inasistencia del citado bodeguero citado de la

infructífera negociación realizada por el Instituto, este último debe expedir el certificado de adeudo, que tiene el valor jurídico de título ejecutivo a efectos de que el solicitante entable la vía judicial pertinente.

Como corolario de lo expuesto, y de acuerdo con la relevancia de esta actividad agraria para el país, el Decreto número 171/014 de fecha 4 de junio de 2014 declara (al igual que en Argentina) como bebida nacional al vino uruguayo en todas sus gamas y características.

6.1- INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Dentro del ordenamiento jurídico que viene de desarrollarse, la ley 15.903 de fecha 10 de noviembre de 1987 guarda una relevancia significativa; ya que es mediante la misma que se crea el Instituto Nacional de Vitivinicultura, en la redacción dada por 14 artículos (141 a 154). Este queda en funcionamiento, y por tanto comienza a operar en enero de 1988.

Dicha norma originaria fue modificada parcialmente por la ley 18.462 de 8 de enero 2009, sin alterar su esencia en cuanto al órgano rector vitivinícola.

Este Instituto es creado con la finalidad de ejecutar la política vitivinícola nacional desde su nacimiento como tal, así como también de la elaboración de sidra desde el año 2001 de acuerdo con la ley 17.295 de 31 de enero de dicho año.

A consecuencia de dicha regulación, se crea un sistema abarcativo de los procesos de elaboración y de comercialización de los productos vitivinícolas, así como lo propio respecto al producto sidra, que, si bien en un primer momento pudo haber sido objeto de resistencia, al cabo de más de 30 años se ha generado un ordenamiento general del sector productivo e industrial.

En cuanto a su naturaleza jurídica, el mismo se configura como persona pública no estatal, es decir que cumple funciones de orden público, pero su régimen interno es regido por la actividad privada, especialmente en cuanto al funcionamiento de la contabilidad y las relaciones o vínculos laborales con sus funcionarios. Sin embargo y por esta característica *sui generis*, con características híbridas entre lo público y lo privado, de acuerdo con la ley citada número 18.462 es fiscalizado por la Auditoría Interna de la Nación y por el Tribunal de Cuentas.

Cabe señalar que, debido a la incidencia del departamento de Canelones, y en particular a la importancia de la ciudad de Las Piedras en cuanto a la cantidad de vitivinicultores, así como de industrias elaboradoras de vino, fue elegida desde sus comienzos como el domicilio de este sujeto de derecho.

En cuanto a su administración, se encuentra dirigido y administrado por un directorio integrado por ocho miembros, de los cuales tres son delegados del Poder Ejecutivo, y por ende son de naturaleza estatal, designados por el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca que lo preside, Ministerio de Industria Energía y Minería y Ministerio de Economía y Finanzas, a lo que debe sumársele cinco delegados por el sector privado. Estos últimos, son designados por el Poder Ejecutivo, a propuesta de las gremiales de viticultores, bodegueros o vitivinicultores, todo ello de acuerdo con la reglamentación que dicte el Poder Ejecutivo.

Dichos gremiales tienen como requisito de admisibilidad para ser elegibles, ser de primer grado, de carácter nacional y contar con al menos dos años de antigüedad. En efecto, será el propio Poder Ejecutivo quien evaluará y aprobará cuáles de las gremiales cumplen con los requisitos para integrar el directorio.

Los miembros del directorio permanecen en sus cargos por un período de cuatro años. Previo al vencimiento de este término, los respectivos ministerios realizarán una nueva designación de sus delegados, teniendo presente que los mismos no podrán ser elegidos por más de dos períodos consecutivos. Sin perjuicio de ello, los delegados del sector público podrán ser cesados en sus respectivos cargos en cualquier momento por el Poder Ejecutivo, a instancias del respectivo ministro.

En cuanto a la voluntad orgánica del directorio, las resoluciones se tomarán por mayoría simple, contando los representantes estatales con doble voto.

Esta singular integración del directorio tiene ventajas y beneficios para el sector, ya que industriales y viticultores tienen la posibilidad de regular su propia actividad en consonancia a sus intereses, siendo el Estado el fiel de la balanza que garantiza la seguridad y la certeza jurídica, incidiendo en la planificación y ejecución de la política vitivinícola nacional.

En este sentido, es un organismo dirigido y administrado por los propios productores y bodegueros, que elabora la política nacional de desarrollo, estructura los mecanismos de promoción contenidos en los cometidos asignados por la ley, y cumple el debido control de

las normas jurídicas, todo ello en función de un esquema de política y promoción contenido en su ordenamiento jurídico.

De esta forma adquiere la connotación de un órgano mixto eficazmente integrado con representantes públicos y privados, siendo este, el elemento angular que explica el funcionamiento del Instituto conlleva a su estabilidad institucional.

Adviértase que dicha organización por la particularidad de su constitución y por la eficacia en el cumplimiento de sus cometidos, ha sido tomada como modelo para la creación de otros institutos con similares fines del sector productivo, como lo es el Instituto Nacional de la Leche (INALE)¹³, de creación en el año 2008.

Conforme a lo expuesto, la creación de este Instituto conlleva la determinación de sus cometidos y atribuciones, de acuerdo con lo establecido en el artículo 2 ley 18.462, que sustituye el artículo 143 de la ley 15.903 (con las modificaciones introducidas por el artículo 50 de la ley 16.002 y artículo 13 ley 17.295), siendo sus cometidos: A) Promover el desarrollo de la vitivinicultura en todas sus etapas, mediante actividades de investigación, extensión y divulgación. B) Proponer al Poder Ejecutivo proyectos de ley vinculados a la vitivinicultura. C) Estudiar y planificar el desarrollo de la economía vitivinícola, analizando en particular sus costos de producción, precios y mercados. D) Incrementar, mejorar y promover la producción y distribución del material de multiplicación de la vid. E) Asesorar con carácter general a los viveristas, viticultores e instituciones públicas, en el manejo del cultivo de la vid y su explotación racional. F) Organizar la protección de los viñedos contra enfermedades, plagas, virus, granizo, heladas y otras causas que afecten notoriamente su proceso productivo. G) Promover el desarrollo de industrias alternativas que utilicen como materia prima los productos derivados de la vid. H) Promover el desarrollo de las cooperativas agrarias, de producción agroindustrial o de comercialización vinculadas a la vitivinicultura. I) Promover y divulgar las cualidades de la uva y de sus derivados, propendiendo a incentivar el consumo. J) Fiscalizar toda la actividad del sector velando por la correcta aplicación de la normativa vigente relativa a sus atribuciones y cometidos. A estos efectos podrá contratar los servicios técnicos de instituciones públicas o privadas y encomendarles la realización de análisis y otras

¹³Artículo 6 de la Ley N° 18.242 de regulación, fomento y desarrollo de la producción láctea (Creación) .- Créase el Instituto Nacional de la Leche (INALE) como, persona jurídica de derecho público no estatal. El INALE estará exonerado de todo tipo de tributos nacionales, excepto las contribuciones de seguridad social. En lo no previsto especialmente por la presente ley, su régimen de funcionamiento será el de la actividad privada. Los bienes del Instituto serán inembargables y sus créditos, cualquiera fuera su origen, gozan del privilegio establecido en el numeral 2) del artículo 110 de la Ley N° 18.387, de 23 de octubre de 2008.

tareas específicas, siempre, que ofrezca garantías suficientes de idoneidad en la materia, garantizando el control de la calidad bromatológica y genuinidad de los productos derivados de la vid. K) Promover y divulgar la aplicación de las normas internacionales de calidad en materia productiva, industrial y de laboratorio. L) Desarrollar por sí o a través de convenios con otras instituciones la investigación en todas las áreas impulsadas por la Organización Internacional de la Viña y del Vino (OIV), determinando en cada caso la obligatoriedad de las resoluciones por ella dictadas. M) Determinar y aplicar las sanciones por infracciones a las normas legales que regulan la actividad vitivinícola. El monto de las sanciones y de las cuotas por convenios de pago que aplique o autorice el Instituto será reajustado al momento del cobro efectivo por el procedimiento establecido en el Decreto-Ley N° 14.500 de 8 de marzo de 1976, generando el interés previsto en dicha norma desde el día siguiente a la notificación de la resolución respectiva. N) Ejecutar las sanciones que imponga, a cuyos efectos los testimonios de sus resoluciones firmes constituirán títulos que traen aparejada ejecución la que se registrará en lo pertinente por los artículos 91 y 92 del Código Tributario. En tal sentido, constituyen resoluciones firmes las consentidas expresa o tácitamente por el sancionado y las que deniegan el recurso de reposición previsto en el artículo 151 de la ley 15.903. O) Celebrar convenios de pago para el cobro de las sanciones que aplique y sus intereses.

Es así como, la conciencia agraria del productor y las exigencias del nuevo consumidor plantean nuevos desafíos a la política vitivinícola provocando que el Instituto ejercitando sus cometidos *“en la actualidad desarrolle un programa de vitivinicultura sostenible que promueve el cuidado ambiental y certifica los viñedos que usan determinados métodos de control de plagas y enfermedades”*¹⁴, en consonancia con los nuevos paradigmas sociales de producción y consumo.

En igual sentido, el mismo compendio normativo que viene de desarrollarse determina las atribuciones del directorio (artículo 11): A) dictar su reglamento interno y el reglamento general del Instituto; B) dictar los actos de gestión y administración interna del Instituto, C) Adoptar las resoluciones del Instituto tendientes a alcanzar los cometidos que la ley asigna, D) Establecer pautas para la determinación de las sanciones conforme a las normas legales y reglamentarias en vigencia. E) Dictar el estatuto del personal contratado por el instituto. En todo lo que este no prevea, regirán las reglas del derecho privado. F) Suscribir convenios con otras instituciones a fin de cumplir los cometidos que la ley asigna al Instituto. G) Proceder a

¹⁴ Libro del Ministerio de Educación y Cultura. “Nuestro Campo”, febrero 2024. Editorial MEC.

delegar en forma provisoria o fundada a Instituciones públicas o privadas las atribuciones y cometidos del Instituto para su cabal cumplimiento.

Para el cumplimiento de los cometidos y atribuciones que competen al organismo, en el sentido de especificidad de objeto, se le confieren diferentes herramientas para regular la política vitivinícola nacional, entre las cuales se destacan como facultades específicas de acuerdo al artículo 15 de la misma norma, las siguientes: A) Establecer en cada zafra, previo dictamen técnico, la fecha de enajenación y puesta en circulación de los vinos elaborados en el país, previo cumplimiento de los requisitos reglamentarios. B) Establecer el rendimiento máximo de producción de uva por variedad y por hectárea, con destino a la vinificación para el mercado interno u otros destinos. C) Determinar en cada zafra el grado alcohólico mínimo para la circulación de los vinos de acuerdo a su clasificación. D) Determinar los productos enológicos autorizados para las correcciones. E) Actualizar en forma automática semestralmente, en los meses de enero y julio de cada año, de acuerdo con la variación del índice de precios al consumo (IPC), la tasa de promoción y control vitivinícola creada por el art.149 de la ley 15.903 en la redacción dada por el art.1º ley 16.757 y por el único artículo de la ley 17.458.

Sin perjuicio de lo mencionado ut supra, el Instituto actúa como asesor preceptivo del Poder Ejecutivo (facultades originarias contenidas en el art.144 de la ley 15.903) respecto: A) Fijación de precios mínimos para la comercialización de la uva y sus subproductos. B) Algunos casos sobre tipificación, composición, calidad, potabilidad y aptitud para el consumo de los productos comprendidos en las competencias de INAVI. C) Fijación de normas relativas a la extracción de muestras, su conservación y plazo de vigencia de estas.

Continuando con el análisis de la norma legal, el artículo 8 de la ley 18.462 crea la Junta Consultiva y Asesora del Directorio, esta Junta tiene carácter honorario y sus cometidos son: recibir información, planear interrogantes y discutir los planes estratégicos del sector. Se reunirá por lo menos dos veces al año con el Directorio y su integración también es multisectorial.

Por su parte el artículo 12 de la misma norma sustituye el artículo 11 de la ley originaria del sistema, estableciendo criterios respecto a los métodos y disidencias analíticas. Es así como, se regula la posibilidad de que los análisis de los productos (nacionales e importados) y las disidencias analíticas puedan realizarse en los laboratorios externos que la

Institución indique. Regulando, además, que la base de datos existente a efectos de la realización de los análisis de relación isotópica mediante el equipo espectrómetro de masas, tenga carácter reservado.

Concomitantemente, los artículos 13 y 14 sustituyen los artículos 2 y 3 de la ley 16.311 de 15 de septiembre de 1992, consagrando que el destino del Fondo de Reversión (creado por la norma que se modifica) será indemnizar a los viticultores afectados por fenómenos climáticos, reducir las primas de los seguros, ampliar sus coberturas y promover la reversión de los viñedos y las plantas industriales elaboradoras, así como el incentivo de la exportación de los productos vitivinícolas.

Finalmente, el artículo 16 de la ley 18.462 crea el Registro de Fraccionadores de vinos, sidras y otros productos vitivinícolas, confiriendo facultades inspectivas y de contralor para el cumplimiento de las normas y la aplicación de sanciones.

Téngase presente que la ley en análisis fue reglamentada por los decretos 279/09 de 8 de junio 2009 que reglamenta la integración de Junta Consultiva y Asesora, y decreto 328/09 de 13 de julio 2009 respecto de reglamentación de la designación directorio del INAVI.

Debido a este sistema normativo es que el control y la fiscalización de toda la actividad vitivinícola se vuelve el objetivo principal del Instituto analizado. Dicho objetivo se basasubstancialmente en el control de la autenticidad del producto definido como vino desde antaño, entendido como “*control de la autenticidad*”.

Esta base normativa hace de los productos vitivinícolas uno de los productos más fiscalizados -sino el más- del mercado uruguayo. Expliquemos esto, comienza aún antes de la implantación del viñedo, pasando por el control de la intervención en el ciclo biológico, hasta la industrialización o comercialización final del producto, siendo trascendentes para ello los controles analíticos químicos, microbiológicos y sensoriales, ajustándose a la normativa de la Organización Internacional de la vid y el vino en la materia.

En este sentido, se garantiza la naturaleza y autenticidad de los vinos, su inocuidad y su trazabilidad, mediante controles documentales, físicos y la interacción de estos últimos.

En cuanto al control documental, como fuera mencionado supra, se deben declarar las operaciones que se realiza con el producto, el mismo, es llevado a cabo mediante

declaraciones juradas que los administrados realizan personalmente bajo su responsabilidad, las que también son suscritos por el técnico actuante de la empresa.

Estos documentos tienen la validez de una declaración jurada, y, por tanto, de constatarse su falsedad podría ser de aplicabilidad la consecuencia penal conforme a derecho.

Para la implantación de la vid como fuera mencionado es obligatorio el registro como productores declarando todo lo relacionado con los viñedos implantados, número de hectáreas, número de cepas, variedades, y demás características del viñedo, presentando incluso declaraciones juradas de cosecha probable que se realizan previo a la vendimia y declaraciones juradas de cosecha efectiva.

Y, en lo que respecta al control de carácter industrial (actividad conexas o accesorias a la agraria o netamente industrial), se exige registro de todas las bodegas, sus planos, declaraciones juradas de capacidad, uva vinificada, vino obtenido, grado alcohólico, insumos utilizados para corregir grado alcohólico y mosto, declaraciones de ventas de carácter mensual, en donde se registran todos los movimientos contables de la bodega y su fraccionamiento.

En cuanto al control físico de las empresas agrarias vitivinícolas, este se realiza mediante comprobaciones materiales *in situ*, que se traducen en inspecciones a los establecimientos vitícolas, vinícolas y en vía pública (tanto en comercios como a vehículos que transporten el producto). Estas actividades se producen sin previo aviso por equipos pertenecientes al cuerpo inspectivo del Instituto y se materializa de diferentes formas, como inspecciones oculares, balance de las existencias físicas y cotejo de las mismas con la documentación existente en poder del administrado.

Conforme a lo expuesto, y considerando la actividad vitivinícola en una actividad esencialmente agraria, a razón de género-especie, reviste la cualidad de formal; es así como el Instituto en los controles que realiza debe cotejar el control documental previo con el control físico que se realiza en el establecimiento.

Asimismo, se fiscaliza el producto pronto para ser comercializado, controlándose que el mismo cumpla con todas las disposiciones legales y reglamentarias vigentes relativas al envasado, al correcto etiquetado y estampillado.

De igual forma, este Instituto procede al control de viticultores, cotejando sus declaraciones juradas de existencia de plantas en cantidad y calidad, modificaciones en la conformación del establecimiento vitícola con los correspondientes controles físicos que se realizan en carácter de inspección por el Departamento de Registro de Viñedos.

En definitiva, visualizamos al Instituto Nacional de Vitivinicultura como una persona jurídica de derecho público no estatal, que se caracteriza esencialmente por su finalidad de carácter público regido por el derecho privado, valorado actualmente como un sistema ágil y descentralizado de fiscalización y control para la actividad vinícola nacional.

6.2. INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV Argentina)

En la República Argentina, como organismo rector de la vitivinicultura como se dijera se creó el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), el mismo es un organismo perteneciente al Estado Nacional y que ha sufrido diversos cambios a lo largo de su historia, parafraseando a Juan Jesús Hernández en referencia al mismo menciona que fue *“creado en 1959 por la Ley Nacional N° 14878, que constituyó una política pública clave para el desarrollo de la vitivinicultura nacional, en tanto cristalizó una determinada correlación de fuerzas existente en la época de creación e influyó en los conflictos y la evolución de esta agroindustria en los años posteriores. El texto de la ley permitía avizorar los enfrentamientos que se producirían en los años siguientes. La forma colegiada y con representación pública y privada establecida para la conducción del organismo fue rápidamente suspendida y en su reemplazo el Instituto fue intervenido por el gobierno nacional por 21 años. Gobiernos democráticos y dictatoriales decidieron dirigir el organismo a través de sus delegados limitando el cumplimiento de la ley”*¹⁵.

Es decir que hasta el año 1959, la actividad vitivinícola en el país se desarrollaba bajo diversas normativas, entre las que destacaba la Ley Nacional N° 12372, promulgada en 1938. Esta legislación sentó las bases para la regulación del sector, asignando a la "Dirección General Vitivinícola" la responsabilidad de supervisar y administrar la industria. Con el

¹⁵ Hernández, Juan Jesús “El instituto nacional de vitivinicultura: el regulador creado, intervenido y reformado”, Recuperado en [https://www.scielo.org.ar/img/revistas/postdata/v19n1/html/v19n1a03.htm#:~:text=Introducci%C3%B3n-,El%20Instituto%20Nacional%20de%20Vitivinicultura%20\(INV\)%20fue%20creado%20en%201959,en%20los%20conflictos%20y%20la](https://www.scielo.org.ar/img/revistas/postdata/v19n1/html/v19n1a03.htm#:~:text=Introducci%C3%B3n-,El%20Instituto%20Nacional%20de%20Vitivinicultura%20(INV)%20fue%20creado%20en%201959,en%20los%20conflictos%20y%20la)

tiempo, dicho organismo evolucionó para convertirse en la Dirección de Vinos y Otras Bebidas, una entidad compuesta por funcionarios designados directamente por el Poder Ejecutivo Nacional, curiosamente con sede en Buenos Aires y bajo la jurisdicción del ministerio encargado de los asuntos agrícolas, cuya denominación fue cambiando en las décadas posteriores.

Es con la Ley 12372 que se abarcaban aspectos como la comercialización, supervisión y fiscalización técnica de los productos vitivinícolas.

Finalmente, la Ley 14878, conocida como Ley General de Vinos, reemplazó a la anterior. Este nuevo marco normativo reforzó las regulaciones técnicas para garantizar la autenticidad de los productos vitivinícolas, estableció un régimen de penalidades más específico, y creó el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) como sucesor de la Dirección de Vinos. El INV asumió el rol de ente técnico y promotor del sector, con una estructura que busca integrar a los diferentes actores de la agroindustria vitivinícola y gestionar sus intereses y conflictos de manera institucionalizada. Expliquemos esto, dicho organismo nace con el objetivo de regular, controlar y fomentar la actividad vitivinícola en el país, y es lo que ha realizado durante todos estos años, desempeñando un papel central en la consolidación de la industria vitivinícola argentina, asegurando la calidad, autenticidad y competitividad de los productos vitivinícolas tanto en el mercado interno como en el externo.

El marco regulatorio del INV se encuentra delineado en la Ley N° 14.878, conocida como la Ley General de Vinos, y en el mencionado Decreto-Ley N° 18.076. Estas normativas establecen las funciones, competencias y estructura organizativa del Instituto.

Es en este sentido que el INV tiene como atribuciones principales garantizar la autenticidad y calidad de los productos vitivinícolas mediante análisis y certificaciones, fiscalizar los procesos de producción, elaboración y comercialización de vinos y derivados, así como también emitir normativas que aseguren el cumplimiento de los estándares de calidad y producción, regular la utilización de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, impulsar la industria vitivinícola en el ámbito nacional e internacional, fomentar la investigación y el desarrollo tecnológico en el sector, realizar inspecciones y auditorías para verificar el cumplimiento de la legislación vigente, e imponer sanciones ante infracciones a las normativas establecidas.

Actualmente se encuentra dirigido por un presidente, quien es designado por el Poder Ejecutivo Nacional, y cuenta con diferentes departamentos y delegaciones regionales que facilitan su acción en todo el territorio nacional.

La actividad del INV es esencial para garantizar la competitividad de la industria vitivinícola argentina. Su rol en la certificación de calidad y en la regulación de los estándares productivos ha sido clave para posicionar a los vinos argentinos en el mercado internacional. Además, su trabajo en la protección de las denominaciones de origen contribuye a resguardar el patrimonio cultural y productivo asociado a la vitivinicultura. Cabe mencionar que contar con denominaciones de origen, es un sello distintivo que aún Uruguay no tiene.

En definitiva, el Instituto Nacional de Vitivinicultura constituye un pilar fundamental en la regulación y promoción de la industria vitivinícola argentina. A través de un marco normativo consolidado y una estructura funcional, resultando indispensable para consolidar a la Argentina como un referente mundial en la producción de vinos de alta calidad.

CAPITULO III

7.-CATEGORÍAS DE VINOS

Para catalogar a la bebida de referencia -vino- existen diferentes criterios de origen jurídico y doctrinarios. En esta investigación tomaremos el criterio de *“la calidad”* que da origen a diferentes clases de vinos cuya distinción se encuentra en la calidad de las cepas usadas, los métodos de producción, sus cualidades organolépticas, y una de las más trascendentes el grado alcohólico alcanzado.

En el Uruguay se encuentran reguladas mediante distintos decretos reglamentarios del Poder Ejecutivo los diferentes tipos de vinos. Sin embargo, y parafraseando a Hebert Porro *“no existe ni en las leyes, reglamentaciones o resoluciones atingentes, una clasificación metódica y orgánica (...) Son varios los criterios tenidos en cuenta por el ordenamiento legal y reglamentario”*¹⁶.

¹⁶ Porro, Herbert. Op cit. Pag. 12

En cambio, en Argentina, el origen de la clasificación de los vinos es de rango legal, ya que a partir del artículo 17¹⁷ de la ley general de vinos -que ya se hiciera mención en este

¹⁷ ARTICULO 17. — A los efectos de la presente ley, se considerará:

a) Vinos genuinos a los obtenidos por la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura o del mosto de la uva fresca, elaborados dentro de la misma zona de producción. A este efecto la reglamentación fijará los grados beaumé mínimos de las uvas, según las zonas y las condiciones climáticas. En consecuencia, ningún otro líquido, cualquiera sea su origen o composición, podrá designarse con el nombre de vino, precedido o seguido de cualquier adjetivo, excepto los especificados más adelante;

b) Vinos especiales (licorosos y/o generosos):

1. Categoría A: Es el vino seco o dulce que, sin adiciones, posee un grado alcohólico no inferior a doce y medio por ciento (12,5 %) en volumen y/o una riqueza alcohólica adquirida y en potencia no menor de quince grados (15° GL).

2. Categoría B: Es el vino seco o dulce cuya graduación alcohólica no sea inferior a quince por ciento en volumen (15%) y provenga, en parte, de la adición de alcohol vínico en cualquier momento de su elaboración;

3. Categoría C: Es el vino obtenido adicionando en cualquier momento de su proceso de elaboración indistinta, conjunta o separadamente cualquiera de los siguientes productos, mosto concentrado, mistela, arrope, caramelo de uva o alcohol vínico con una riqueza alcohólica total no inferior a quince grados (15° GL).

c) Vinos espumosos, champaña o champagne el que se expende en botellas con una presión no inferior a cuatro atmósferas (4 atm.), a veinte grados centígrados (20° C) y cuyo anhídrido carbónico provenga exclusivamente de una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado. Esta fermentación puede ser obtenida por medio del azúcar natural de la uva o por la adición de sacarosa. Se permitirá la adición de licores a base exclusivamente de vino con cognac o aguardiente vínico.

d) Vino gasificado, el que ha sido puro después de su elaboración definitiva debiendo hacerse constar dicha denominación en los adiciónado de anhídrido carbónico marbetes adheridos a los envases de venta;

e) Vino compuesto (Vermut, quinado o tónico), el elaborado con base mínima de setenta y cinco por ciento (75 %) de vino alcoholizado o no con el agregado de sustancias aromáticas, amaras y/o estimulantes; pudiendo edulcorarse con sacarosa o mosto concentrado o mistela y colorearse con caramelo. En la elaboración de los quinados deberán utilizarse extractivos de corteza de quina;

f) Productos analcohólicos de la uva, son:

1. Jugo de uva, el reducto de la molienda o prensado de la uva fresca, filtrado y estabilizado con productos aprobados por el Instituto antes de iniciarse el proceso de fermentación alcohólica. Se tolerará alcohol proveniente de fermentaciones accidentales, con un límite máximo de uno por ciento (1 %) en volumen;

2. Mosto virgen de uva, el proveniente de la molienda o prensado de la uva fresca en tanto no haya empezado a fermentar;

3. Mosto de uva en fermentación, aquél en proceso de fermentación, cuya riqueza alcohólica no exceda de cinco por ciento (5 %) en volumen;

4. Mosto sulfitado, el mosto estabilizado con el agregado de anhídrido sulfuroso en dosis que establezca la reglamentación;

5. Mosto concentrado, el obtenido del mosto de la uva en sus diversos grados de concentración mediante procesos térmicos al vacío o al aire libre, sin haber sufrido caramelización sensible.

6. Arrope de uva, el producto resultante de la concentración avanzada de mosto de uvas, a fuego directo o al vapor, sensiblemente caramelizado con un contenido mínimo de quinientos (500) gramos de azúcar por litro;

7. Caramelo de uva, un arrope de uva con mayor grado de caramelización y un contenido de azúcar no mayor de doscientos (200) gramos por litro.

g) Chicha de uva, el producto que resulta de la fermentación parcial del mosto detenida antes de alcanzar cinco por ciento (5%) de alcohol en volumen y con un contenido mínimo de ochenta (80) gramos por litro de azúcar reductor. Queda prohibida la elaboración de chicha a base de mosto concentrado;

h) Mistela, el producto que contenga como base mosto alcoholizado con alcohol vínico hasta un límite máximo de dieciocho (18%) de alcohol en volumen. El mosto utilizado deberá poseer directamente o previa concentración o por adición de mosto concentrado un contenido azucarino mínimo de (doscientos cincuenta) 250 gramos por litro;

trabajo-, clasifica y define a los vinos genuinos, así como también a los vinos “*especiales*”, diferenciando también en cuanto a su calidad, distinguiendo entre aquellos que tienen alcohol y aquellos que no.

Ambos países son miembros plenos del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) desde el 26 de marzo de 1991 como resultado del Tratado de Asunción, conformado inicialmente por la República Argentina, la República Federativa de Brasil, la República del Paraguay, la República Oriental del Uruguay, al cual se han incorporado la República Bolivariana de Venezuela (actualmente suspendida), y la República de Bolivia (desde 2024), en consecuencia se encuentran sometidos a la órbita del Reglamento Vitivinícola del bloque, desde su redacción en 1996; cuyo cometido fue contar con una norma regional que favorezca la circulación de productos vitivinícolas entre los estados partes. En efecto, en su artículo 2.2 define al vino en consonancia con la definición de los estados partes, y los clasifica en función de su clase, tomando como referencia el grado alcohólico adquirido.

Siendo esta última la norma marco de armonización legislativa a la cual deberían ajustarse los estados miembros, las legislaciones vitivinícolas de cada país, sin embargo, mantendrán su plena vigencia dentro de los mismos (es decir las clasificaciones analizadas) a modo de preservar su identidad vitivinícola en el marco del MERCOSUR.

A los efectos de esta investigación, se analizará la clasificación resultante de la normativa uruguaya a fin de arribar a las recientes categorías de vino reguladas.

7.1.-VINO DE MESA.

-
- i) Aguardiente de vino, pisco o brandy, el producto de la destilación especial de vino sano, cuya graduación alcohólica al salir del destilador no sea superior a setenta y cinco (75%) en volumen de acuerdo a la reglamentación que dicte el Instituto;
 - j) Cognac o coñac, el aguardiente de vino añejado en envases de roble por un término no inferior a dos años. Este lapso podrá computarse promediando el estacionamiento de partidas de distintas edades, ninguna menor de un año. Podrá autorizarse con carácter general el uso de envases de otras maderas de aptitud probada;
 - k) Grapa, grappa o aguardiente de orujos, el aguardiente obtenido por destilación de los orujos;
 - l) Alcohol vínico, el que se obtiene por destilación y rectificación de vinos, productos o subproductos derivados de la fermentación de la uva;
 - m) Los productos o subproductos derivados de la industria vitivinícola no definidos en el presente artículo, deberán ser aprobados previamente por el consejo directivo, previos los informes técnicos pertinentes;
 - n) Toda bebida que presente características similares a las definidas, pero que han sido obtenidas por procedimientos distintos a los enumerados en la presente será calificada como bebidas artificiales.

La categoría de vino que más se adquiere en el Uruguay es la llamada vino de mesa, representando en el año 2023 más de 50 millones de litros de vino consumido.

Dicho tipo de vino generalmente se bebe poco después de su elaboración o liberación de producción y puede clasificarse en blanco, rosado o tinto.

El mismo se encuentre regulado por decreto de fecha 22 de junio de 1961, en donde quedan de manifiesto sus características organolépticas y sensitivas, según el cual en cada envase y en forma preceptiva deberá consignarse en su envase el país de origen, tipo de vino, el elaborador, así como la identificación del importador (en caso de existir), su dirección y número de inscripción ante INAVI.

En función de las atribuciones del organismo rector para cada zafra se fijará el grado mínimo para ser considerado tal, siendo actualmente el rango entre 10 y 12 grados, si fuera menor estaría -actualmente- sin tipificación legal que lo recoja, no pudiendo comercializarse, y en cambio si fuera mayor a 12 grados correspondería la categoría de Vino Calidad Preferente que se analizará a continuación.

A dicho vino se le conoció como “*vino común*”, pero a partir del decreto 190/2010¹⁸ se lo revaloriza calificándolo como vino de mesa, en el entendido que su tradicional acepción podría dar lugar a error o una evaluación peyorativa, alejando al consumidor de un vino que es concebido para ser consumido diariamente, en promoción de su venta a los efectos de que se encuentre en la mesa de todos.

7.2.-VINO CALIDAD PREFERENTE (VCP).

Surge en la década de los 90' la necesidad imperiosa de diferenciar estos tipos de vino de mejor calidad, de los vinos que en ese entonces eran llamados comunes, así como normalizar los aspectos de comercialización y presentación de los mismos. A tales efectos se toma de la legislación española la idea de Vino Calidad Preferente de Región Determinada (VCPRD), y se reglamenta la norma de referencia, sin contar con regiones específicas o denominaciones de origen (como si las tiene España) diferenciándolo solo por sus características del vino de mesa.

¹⁸ Artículo 5: A partir del presente, los vinos denominados comunes, en relación a su clase, pasarán a denominarse en todos los casos "vinos de mesa".

Señala Porro en referencia a la definición de vino fino (hoy entendida esta categoría como Vino Calidad Preferente) que: “*son aquellos, cuyas condiciones de elaboración requieren procedimientos y técnicas especiales. Suponen un mayor esmero, por parte del elaborador sobre la uva empleada y el método de elaboración utilizado; un especial cuidado en el período estacionario con técnicas de afinamiento y una disponibilidad de envases adecuados. Se comercializan embotellados en envases menores, con marca determinada y con esmero en su presentación*”¹⁹, es decir que son vinos especiales en cuanto a sus técnicas aplicadas, no en referencia su conformación como tales.

Es así que, fue indispensable desarrollar la imagen de los vinos de calidad preferente con medidas relativas a la presentación, requisitos para el libramiento al consumo, condiciones de elaboración y características de composición.

A tales efectos se definen en el decreto 283/93 y 431/94 las características de este tipo de vino, siendo aplicables tanto a los industriales nacionales como a los importados.

Es así como el vino calidad preferente (VCP), conocido anteriormente como vino fino, es un vino de calidad superior, cuyas subcategorías son blanco, rosado o tinto.

Se define a estos de acuerdo al primer decreto citado como “*los elaborados a partir de variedades Vitis Viníferas de reconocida calidad enológica aceptadas a este fin por el Instituto Nacional de Vitivinicultura*”, es decir que, es el INAVI quien identifica las cualidades especiales en cuanto a cepas para ser considerados tales, así como la graduación alcohólica mínima (actualmente 12% vol), debiendo cumplir además diferentes cualidades analíticas en cuanto a su producción y liberación al público²⁰.

Siendo uno de los productos con mayor valor enológico, así como económico, solo podrán ser envasados en vidrio, y su capacidad no podrá exceder los 750 centímetros cúbicos.

¹⁹ Porro, Herbert. Op cit. Pag. 16

²⁰ Artículo 4

Los vinos de calidad preferente deberán reunir las siguientes cualidades analíticas:

- 1) Grado alcohólico mínimo: 10.5% en volumen;
- 2) Acidez volátil máxima: 0,80 g/l (gramos por litro) expresada en ácido sulfúrico, con excepción de los vinos con edad superior a un año, para los cuales se admite un límite superior a 0,80 gramos por litro, previoun informe de la Comisión Enotécnica Asesora. Para los vinos de grado alcohólico natural y adquirido mayor de 12% en vol. se admite un incremento de 0.04 g/l en la acidez volátil por cada grado alcohólicosuperior al 12% en vol.;
- 3) Anhídrido sulfuroso total máximo de 200 mg/l para vinos con menos de 4g/l de azúcar expresado en glucosa. El límite máximo será de 300 mg/lpara vinos con más de 4 g/l de azúcares reductores;
- 4) Además, presentarán el adecuado nivel de estabilidad debiendo a este efecto aprobar los ensayos de estabilidad físico-química y biológica y no presentarán defectos en sus caracteres organolépticos.

Respecto a su presentación al consumidor, deberá tener un rotulo o etiqueta que contenga toda la información respecto del industrial, tipo de vino, grado alcohólico, país de procedencia, contenido, sigla VCP, y datos del importador en su caso, todo en idioma español. Es de esta forma que se visualiza la importancia de esta y como sobresalta al momento de elegir que producto consumir, es así como *“el vino es un producto complejo debido a sus atributos y descriptores, y por ello la etiqueta debe incluir el nombre de la bodega, la marca, contenido de alcohol, variedad de uva, lugar de origen, tipo de vino y maridaje recomendado”*²¹, siendo un uno de los principales elementos de atractivo en góndola.

Asimismo, para el caso de establecerse en la misma una indicación geográfica, región de origen o denominación de origen, el producto deberá contar con una certificación expedida por el órgano de fiscalización o entidad competente que acredite el derecho de uso de su invocación (razón por la cual el Instituto Nacional de Vitivinicultura, lleva un Registro de Indicaciones Geográficas de Origen).

7.3.-LOS VINOS ESPECIALES DEL NUEVO CONSUMIDOR

Se entiendo por consumidor de acuerdo con la normativa vigente (ley 17.250 de fecha 11 de agosto de 2000) a *“toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza productos o servicios como destinatario final en una relación de consumo o en función de ella”*²², por lo cual, entendemos por consumidor de vino a todo sujeto que adquiera el fruto de la vid transformado como destinatario final y que forma parte por ende de una relación de consumo regulada por la ley de referencia.

Revistiendo la calidad de tal, tiene el derecho explícito de proteger su vida y su salud, eligiendo para ello los productos que desee consumir. En función de lo expresado, es que este nuevo grupo de consumidores ya exige desde los años 80' del siglo pasado nuevas categorías de vino, nuevas definiciones y menos contenido alcohólico, de acuerdo a lo que resulta de los decretos que lo regulan.

²¹Fernández, M. y Meraz Ruiz, L. (2022). “Etiqueta como estrategia de compra. Vinos ganadores de concurso internacional”, en Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad, RIVAR. Vol. 9, nº 25, pag 242.

²²Artículo 2 ley 17.250 de fecha 11 de agosto de 2000.

En este sentido Becker en 1991 puntualizaba “*los cambios de valores relativos a la salud seguirán provocando en los mercados tradicionales, el desplazamiento del consumo del vino hacia otras bebidas no alcohólicas o con menor contenido de alcohol. Las bebidas refrescantes a base de vino (coolers) han obtenido un buen resultado en los Estados Unidos, pero desde 1987 las ventas están en clara regresión. Entre otras razones por la competencia de coolers a base de malta. En Europa estas bebidas no han tenido apenas éxito. En cuanto a los vinos con baja graduación alcohólica, fruto de una fermentación parcial o de una desalcoholización, están todavía en fase de lanzamiento (por ejemplo, Lambrusco Light). Tan sólo los consumidores británicos han mostrado interés por este nuevo producto. El desarrollo de estas bebidas a base de vino es todavía costoso y lento; sus efectos sobre el consumo sólo se percibirán más allá del horizonte del año 2000*”²³. El desarrollo de estos productos particulares se ha visualizado en efecto en los primeros años de este siglo, quedando aún por cuantificar la participación en el consumo de los vinos desalcoholizados o parcialmente desalcoholizados.

Es así como el ordenamiento jurídico ha regulado diferentes tipos de vinos especiales, con base en el vino, pero con particularidades en cuanto a su definición. Los bodegueros industrializadores del fruto, han realizado sondeos de mercado que demuestran que los productos resultantes tendrían buena aceptación por parte del consumidor al tratarse de bebidas más livianas y elaboradas en base a productos naturales.

En función de la competencia otorgada al Instituto Nacional de Vitivinicultura como asesor del Poder Ejecutivo es que se han regulado diferentes tipos de categorías de vino, estas responden a las necesidades del mercado exigida por los industriales o importadores o en su defecto como consecuencia de los estudios de mercado en cuanto a la pertinencia de cubrir lo pretendido por un consumidor en particular.

7.3.1.-VINO FRUTADO.

En este sentido, en el año 1982 mediante Decreto 353/82 se define, regula y habilita la producción del “*vino frutado*”, con el cometido de determinar no solo sus parámetros sino la

²³BECKER, W. “Aspect général et répercussions économiques du dilemme diversification-uniformisation”, Bulletin de IO (1991, 719-720).

participación cuantitativa de los componentes de este, asegurando de esa forma su genuidad, inocuidad y calidad.

En cuanto a su denominación legal se entiende como el producto obtenido de la mezcla de vino natural y apto para el consumo en cualquiera de sus tipos, tinto, clarete, blanco y rosado, con la pulpa de fruta y almíbar de distintas concentraciones de azúcar. Es decir, que la base del producto sigue siendo la definición de vino natural ya analizada, sin embargo, se admite en esta oportunidad, la adición de productos naturales, logrando, por ejemplo, el denominado popularmente como “*vino con frutilla*”.

En cuanto a los factores técnicos que hacen a la definición del producto, el porcentaje mínimo de vino que podrá tener es de 70%, y para la pulpa de fruta es de 5% con una composición regulada²⁴.

En cuanto al grado alcohólico real mínimo, deberá ser de 7° 2 G.L, estableciéndose una tolerancia de 0,2 G.L, lo que deja de manifiesto la importancia de la reducción de alcohol en los vinos especiales.

Para la elaboración de este producto, y en función de la definición de vino natural que enmarca el ordenamiento jurídico del vino, se configura como norma de carácter prohibitiva la adición de esencias naturales y artificiales, materia colorante extraña, productos enturbiantes o que contribuyan a mantener en suspensión la pulpa de fruta y conservadores antimicrobianos.

Adviértase que una particularidad ya admitida en los 80' fue la adición de anhídrido carbónico, basado en la aceptación de las bebidas o refrescos carbonatados, estableciéndose igualmente que para el caso de hacerlo la presión no será inferior a las 3 atmósferas.

En cuanto a la comercialización de este, solo se pueden comercializar en envases de capacidad de hasta un litro, previa adquisición de las boletas de control o estampillas (sinónimos legales), de acuerdo a lo regulado por (hoy) INAVI. Asimismo, en cuanto al

²⁴ Artículo 5 Decreto 353/982. Las pulpas de frutas que se utilicen en la elaboración del producto regulado por el presente decreto, deberán responder a la siguiente composición: 1) Sólidos solubles en grados Brix, mínimo 23 grados. 2) Masa escurrida a través del tamiz U.N.I.T. Nº 74 (norma U.N.I.T. 39/44) mínimo 63% (sesenta y tres por ciento m/m). 3) Sacarosa, máximo 20% (veinte por ciento m/m). 4) Anhídrido sulfuroso total, máximo 2.5 g/kg. 5) Acido sórbico, máximo 2.0 g/kg. 6) Otros conservadores antimicrobianos ausentes. 7) Espesantes ausentes. 8) Materia colorante natural.

etiquetado, además de lo propio para vinos de mesa analizado, deberá figurar visiblemente la denominación "*frutado*" y el tipo de vino y fruta que contiene.

Cabe puntualizar como colorario que, a los efectos de su integración normativa con el sistema, le son aplicable a este tipo de vino lo propio del vino de mesa, en cuanto a elaboración y comercialización.

7.3.2-VINO REFRESCANTE

Poco después de la regulación del vino frutado, surge en el año 1988 el producto denominado "*vino refrescante*", mediante la sanción de un nuevo decreto emitido por el Poder Ejecutivo, basado en la mezcla de una base de vino con jugos, extractos o esencias de frutas, siendo incluida dentro de la categoría legalmente prevista de vino especial.

Es así, como el decreto 418/88 de fecha 15 de junio de 1988 define a este producto (también conocido por *wine cooler*) como "*el obtenido con la mezcla de vino natural y apto para el consumo, en cualquiera de sus tipos (tinto, clarete, blanco y rosado) y jugos (concentrados o diluidos), extractos o esencias naturales de frutas y anhídrido carbónico, con la adición o no de almíbar, cualquiera sea su contenido de azúcar o jarabe de alta fructuosa*"²⁵; en efecto, se visualiza un producto final de gran versatilidad y de sabor ligero, encontrándose en las antípodas a la exclusiva fermentación de uvas de los vinos de mesa o VCP.

Estas particularidades han generado aceptación en el consumidor, ganando popularidad principalmente entre los jóvenes.

Respecto a la definición técnica, el producto final deberá contar un porcentaje mínimo de vino del 40%, y respecto al grado alcohólico real será como mínimo de 4.G.L. respecto a las prácticas enológicas admitidas para su elaboración, igual regulación que para el tipo de vino que antecede en cuanto a prohibiciones.

Respecto de la comercialización de este, se podrán liberar al mercado en envases de hasta 3 litros de capacidad, previa adquisición de la correspondiente boleta de control de calidad y circulación. En cuanto al rotulo del mismo, deberá agregarse visiblemente el tipo especial de vino "*vino refrescante*" así como también el grado alcohólico alcanzado (además

²⁵Artículo 2 decreto 418/88.

de lo ya regulado para los vinos de mesa). Téngase presente que de ser este producto importado rige además la particularidad consagrada en el artículo 8.1 del Reglamento Vitivinícola del Mercosur, es decir que solo se permitirá su circulación en envases de hasta 1 litro con el cometido de preservar la identidad de los productos vitivinícolas de cada Estado Parte del bloque regional.

Nuevamente en cuanto a su integración normativa con el sistema, le son aplicable a este tipo de vino todas las disposiciones que regulan la elaboración y comercialización del vino de mesa, en lo pertinente.

7.2.3.-VINO LIVIANO.

Ya en el nuevo milenio y como consecuencia de la iniciativa del Instituto Nacional de Vitivinicultura, visualizando la necesidad de acompañar las políticas de estímulo al consumo de productos con menor contenido alcohólico, se define y conceptualiza en artículo único por decreto 190/2010 al “*vino refrescante*”. Este tipo de vino se caracteriza por ser suave y más ligero, siendo ideales para aquellos consumidores que buscan beber un producto puramente de vino (sin mezclas de otros productos) pero con un grado alcohólico moderado.

En consecuencia, se autoriza “*la elaboración de vinos livianos con un contenido alcohólico de 7,0 a 8,5% en volumen, obtenido exclusivamente por la fermentación de los azúcares naturales de la uva*”, en este sentido, no se aparta de la definición de vino natural originaria, sin embargo, puntualiza la graduación alcohólica requerida. Asimismo, en cuanto a su presentación en botella, se aprueba la posibilidad de gasificar el producto.

Para su comercialización, además de adquirir la correspondiente boleta de contralor que garantiza su efectivo control y genuidad por el Instituto rector, deberá llevar la leyenda “*vino liviano*” o “*vino leve*” a elección del importador o elaborador, debiendo tener en este caso 6 milímetros como mínimo.

En cuanto a su envasado, conforme a la regulación de este año, el decreto 41/2024 regula que este tipo de vino especial sólo podrán ser envasados en botellas de hasta un litro y medio y en latas de aluminio. Este último tipo deja de manifiesto el gusto del nuevo consumidor, entiéndase por tal principalmente el juvenil.

7.3.4.-VERMOUTH, SU REVALORIZACIÓN.

El decreto del 24 de febrero de 1928 reglamentario de la ley general de vinos definía al vermouth como un tipo de vino especial, visualizando desde aquel entonces a este tipo de bebida como aperitivo popular de las casas uruguayas. Dicha legislación se vio modificada por Decreto 639/79 del 16 de noviembre de 1979, por el cual se autorizó la elaboración de vermouth o vermut, sobre la base de los tipos de vino blanco, tinto o clarete, así como también la necesidad de regular los componentes admitidos en su elaboración.

Dicha bebida, en los últimos tiempos se ha revalorizado, habiendo aumentado sus ventas exponencialmente, respondiendo a las exigencias del nuevo consumidor, redefiniendo la cultura del aperitivo, configurándose incluso como faro de la industria en este sentido, habiendo organizado recientemente el -Primer Encuentro Vermutero Latinoamericano-²⁶.

Se define a este tipo como *“la bebida obtenida por la maceración de ciertas plantas aromáticas y amargas en vino blanco, tinto o clarete, o adicionado a dichos tipos de vinos, el extracto de esas mismas plantas”*²⁷.

En cuanto a su factor técnico, se establece que mínimamente deberá contener el producto final un 75% de vino, siendo su graduación mínima 15 GL; téngase presente que el mismo por lo general se consume con hielo y últimamente con soda, lo que reduce significativamente su graduación alcohólica en boca, siendo admisible (además de las ya reguladas) correcciones enológicas particulares²⁸, entre las cuales se destaca la habilitación de la hidratación.

Respecto a su elaboración y comercialización, deberá aplicarse lo ya expuesto en cuanto a vino de mesa.

²⁶https://www.bodegasdeluruguay.com.uy/notas/leer/montevideo_sera_sede_del_primer_encuentro_vermutero_latinoamericano

²⁷Artículo 1 Decreto N° 639/979

²⁸ Artículo 3 Decreto N° 639/979 Sustitúyese el artículo 12 del decreto de 6 de agosto de 1929, por el siguiente: "ARTICULO 12. Además de las correcciones enológicas y de la agregación de sustancias autorizadas para los vinos comunes, el vino, ya sea tinto, blanco o clarete, utilizado para la elaboración del vermouth o vermut, podrá ser adicionado de los siguientes componentes: A) Alcohol potable puro o alcohol vínico; B) Azúcar puro o mosto de uva; C) Sustancias amargas y aromáticas no prohibidas por las normas legales y reglamentarias vigentes; D) Caramelo; E) Infusiones, esencias, extractos, tinturas y destilados utilizados habitualmente para la elaboración de estas bebidas y no prohibidos por las normas legales y reglamentarias vigentes. Para la preparación de dichas infusiones, extractos, tinturas y destilados, así como para las operaciones tecnológicas propias de cada elaborador, será permitida la hidratación".

7.3.5.-NECTAR DE UVA: EL DESAFIO DEL SUBPRODUCTO

Por decreto 41/2024 de 2024 además de incursionarse en definir a dos tipos de categorías de vino, se entendió necesario definir legalmente al néctar de uva y a su versión gasificada.

En tal sentido se establece que el mismo es *“una bebida no fermentada, para consumo directo, obtenida por la adición de agua potable y/o azúcares y/o miel y/o jarabes y/o edulcorantes (en una cantidad no superior al 20% en peso respecto al peso total del producto acabado) y/o vitaminas y minerales a los siguientes productos de la vid: zumo de uva, zumo de uva concentrado, zumo de uva deshidratado, zumo de uva extraído con agua, puré de uva, puré de uva concentrado o una mezcla de ellos. Se puede adicionar exclusivamente las sustancias aromáticas extraídas de la uva y obtenidas por medios físicos adecuados”*²⁹.

Este subproducto de la uva no es vino, y tiene su mayor exponente en el consumo brasileño de este tipo de bebida; brindado al sector una nueva forma de comercializar el subproducto de la uva. Sin embargo, como fuera dicho no estamos en presencia de una categoría de vino, por no haber pasado por su proceso de elaboración y fermentación.

Respecto a parámetros técnicos, su contenido debe contener como mínimo 50% de zumo de uva y/o puré de uva, y se admite una tolerancia de graduación alcohólica de hasta 1% en volumen.

Por su parte, para producir néctar de uva gasificado, se le debe añadir dióxido de carbono, bajo idéntica fundamentación que la adicción de este tipo en los vinos.

Este tipo de producto se presenta al mercado como competidor directo de jugo de naranja y manzana, quienes al día de hoy representan el mayor volumen consumido.

8. VINO DESALCOHOLIZADO Y PARCIALMENTE DESALCOHOLIZADO.

Como una innovación en la región, y a su vez como precursores en la materia, se decretaron nuevas categorías específicas de vino, fundamentadas en la armonización internacional sugerida por la Organización Internacional de la Viña y el Vino mejorarían el

²⁹ Decreto del Poder Ejecutivo 41/2024 de 2024

desarrollo y comercialización de los productos vitivinícolas teniendo en consideración, además, que existen nuevos productos con posible impacto en el mercado.

Esta nueva concepción tiene como punto de partida la elaboración de cerveza sin alcohol en los países europeos. A esta práctica se la ha conocido como una necesidad o moda; expliquemos esto: necesidad, debido a las nuevas concesiones nutricionales, donde el consumo de alcohol se visualiza como un problema a evitar. A tal punto que, se iguala el consumo del vino al consumo del cannabis como drogas socialmente admitidas y reguladas *“desmitificando a un tipo particular de droga, sumándolo a las demás de este género ya socialmente admitidas y reguladas íntegramente como lo son el tabaco y el alcohol”*³⁰.

Por otra parte, al decir de Fernando González Botija, se podría estar en presencia de una moda, entendida esta como un *“uso, gusto o costumbre que tienen mucha aceptación en un tiempo o lugar determinados”*³¹, en el entendido que el gusto de la población occidental es consumir productos sanos y sin alcohol, o en su defecto con la menor cantidad posible.

Sin embargo, estas posiciones lejos están de ser antagónicas, la motivación del nuevo consumidor tiene su explicación en el deseo de reducir las ingestas calóricas del alcohol, así como también reducir o eliminar por completo los efectos nocivos que podrían causar las grandes ingestas de alcohol al sistema nervioso.

Ya puntualizaba en 1993 Jean Louis Escudier que existía *“el interés creciente por las bebidas con pocas calorías aligeradas o sin alcohol aparece en numerosos países”*³². Para este autor, la explicación del surgimiento de los nuevos productos tiene su razón en tratar de compensar la pérdida de consumo del producto, lo que hace explorar al mundo del vino en la legislación activa de nuevos productos para el nuevo consumidor.

Estas respuestas no son únicas del vino, sino que, por el contrario, toman como ejemplo a la cerveza en países anglosajones y a la sidra en países bálticos, señalaba el mismo que *“gracias a las técnicas nuevas, a la apertura de los mercados y al esfuerzo de las legislaciones extranjeras, habrá cada vez más productos nuevos”*³³.

³⁰ Beatriz Puppo y otro. Ponencia Congreso XIV Encuentro de Colegio de Abogados de Rosario, sobre Temas de Derecho Agrario, octubre 2024. Pag. 22. Editorial Instituto de Derecho Agrario del Colegio de Abogados de Rosario.

³¹ Definición Real Academia Española. Recuperado en: <https://www.rae.es/diccionario-estudiante/moda>

³² Jean Louis Escudier en González Botija, Fernando op. cit. Pag 135

³³ Jean Louis Escudier en González Botija, Fernando op. cit. Pag 135

Es así, como se arriba a un punto de inflexión, lo que fuera conocido como el sinónimo de la calidad del producto vitivinícola, es decir, cuanto mayor grado alcohol mayor calidad del producto, vira hacia la tendencia actual de mayor calidad del producto independientemente de la graduación alcohólica adquirida, rompiendo de esta forma con las tradiciones profesionales de calidad del producto y requisitos mínimos en cuanto a graduación alcohólica.

8.1 DEFINICIÓN EN LA OIV

La discusión técnica-jurídica respecto de si el vino desalcoholizado o parcialmente deslocalizado es o no vino, se desarrolló en la órbita de la Organización Internacional de la Vid y el Vino de las cuales son miembros Argentina y Uruguay, habiendo tenido un proceso y una evolución.

En el año 2012 se definía a este producto como: *“Una bebida obtenida por desalcoholización del vino es una bebida: obtenida exclusivamente a partir de vino o vino especial tal y como están definidos en el Código internacional de prácticas enológicas de la OIV; que ha sido exclusivamente objeto de tratamientos específicos para estos productos previstos en el Código internacional de prácticas enológicas de la OIV y en especial de una desalcoholización; y cuyo grado alcohólico volumétrico es inferior a 0,5% vol”*³⁴.

En dicha oportunidad y con cierto reparo se hablaba de *“bebida obtenida por desalcoholización del vino”*, sin embargo, años más tarde este concepto fue mutando, hasta denominarlo directamente vino.

En el año 2021, y como un verdadero cambio de paradigma la Organización Internacional de la Vid y el Vino también aceptó la deslocalización del vino, *“Siguiendo las recomendaciones de la OIV (OIV-OENO 394A-2012), las operaciones de desalcoholización permitidas a fin de reducir parte o la casi totalidad del contenido de etanol en estos productos son la evaporación parcial al vacío y/o las técnicas de membrana y/o la destilación. El sector vitícola apuesta a la innovación y es sensible a la evolución de las*

³⁴RESOLUCIÓN OIV-ECO 432-2012

*preocupaciones de los consumidores, respetando la integridad y las tradiciones del producto*³⁵.

Es decir que a medida que se iba conociendo más al respecto de las técnicas utilizadas, el organismo internacional de referencia habilitó a que se pudiera utilizar la denominación vino para referirse a este tipo de producto. Este camino no tuvo un tránsito ágil ni sencillo, pero permitió actualizar conceptos históricos de un producto de más de 100 años.

8.2 EL PRECURSOR DEL CONOSUR

La elaboración de estas categorías de vino tiene más de 30 años en el mercado, siendo los principales productores Australia y Nueva Zelanda en Oceanía, y en Europa se destacan Francia, España, Italia y Alemania. A nivel americano, los precursores en cuanto a regulación fueron Chile, seguidos por Uruguay y Argentina.

En tal sentido, el 10 de abril de 2013 la República de Chile por Decreto 29 modifica el Decreto N° 78 de 1986 reglamentario de la ley n°18.455, que fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres, definiendo tanto al vino desalcoholizado como al parcialmente desalcoholizado, entendido el primero como *“la bebida alcohólica obtenida mediante técnicas de desalcoholizado, y cuyo grado alcohólico real es menor a 0,5° GL.”* y el segundo nombrado como *“bebida alcohólica obtenida mediante técnicas de desalcoholizado, y cuyo grado alcohólico real es igual o superior a 0,5° GL e inferior al grado alcohólico establecido para el vino”*.

De lo señalado ut supra surge que a nivel latinoamericano fue el país precursor en considerar al vino como tal, estableciendo parámetros técnicos claros y precisos.

Relevase que la cepa insignia de Chile es el vino tinto elaborado a partir de la uva Cabernet Sauvignon, y a partir de la misma ya se han elaborado y comercializado los desalcoholizados, es decir que, se adaptó la uva insignia al nuevo consumidor, manifestando su creador que *“Sinzero es un Cabernet Sauvignon, producido con uvas del Valle del Maipo,*

³⁵<https://www.oiv.int/es/la-nueva-pac-oficializa-los-vinos-desalcoholizados-siguiendo-las-directrices-aprobadas-por-la-oiv>

*con sólo 0,5% de graduación alcohólica. Una copa equivale a 25 copas de un vino tradicional*³⁶.

Esta adaptación de la cepa insignia del país a los nuevos requerimientos del consumidor, visualiza a una vitivinicultura dinamizada y actualizada, que no desea dejar en manos de otros productos el consumo de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

8.3 DEFINICIÓN LEGAL EN EL RÍO DE LA PLATA

En el Uruguay por decreto 41/ 2024 ya citado se entiende por Vino desalcoholizado: *la bebida obtenida mediante técnicas de corrección del contenido de alcohol, y cuyo grado alcohólico real final sea menor a 0,5°GL.*

Por su parte, el Vino parcialmente desalcoholizado: *es la bebida obtenida mediante técnicas de corrección del contenido de alcohol y cuyo grado alcohólico real es igual o superior a 0,5°GL y hasta 4° GL.*

Esta definición es propia de la Organización Internacional de la Vid y el Vino que se detalló supra, admitiendo directamente que se le llame vino, al vino desalcoholizado o parcialmente desalcoholizado.

Asimismo, se establece cuáles son las técnicas que se pueden utilizar para acceder al producto, “*Se autoriza la corrección del contenido de alcohol del vino 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, e) Osmosis inversa, Podrán utilizarse para la corrección del contenido de alcohol del vino, las prácticas enológicas y métodos, que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Enológicas de la OIV*”³⁷. es decir que, técnicamente se regulan de forma taxativa cuales son las prácticas admitidas y luego se consagra una norma abierta en cuanto a las prácticas y métodos que regule el órgano internacional.

En tanto, en la República Argentina por resolución 5/2024 de fecha 18 de marzo de 2024 se define a estos productos como : “VINO PARCIALMENTE DESALCOHOLIZADO”

³⁶ Entrevista a Andrés Duval Recuperado en <https://www.supermercadodiez.cl/blog/el-primer-vino-desalcoholizado-en-chile/?srsltid=AfmBOoqg3fD5BtKIKINLNC5XeoilOnT5JVH5c3p6EiBpMtF5P2AB36Ti>

³⁷Art. 2 Decreto 41/2024

al producto obtenido por desalcoholización parcial de vino que presenta una disminución del contenido alcohólico del vino por desalcoholización superior al VEINTE POR CIENTO VOLUMEN (20 % vol.), siempre que su contenido alcohólico volumétrico final sea igual o superior a CERO COMA CINCO POR CIENTO VOLUMEN (0,5 % vol.), y como “VINO DESALCOHOLIZADO o VINO SIN ALCOHOL” al producto obtenido por desalcoholización del vino que presenta un contenido alcohólico menor a CERO COMA CINCO POR CIENTO VOLUMEN (0,5 % vol.).

Es decir que, con la diferencia de poco más de un mes, se regula en ambas orillas del río de la Plata estos conceptos, con similitudes y particularidades.

Las diferencias surgen desde los propios “*considerados*” que dieron lugar a la normativa jurídica. En el Uruguay, se plantea que las nuevas definiciones tienen como cometido armonizar la legislación a lo sugerido por Organización Internacional de la Vid y el Vino, teniendo especial importancia que los productos surgidos tendrán impacto e interés en el mercado. Por su parte Argentina sostuvo que era necesario actualizar la normativa respecto a prácticas y definiciones inherentes a los procesos de desalcoholización, reconociendo lo actuado por la Organización Internacional de la Vid y el Vino hasta el momento en la Resolución OIV-OENO N° 394 A-2012 de fecha 22 de junio de 2012 de la ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV), admitiendo la “*Desalcoholización del vino*” por medio de técnicas separativas solas o combinadas, teniendo como preámbulo que en el año 2018 ya se había autorizado en Argentina la Práctica Enológica de Desalcoholización Parcial del Vino (Resolución N° RESOL-2018-6-APN-INV-MPYT de fecha 3 de diciembre de 2018).

En cuanto a las categorías reguladas, ambos países optaron por la nomenclatura clásica, es decir desalcoholizado y parcialmente desalcoholizado. Sin embargo, Argentina innova en cuanto denomina al vino desalcoholizado como “*Vino Sin alcohol*”. Téngase en cuenta que podría entonces un vino con 0,5 grados de alcohol llamarse igualmente “*vino sin alcohol*”, lo que confundiría al consumidor.

En relación con la propia definición, Uruguay con su lógica de graduación alcohólica establece límites claros para estas categorías. Argentina, sin embargo, en la definición de parcialmente desalcoholizado omite establecer un límite máximo de graduación, determinando solamente el mínimo (0.5),asimismo establece un margen de disminución del

contenido alcohólico del vino por desalcoholización superior al veinte por ciento volumen (20 % vol.), es decir que va a depender de la graduación que tenga el vino “base” para saber cuál va a ser la graduación resultante.

En cuanto a las técnicas utilizadas, ambos países se remiten a lo regulado por la Organización Internacional de la Vid y el Vino; regulando además Argentina que sólo se podrán utilizar los equipos que autorice el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), quien fijará la disminución máxima del grado alcohólico y la merma de cada uno.

En definitiva, los dos países de referencia tienen sancionado los nuevos productos de forma similar, en particular lo referido a vino desalcoholizado, por lo que se facilitaría la comercialización de los mismos entre estos estados, siendo requisito necesario la incorporación de estas nuevas categorías en el Reglamento del Mercosur para acceder al mercado de Brasil y Paraguay.

8.4 ADECUACIÓN A LA DEFINICIÓN DE VINO

Cabe cotejar si la regulación jurídica de las categorías de vinos analizadas supra son conformes con la definición de vino “natural” (Uruguay) y “genuinos” (Argentina) ya abordadas en el presente.

En el Uruguay, como quedara de manifiesto, se define al vino natural como “*producto exclusivo de la fermentación del mosto de uva*”, en cambio en la Argentina se entiende, como vinos genuinos “*los obtenidos por la fermentación alcohólica de una o mosto*”. Para el caso de las categorías de vino desalcoholizados o parcialmente desalcoholizados la materia prima continúa siendo la uva o el mosto, por lo que, el origen de la bebida es el mismo.

Sin embargo, genera incertidumbre el requisito de la fermentación como forma de obtener el producto final. Se entiende por fermentación la “*acción y efecto de fermentar*”³⁸, entendida según la misma fuente como “*dicho de una sustancia orgánica: Sufrir un proceso bioquímico de transformación por la acción de una enzima. El mosto fermenta y se convierte en vino*”³⁹, es decir que son procesos naturales que se producen en la uva o el mosto de forma natural por acción de las enzimas. Este proceso, en los vinos en análisis también se genera, ya

³⁸Definición Real Academia Española. Recuperado en: <https://www.rae.es/diccionario-estudiante/fermentaci%C3%B3n>

³⁹ Idem

que no hay diferencia en cuanto a las prácticas o métodos enológicos para la elaboración del producto como materia prima.

En definitiva, el vino que se utiliza como materia prima para elaborar las categorías particulares no deja de ser vino, y se convierte nuevamente en punto de partida y por ende materia prima para el nuevo producto. Expliquemos esto, al igual que en el vino frutado o vino refrescante el vino natural se convierte en parte esencial del nuevo producto, lo mismo ocurre con esta nueva categoría, no hay una desnaturalización del producto o cambio de propiedades intrínsecas, es decir que *“el vino sin alcohol es una elaboración en la que el mosto se ha fermentado y posteriormente se ha retirado el alcohol que ha resultado de esta fermentación. Es decir, el vino fue elaborado de forma convencional y luego ha sido desalcoholizado”*⁴⁰.

Si bien es cierto que, ese vino luego de fermentado y logrado su acabado original se somete a un nuevo proceso de transformación, mediante la desalcoholización total o parcial, esto no desnaturaliza su categoría como vino, y por tanto puede utilizarse la nomenclatura clásica de vino, siempre acompañada del subtipo, que defina la sub categoría del producto, es decir: *“vino desalcoholizado o parcialmente desalcoholizado”*, a fin de no inducir en error al consumidor.

Compartimos las expresiones del presidente de la Unión Vitivinícola Argentina (UVA), Sergio Villanueva respecto de estas nuevas categorías al decir: *“es una actualización a la realidad que el mercado viene planteado desde hace un tiempo, que se trasluce en que hay un cambio generacional, con menor consumo de alcohol. De hecho, se observa con los tragos, donde se incentiva la mezcla, como el gin tonic o el fernet con coca. En el vino hay incluso algunos cambios a nivel mundial de tintos hacia blancos. La resolución habilita a que esos productos puedan desarrollarse y adaptarse a los nuevos mercados y consumidores. Esto no implica que la gente va a dejar de consumir el vino habitual; es una opción más y no es obligatoria. Es como volver a la práctica del vino con soda, hielo o gaseosa, cuando se consumía menos alcohol. Eso sí, vale decir que el vino no busca el alcohol, es parte de la fermentación de la uva, a diferencia de otras bebidas”*⁴¹, de esta forma, se le ofrece al consumidor nuevas opciones que impiden su alejamiento del mercado vitícola.

⁴⁰ <https://www.observatoriova.com/2022/10/como-se-hace-el-vino-sin-alcohol-o-desalcoholizado/>

⁴¹ <https://www.lanacion.com.ar/economia/campo/medida-el-gobierno-aprobo-el-vino-sin-alcohol-y-en-la-industria-hablan-de-una-opcion-mas-nid20032024/>

Por su parte el actual Presidente del Instituto Nacional de Vitivinicultura, Ricardo Cabrera se refiere al nuevo consumidor de estos productos, como a aquellos que *“quieren conducir su vehículo sin transgredir normas de tránsito, o no pueden tomar alcohol por algún problema de salud, embarazo o buscan un estilo de vida más sano”*⁴², de esta forma, esta categoría de vino conserva los sabores y particularidades típicas, así como los taninos y las notas sensoriales, pero sin el contenido alcohólico.

9.-DESAFÍOS DE LAS NUEVAS CATEGORÍAS

Esta modificación normativa en las nuevas categorías, aparece en sintonía del derecho del consumidor, en una doble óptica, por un lado, permite saber el grado alcohólico de la bebida que consume, sino también posibilita reducir el consumo de alcohol, y hasta suprimirlo de la dieta. En este sentido *“esto obedece al deseo de facilitar la elección del consumidor cuando compra un bien que afecta directamente a su salud, ya que son de sobra conocidos los efectos perniciosos que tiene el consumo poco moderado de alcohol sobre las personas”*⁴³, o permitir el consumo de esta bebida en situaciones que si no estarían vedadas.

Asimismo, en virtud de las exigencias del nuevo consumidor nacional y extranjero, el Instituto Nacional de Vitivinicultura deberá elaborar las normas necesarias para lograr la debida trazabilidad en la cadena vitivinícola, permitiendo conocer la historia en la elaboración del vino, su variedad, el establecimiento que lo elaboro y cómo dicho vino fue embotellado (trazabilidad descendente), como complemento poder rastrear la botella en el mercado, identificando a partir de la misma su origen, la especie con la que fue elaborado, su forma de elaboración, arribando al mismo productor que intervino en el ciclo productivo (trazabilidad ascendente); y por último poder perseguir el proceso en el propio establecimiento vitivinícola detectando sin dificultades los elementos que componen el producto final de la botella de vino (trazabilidad interna), y más aún, en el momento de elegir una botella de vino, pueda conocer a través de la huella de carbono como este producto afectó al ambiente y así poder adquirirlo en forma consciente abogando por la sostenibilidad del planeta.

Señala Beatriz Bugallo que *“en cuanto a la protección de la tecnología en el mundo del vino podemos afirmar que aun cuando la elaboración del vino responde a tecnologías o*

⁴² <https://mediospublicos.uy/en-breve-quedara-habilitada-la-elaboracion-e-importacion-de-vino-sin-alcohol/>

⁴³González Botija, Fernando. Op. Cit. Pag 150

*know how ancestral, es creciente en el sector la preocupación por la protección de la innovación que se introduce especialmente en la producción*⁴⁴, es decir que el desafío consiste en mantener la tradición adaptando los medios productivos a las nuevas tecnologías.

Concomitantemente, el desafío que enfrenta el régimen vitivinícola en la Argentina, así como en el Uruguay, es la *“falta de un adecuado régimen de ordenamiento territorial”*⁴⁵, ya que el problema de la conservación de los recursos naturales y en particular el suelo se vuelve crucial en esta actividad productiva, y a ello apuntan los programas de Vitivinicultura Sostenible⁴⁶ de reciente creación del Instituto Nacional de Vitivinicultura.

10.-IMPACTO EN EL CONSUMIDOR EN LAS COMUNIDADES LOCALES

Las nuevas categorías *especiales* de vino conllevan una oportunidad de crecimiento para el sector, el cual podría ver diezmado sus ingresos por la modificación de los hábitos del consumidor, generando cambios a nivel sectorial, así como en la configuración misma de las figuras jurídicas. Expliquemos esto, el vino no solo es un producto, sino que *“es un producto de arraigo territorial, su plantación y fases de producción lo unen ineludiblemente a un lugar físico, geográfico. A consecuencia de ello es notable la recíproca interacción que se genera. Por un lado, las características del lugar repercuten directamente en la calidad y caracterización del vino. Por otro lado, de ello deriva un efecto social, económico y cultural de desarrollo para cada lugar de emplazamiento de cualquiera de las etapas de los ciclos del vino dirigidos al mercado”*⁴⁷. Es así que, haciendo énfasis en sus particularidades como alimento y producto de consumo masivo, se presenta como una opción válida y eficaz para proyectar a las comunidades locales su elaboración tradicional y sus nuevas concepciones, sin olvidar que además es un producto altamente regulado, controlado y fiscalizado.

Es sabido que la tecnología para desalcoholizar total o parcialmente el vino es sumamente costosa, para lo cual se requerirán importantes inversiones en el sector, lo que promovería procesos de corporativismo a fin de acceder a la maquinaria necesaria, en donde

⁴⁴Bugallo op. Cit pag. 132 y 133.

⁴⁵Facciano Luis A.(Coord) .- Edgardo Diaz Araujo- María José Iuvaro. " El pequeño productor vitivinícola", en "Derecho Agrario". Nova Tesis Ed. Jurídica, Rosario, Santa Fe, 2010, pag 338.

⁴⁶ Programa que tiene con fin fomentar la viticultura respetuosa del medioambiente, minimizando los riesgos en las condiciones de trabajo y salud de los trabajadores del sector y brindando una producción inocua como materia prima, para la elaboración de vino.

⁴⁷Bugallo, Beatriz op cit. Pag. 134.

las figuras asociativas agrarias, especialmente las Sociedades y Asociaciones Agrarias⁴⁸ o porque no, la modalidad comercial, principalmente las Sociedades por Acciones Simplificadas⁴⁹ podrían ser tipos sociales que mejor se ajusten a las necesidades del sector procurando un nuevo impulso para el mismo, y *“a través de este nuevo sistema normativo, se busca compatibilizar los intereses del nuevo emprendedor, con un tipo social acorde a los tiempos modernos, ágil, innovador, dúctil, económico, y de rápida constitución. En definitiva, este nuevo tipo social junto con las ya existentes Sociedades y Asociaciones Agrarias reguladas por ley 17.777 en el año 2004, modernizan las estructuras societarias comerciales consagradas por ley 16.060 del año 1989, ofreciendo seguridad, fluidez y certeza jurídica a los agronegocios actuales del sector”*⁵⁰. En definitiva, vemos en la unión del sector la fuerza del cambio de la producción.

Estos impactos en la ecuación económica del productor podrían generar nuevas oportunidades comerciales para las bodegas locales, así como también para los importadores, quienes pueden adquirir el producto desde el extranjero. Es así como, se amplía la oferta para una nueva demanda, contribuyendo al crecimiento económico de los sectores rúales del país, en donde se desarrolla esta actividad.

Es de hacer notar que en la industria del enoturismo y tomando como referencia lo que acontece con el *vino con frutilla*, la categoría de vino desalcoholizado o parcialmente desalcoholizado puede presentarse como el buque insignia de los festivales de verano en Uruguay, como el *vino con frutilla* se ha convertido en un clásico del Este oriental, siendo la pieza clave en festivales como: El Festival del Olimar (tradicional festival que a comienzos de cada Semana de Turismo/Santa se hace a orillas del Río Olimar), Semana de Lavalleja y noche de los fogones (principales festejos de la ciudad de Minas-Lavalleja). Es decir que los vinos especiales podrían ser la nueva forma de incentivar el enoturismo, a fin de visualizar y difundir el trabajo en el sector, siendo que *“en las últimas décadas la bodega se luce, junto a las viñas que las rodean, como ámbito de una actividad de servicios turísticos. La lógica de la convergencia de Naturaleza con venta de productos de consumo como los vinos definió la*

⁴⁸Reguladas en ley 17.777 en Uruguay

⁴⁹ Reguladas por Ley N° 19820 en Uruguay

⁵⁰ Beatriz Puppo y otro. Ponencia SOCIEDADES POR ACCIONES SIMPLIFICADAS (SAS) Una nueva forma de emprender en el agro. Congreso Rosario 2022 sobre temas de Derecho Agrario. Pag. 326 Editorial Instituto de Derecho Agrario del Colegio de Abogados de Rosario.

posibilidad y rápido crecimiento de esta actividad económica alternativa que a nadie hoy extraña”⁵¹.

Asimismo, desde la óptica del consumidor, acceder a este nuevo producto es garantía de alimento natural, controlado y fiscalizado, que conlleva la inocuidad del mismo, atrayendo a nuevos consumidores que proyectan su consumo en productos sostenibles o amigables con el medio ambiente, en definitiva, los vinos especiales y en particular las dos categorías de referencia, proyectan a la conformación de la nueva vitivinicultura.

11. REFLEXIONES FINALES

En nuestro ordenamiento jurídico contamos con un organismo creado por y para el sector, que garantiza a este último su participación efectiva en su contralor y fiscalización, teniendo como eje esa vernácula definición de vino natural como foco principal de la normativa nacional.

Respecto a la creación del Instituto Nacional de Vitivinicultura en 1987, queda de manifiesto que se vio la necesidad de crear un organismo con facultades suficientes e independencia técnica, que permita un adecuado control de dicha explotación, salvaguardando tan noble producto. Asimismo, la notable cantidad de cometidos del Instituto denota el grado de intervención que tiene éste, respecto al desarrollo de toda la actividad, ya que rige desde la intervención en el ciclo productivo de la vid, su cosecha y transformación del mismo, hasta la comercialización final. Convirtiendo a la vid y el vino en los productos más controlados, seguros e inocuos de la producción alimenticia nacional.

Asimismo, al ser el INAVI asesor preceptivo en diversos temas tales como la fijación de precios mínimos de la uva, formas y condiciones de producción, elaboración, envasado, circulación, destilación, comercialización, importación y exportación de los productos vitivinícolas, tipificaciones, composición, calidad, potabilidad y actitud para el consumo, es el rector de la actividad vitivinícola nacional en todos los ámbitos.

Se vislumbra como, la industria vinícola ha sabido adaptarse a los cambios en las tendencias de consumo internacional, ofreciendo alternativas para aquellos que desean disfrutar del sabor y la experiencia del vino, pero sin los efectos del alcohol. La

⁵¹Bugallo op. Cit. Pago 130.

desalcoholización del vino abre nuevas puertas en términos de inclusividad, permitiendo que un mayor número de personas, incluyendo aquellas que por razones de salud o preferencia personal no consumen alcohol, puedan disfrutar de esta bebida con moderación y responsabilidad, introduciéndose en el nuevo mundo del vino.

La práctica de desalcoholizar el vino representa un interesante cruce entre la tradición arraigada en siglos de producción vinícola y la innovación tecnológica que busca adaptarse a las demandas cambiantes del mercado y las preferencias de los consumidores modernos.

Utilizando el razonamiento de realismo jurídico, entendemos que el precepto por el cual se define al “vino natural” que data del año 1903 no se ha alterado con el devenir del tiempo, sino, lo que cambia es su interpretación, que es lo que se convierte en norma dependiendo de cada contexto histórico.

En cuanto a las propuestas de carácter regulatorio, se entiende inevitable que Uruguay incentive la adquisición de tecnología para la producción tanto de vino desalcoholizado y parcialmente desalcoholizado, como de néctar de uva, como los nuevos productos insignias del mercado, fomentando económicamente, como por ejemplo exonerando de impuestos en la adquisición de maquinarias, o exhortar la adquisición de esta tecnología por parte del Instituto a efectos que la ceda en alguna forma de disfrute a los diferentes productores que lo requieran.

Tomando como referencia las prácticas enológicas comercial de Chile respecto a la utilización de su cepa insignia, el Uruguay bien puede utilizar la propia -Tannat- para generar vinos desalcoholizados; es decir, sin perder la tradición, innovar en cuanto a la forma de producción del vino.

En definitiva, la práctica de desalcoholizar el vino plantea interrogantes sobre la evolución de las tradiciones enológicas, su aceptación por el sector vitivinícola y su adaptación a un mundo en constante cambio, donde la innovación y la diversidad de productos son cada vez más valoradas por los consumidores.

Estamos en condiciones de sostener que los *vinos especiales*, entre los cuales destacamos los *desalcoholizados y parcialmente desalcoholizados*, son el futuro de la vitivinicultura nacional, y que la transformación de la producción mediante la incorporación de las nuevas tecnologías conlleva a una reconversión necesaria de todo el sector, mediante nuevas figuras asociativas que refuercen su competitividad, a los efectos de colocar al sector

vitivinícola en la cima de la producción nacional sostenible, ofreciendo al mercado nuevos productos que definan los vinos de la “*nueva generación*”.

12. BIBLIOGRAFÍA

- Alcides Beretta Curi y otros “Historia de la viña y el vino del Uruguay”, Universidad de la República, 2015.
- Baptista, B. (2008). La temprana vitivinicultura en Uruguay: surgimiento y consolidación (1870-1930). América Latina en la historia económica. Recuperado en https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S140522532008000100003&script=sci_abstract.
- Barrán, José Pedro (1990) Historia de la sensibilidad en el Uruguay. Tomo I y II: La cultura bárbara (1800-1860). Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental.
- Bentancor, A y otros “Del nacimiento de la vitivinicultura a las organizaciones gremiales: La constitución del Centro de Bodegueros del Uruguay”. Ediciones Tilge. 2008.

- Brebbia, Fernando-Malanos-Malanos, Nancy, “Derecho Agrario ”, Editorial Astrea, Ciudad de Buenos Aires, 1997.
- Bugallo, B. (2006). Propiedad intelectual, Montevideo. FCU
- Bugallo, B. (2023). Desde la uva a la copa: la propiedad intelectual en el mundo del vino. Revista de Derecho, 22(44), 83-137. <https://doi.org/10.47274/DERUM/44.5>
- Carroza, Antonio y Zeledón Ricardo. “Teoría General e Institutos de Derecho Agrario” Editorial Astrea, Buenos Aires (Argentina), 1990.
- De Frutos, E. y Beretta, A. (2000). Un siglo de tradición. Historia de Uvas y Vinos del Uruguay. Montevideo. Aguilar.
- Gelsi Bidart, Adolfo, Cuestiones de Derecho Rural T. IV, FCU, Montevideo (1971)
- González Botija, F. (2003). El régimen jurídico de los vinos de calidad producidos en regiones determinadas. Madrid. Atelier
- Guerra Daneri, Enrique, El Establecimiento Rural (2013), FCU, p.p. 9 a 74
- Guerra Daneri, Enrique. “El establecimiento rural”, Edición FCU, Montevideo (Uruguay), año 2013.
- Guerra, Enrique. “Derecho Agrario. Tomo IV. La explotación Agraria”, Edición FCU, Montevideo (Uruguay), año 2016.
- Martínez Gutiérrez, A. (2011). Nuevos títulos de protección de carácter comunitario para los vinos de calidad. A propósito de la nueva OCM del vino. Madrid. Civitas.
- Oscar Cruz Barney, EL VINO Y EL DERECHO. 2023, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Pastorino, Leonardo “Derecho Agrario Argentino”, Edición Abeledo Perrot, Buenos Aires (Argentina), 2009.
- Rivera Medina, Ana María (2006) Entre la Cordillera y la Pampa: la vitivinicultura en Cuyo, Argentina (s. xviii). San Juan, Editorial Fundación Universitaria Nacional de San Juan.
- Rodríguez Vázquez, Florencia (2008a) «Estado y modernización vitivinícola en Mendoza (Argentina): el aporte de los técnicos extranjeros. 1880-1900» en Territorios del Vino, año ii, n.º 2, junio
- Rodríguez Vázquez, Florencia (2011) Introducción, institucionalización y difusión de conocimientos vitivinícolas modernos en Mendoza (Argentina). Las estrategias

estatales (sector educativo) y el aporte de la prensa en el desarrollo de un saber específico (1870- 1920), tesis de doctorado, Universidad Nacional de Quilmes.

- Saavedra Methol, Juan Pablo, Contratos Agrarios (2019), FCU.
- Saavedra Methol, Juan Pablo, Curso de Derecho Agrario Tomo II, (2013), FCU, p.p 171 a 194
- Serrano-Suñer Hoyos, Genoveva y González Botija, Fernando, Comentarios a la Ley de la Viña y del Vino (Ley 24/2003, de 10 de julio), Madrid, Civitas, 2004.
- Simmat, Benoist y Casanave, Daniel, La increíble historia del vino, trad. de Xisca Mas, Barcelona, Norma, 2019.
- Vivanco, Antonino en Brebbia, Fernando-Malanos, Nancy, “Derecho Agrario ”, Editorial Astrea, Ciudad de Buenos Aires, 1997.