



Quito – Ecuador

NORMA
TÉCNICA
ECUATORIANA

NTE INEN 372

Cuarta revisión
2016-11

BEBIDAS ALCOHÓLICAS. VINO. REQUISITOS

ALCOHOLICS BEVERAGES. WINE. REQUIREMENTS

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

VINO

REQUISITOS

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma establece los requisitos para el vino.

2. REFERENCIAS NORMATIVAS

Los siguientes documentos, en su totalidad o en parte, son indispensables para la aplicación de este documento. Para referencias fechadas, solamente aplica la edición citada. Para referencias sin fecha, aplica la última edición (incluyendo cualquier enmienda).

NTE INEN-CODEX 192, *Norma general del Códex para los aditivos alimentarios (MOD)*

NTE INEN 360, *Bebidas alcohólicas. Determinación del grado alcohólico en vinos*

NTE INEN 356, *Bebidas alcohólicas. Determinación de anhídrido sulfuroso total en vinos*

NTE INEN 339, *Bebidas alcohólicas. Muestreo*

NTE INEN 1933, *Bebidas alcohólicas. Rotulado. Requisitos*

OIV-MA-AS313-02, *Volatile Acidity*

OIV-MA-AS311-01A, *Reducing substances*

OIV-MA-AS312-03A, *Methanol*

OIV-MA-AS314-01, *Dioxide de carbone*

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para los efectos de esta norma, se adoptan las siguientes definiciones:

3.1

vino

Bebida obtenida exclusivamente de la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca, o del mosto concentrado de uva.

3.2

vino tranquilo (no gasificado)

Vino que contiene anhídrido carbónico (CO₂) natural, procedente de la fermentación alcohólica.

3.3

vino espumoso (espumante)

Vino que contiene anhídrido carbónico (CO₂), el cual es obtenido por fermentación alcohólica en recipiente cerrado. Esta fermentación se puede obtener por la adición de sacarosa o mosto concentrado y levadura.

3.4

vino gasificado (carbonatado)

Vino que contiene anhídrido carbónico (CO₂) adicionado en el momento del embotellado.

4. CLASIFICACIÓN

4.1 Vino según el color:

4.1.1 Vino blanco

4.1.2 Vino tinto

4.1.3 Vino rosado

4.2 Vino según los gases disueltos:

4.2.1 Vino tranquilo (no gasificado)

4.2.2 Vino espumoso (espumante)

4.2.3 Vino gasificado (carbonatado)

4.3 Vinos tranquilos según el contenido de azúcar añadida después de la fermentación:

4.3.1 Vino seco

4.3.2 Vino semidulce (semiseco)

4.3.3 Vino dulce

4.4 Vinos espumosos y gasificados según el contenido de azúcar añadida después de la fermentación:

4.4.1 Extra bruto

4.4.2 Bruto

4.4.3 Extra seco

4.4.4 Seco

4.4.5 Semidulce (semiseco)

4.4.6 Dulce

4.5 Vinos fortificados

5. REQUISITOS

5.1 El vino debe tener color y aroma característicos de acuerdo a la clase de uvas utilizadas.

5.2 El vino debe cumplir con los requisitos físicos y químicos indicados en la Tabla 1.

TABLA 1. Requisitos físicos y químicos para los vinos

Requisitos	Unidad	Mínimo	Máximo	Método de ensayo
Alcohol, fracción volumétrica	%	8,0	23,0	NTE INEN 360
Acidez volátil, como ácido acético	g/L	-	1,5	OIV-MA-AS313-02
Anhídrido sulfuroso total	mg/L*	-	400,0	NTE INEN 356
Metanol	mg/L *		400,0	OIV-MA-AS312-03A
Contenido de azúcares	g/L	-	12,0	OIV-MA-AS311-01A
- Vino seco		12,1	45,0	
- Vino semidulce		45,1	-	
- Vino dulce				
* El volumen de 1 L corresponden al volumen real del vino.				
NOTA. En el caso de que sean usados métodos de ensayo alternativos a los señalados en la tabla, estos deben ser oficiales. En el caso de no ser un método oficial, este debe ser validado.				

5.3 Los vinos espumosos y gasificados deben cumplir con los requisitos indicados en la Tabla 2.

TABLA 2. Requisitos físicos y químicos para los vinos espumosos y gasificados

Requisitos	Unidad	Mínimo	Máximo	Método de ensayo
Alcohol, fracción volumétrica	%	7,0	14,0	NTE INEN 360
Acidez volátil, como ácido acético	g/L	-	1,5	OIV-MA-AS313-02
Metanol	mg/L *		400,0	OIV-MA-AS312-03A
Contenido de azúcares	g/L	-	6	OIV-MA-AS311-01 ^a
- Extra bruto		-	12	
- Bruto		12,1	17	
- Seco		17,1	32	
- Semiseco (semidulce)		32,1	50	
- Dulce		50,1	-	
Contenido de CO ₂ a 20 °C	g/L kPa kPa	-	4,0	OIV-MA-AS314-01
- Vino no gasificado		300,0	-	
- Vino espumoso			350,0	
- Vino gasificado				
* El volumen de 1 L corresponden al volumen real del vino.				
^a tolerancia de ± 3 g/L en la determinación analítica.				
NOTA. En el caso de que sean usados métodos de ensayo alternativos a los señalados en la tabla, estos deben ser oficiales. En el caso de no ser un método oficial, este debe ser validado.				

5.4 El contenido de aditivos alimentarios en el vino debe cumplir con lo establecido en NTE INEN-CODEX 192.

6. MUESTREO

El muestreo debe realizarse de acuerdo con NTE INEN 339.

7. ROTULADO

El rotulado debe realizarse de acuerdo con NTE INEN 1933.

ANEXO A
(informativo)

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) presenta el Código Internacional de prácticas enológicas, el cual contiene disposiciones relativas a la definición de los productos vitivinícolas, a las prácticas y tratamientos enológicos, que constituye un documento de referencia técnica. Está disponible en el enlace: <http://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos/practicas-enologicas/codigo-internacional-de-practicas-enologicas>

ANEXO B
(informativo)

MÉTODOS DE ENSAYO PARA CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

NTE INEN-ISO 11037, *Análisis sensorial – Guía general para la evaluación sensorial del color de los productos*

NTE INEN-ISO 13301, *Análisis sensorial – Metodología – Guía general para la medición del olor, de la sensación olfato-gustativa y del gusto mediante el procedimiento de elección forzosa de una entre tres alternativas (EFA-3)*

BIBLIOGRAFÍA

CODEX STAN 193-1995, *Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*

CAC/RCP 63-2007, *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por ocratoxina A en el vino*

NTC 1740:2001, *Bebidas alcohólicas — Vinos licorosos o generosos*

NTC 1244:2001, *Bebidas alcohólicas — Vino de mesa*

NTC 1588:2004, *Bebidas alcohólicas — Vinos espumosos*

NMX-V-012-1986, *Bebidas alcohólicas — Vinos — Especificaciones*

ORGANISATION OF VINE AND WINE INTERNATIONAL. *Code of oenological practices international*. 2016. Disponible en <http://www.oiv.int/>

ORGANISATION OF VINE AND WINE INTERNATIONAL. *Compendium of international methods of wine and must analysis*. Volume 1 and 2. 2016. Disponible en <http://www.oiv.int/>

ORGANISATION OF VINE AND WINE INTERNATIONAL. RESOLUCIÓN VITI-OENO 1/2005, *Código de buenas prácticas vitivinícolas para limitar al máximo la presencia de ocratoxina A en los productos derivados de la viña*. Disponible en <http://www.oiv.int/>

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. REGLAMENTO (CE) N o 606/2009 del 10 de julio de 2009 que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables. Disponible en <http://eur-lex.europa.eu/>

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. REGLAMENTO (CE) No 607/2009 del 14 de julio de 2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas. Disponible en <http://eur-lex.europa.eu/>

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 del 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Disponible en <http://eur-lex.europa.eu/>

MERCOSUR/GMC/RES No. 45/96, *Reglamento vitivinícola del Mercosur*. [consulta: 28 de junio del 2016] Disponible en: <http://www.ibraviv.org.br/downloads/1379426438.pdf>

CODE OF FEDERAL REGULATIONS. CFR Title 27, Chapter I, Part 4, Subpart C *Standards of Identity for Wine, 4.20 Application of standards*. Legal Information Institute [LII]. Disponible en: www.law.cornell.edu/cfr/text/

VOGT ERNEST. *Fabricación de vinos*. Zaragoza. Editorial Acribia, 1972

AMERINE, M.A., OUGH, C.S. *Análisis de vinos y mostos*. Zaragoza. Editorial Acribia, 1976

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Documento: NTE INEN 372 Cuarta revisión	TÍTULO: BEBIDAS ALCOHÓLICAS. VINO. REQUISITOS	Código ICS: 67.160.10
ORIGINAL: Fecha de iniciación del estudio:	REVISIÓN: Fecha de aprobación por Consejo Directivo 1987-07-13 Oficialización con el Carácter de OBLIGATORIA por Acuerdo Ministerial No. 499 de 1987-08-03 publicado en el Registro Oficial No. 750 de 1987-08-17 Fecha de iniciación del estudio: 2014-10-14	

Fechas de consulta pública: 2015-01-08 al 2015-03-09

Comité Técnico de Normalización: **BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

Fecha de iniciación: 2016-06-10

Fecha de aprobación: 2016-07-21

Integrantes del Comité:

NOMBRES:

INSTITUCIÓN REPRESENTADA:

Alberto Salvador (Presidente)
Elena Martinod
José Miguel Sánchez
Rodrigo Valle Espinosa
María Fernanda Mata
Paola García
Abel Furlan
Andrea Segovia
Yadira Ruiz
Pablo Taramelli
Nicolas Ozanam

Margoth Casco (Secretaria Técnica)

ALCOPESA S.A./DESTILEC
ILEPSA S.A.
CERVECERIA NACIONAL
ILA S.A
B&M CONSULTORES
BUSTAMANTE & BUSTAMANTE
VINOS DOS HEMISFERIOS
MIPRO
QUIFATEX
VINOS DOS HEMISFERIOS
FÉDÉRATION DES EXPORTATEURS DE
VINS ET SPIRITUEUX DE FRANCE (FEVS)
INEN – DIRECCIÓN TÉCNICA DE
NORMALIZACIÓN

Otros trámites: Esta NTE INEN 372:2016 (Cuarta revisión) reemplaza a la NTE INEN 372:1987 (Tercera revisión)

La Subsecretaría de la Calidad del Ministerio de Industrias y Productividad aprobó este proyecto de norma.

Oficializada como: Voluntaria
Registro Oficial No. 893 de 2016-11-30

Por Resolución No. 16422 de 2016-10-25

Servicio Ecuatoriano de Normalización, INEN - Baquerizo Moreno E8-29 y Av. 6 de Diciembre
Casilla 17-01-3999 – Telfs: (593 2)3 825960 al 3 825999
Dirección Ejecutiva: direccion@normalizacion.gob.ec
Dirección de Normalización: consultanormalizacion@normalizacion.gob.ec
Centro de Información: centrodeinformacion@normalizacion.gob.ec
[URL:www.normalizacion.gob.ec](http://www.normalizacion.gob.ec)