



BOLSA DE PRODUCTOS

NORMA DE CALIDAD DEL VINO BPC

1. OBJETIVO Y ALCANCE

La presente Norma de Calidad ha sido elaborada por la Bolsa de Productos de Chile, Bolsa de Productos Agropecuarios S.A. y su objetivo consiste en establecer las características y requisitos que debe cumplir el vino para ser transado en la Bolsa de Productos de Chile, Bolsa de Productos Agropecuarios S.A.

2. NOMBRE DEL PRODUCTO

Comprende el vino, proveniente de la fermentación alcohólica del mosto de uvas de la especie *Vitis vinifera*.

3. NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO

Vino

4. DENOMINACION DEL PRODUCTO QUE SE TRANSARA EN LA BOLSA

VINO BPC

5. CLASE O VARIEDAD

El vino que se transará en la Bolsa de Productos, corresponderá a las siguientes clases o variedades:

5.1 VINO TINTO BPC

Vino elaborado a partir de uva vinífera tinta, sin denominación de origen. Incluye vinos que provengan de una sola cepa o bien, de una mezcla de dos o más cepas que son aceptadas como vino tinto.

5.2 VINO TINTO VARIETAL BPC

Vino compuesto, a lo menos en un 75 por ciento, por vino elaborado a partir de uvas provenientes del mismo lugar geográfico y de un único cepaje. El 25 por ciento restante podrá contener vinos producidos con uvas procedentes de otros lugares geográficos y de variedades distintas, con excepción de la uva de mesa.

Los siguientes cepajes de uva, o sus sinónimos internacionalmente aceptados, además de otros cepajes que estén contenidos en el Catastro Vitícola Nacional elaborado por el Servicio Agrícola y Ganadero, son considerados variedades tintas:

Cepa	Sinónimo
Alicante Bouschet	
Cabernet franc	Cabernet franco
Cabernet sauvignon	Cabernet
Carignan	Carignane, Cariñena
Carmenère	Grande vidure
Cinsault	
Cot	Cot rouge, Malbec, Malbek, Malbeck
Lacrima Christi	
Merlot	
Mourvedre	Monastrell, Mataro
Nebbiolo	
País	Misión y Criolla
Petit verdot	
Petite Syrah	Durif
Pinot noir	Pinot negro
Portugais bleu	
Sangiovesse	Nielluccio
Syrah	Sirah, Shiraz
Tempranillo	
Tintorera	
Verdot	
Zinfandel	

5.3 VINO BLANCO BPC

Vino elaborado a partir de uva vinífera blanca, sin denominación de origen. Incluye vinos que provengan de una sola cepa o bien, de una mezcla de dos o más cepas que son aceptadas como vino blanco.

5.4 VINO BLANCO VARIETAL BPC

Vino compuesto, a lo menos en un 75 por ciento, por vino elaborado a partir de uvas provenientes del mismo lugar geográfico y de un único cepaje. El 25 por ciento restante podrá contener vinos producidos con uvas procedentes de otros lugares geográficos y de variedades distintas, con excepción de la uva de mesa.

Los siguientes cepajes de uva, o sus sinónimos internacionalmente aceptados, además de otros cepajes que estén contenidos en el Catastro Vitícola Nacional elaborado por el Servicio Agrícola y Ganadero, son considerados variedades blancas:

Cepa	Sinónimo
Chardonnay	Pinot Chardonnay
Chasselas	
Chenin blanc	Chenin
Gewurztraminer	
Italia	
Marsanne	
Moscatel de Alejandria	Blanca Italia
Moscatel de Austria	
Moscatel de Frontignan	
Moscatel Rosada	
Pedro Jiménez	Pedro Ximénez
Pinot blanc	Pinot blanco, Burgunder Weisser
Pinot gris	
Riesling	

Roussanne	
Sauvignon	
Sauvignon blanc	Blanc fumé, Fumé
Sauvignon gris	Sauvignon rose
Sauvignon vert	
Semillón	
Torontel	
Viognier	

6. CALIDAD

El Vino que se transará en la Bolsa de Productos de Chile, corresponderá a una sola calidad por cada clase, considerándose los siguientes niveles para los elementos indicados:

ELEMENTO		UNIDADES	NIVEL	VALOR
Grado Alcohólico		GL	mínimo	12,0
Anhídrido sulfuroso libre		mg/l	máximo	50
Sulfuroso total		mg/l	máximo	200
Acidez volátil		g/l	máximo	0,65
Color (*)	Cepa País	puntos	mínimo	2,0
	Otras cepas	puntos	mínimo	4,5
Azúcar residual		gr/l	máximo	4

(*) Este parámetro sólo es exigible a Vinos tintos.

7. REQUISITOS

El vino que se transe en la Bolsa de Productos deberá cumplir con todas las normas contenidas en la Ley N° 18.455, tanto respecto de su elaboración, como los requisitos para su comercialización y deberá además ser sometido a una evaluación sensorial que determine que se encuentra en la categoría VINO MEDIO SIN DEFECTOS/VIRTUDES o superior, según la Metodología de Evaluación Sensorial establecida en la NORMA DE CERTIFICACION DE CALIDAD VINO BPC elaborada por la Bolsa.

En particular, el vino deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- Sólo podrá obtenerse de la fermentación alcohólica del mosto de uvas frescas o asoleadas de la especie *Vitis vinifera*.
- No podrá provenir de uvas híbridas.
- En el proceso de vinificación y elaboración de vinos se prohíbe el empleo de alcoholes, sacarosa o azúcar de cualquier naturaleza u origen, incluso edulcorantes artificiales. La edulcoración de estos productos sólo podrá efectuarse utilizando azúcar proveniente de la uva. En el proceso de vinificación sólo se pueden agregar las sustancias autorizadas en los artículos 22 y 23 del Decreto Supremo N° 78.
- No podrá corresponder a vinos alterados, vinos adulterados y vinos falsificados, según estos conceptos se definen en el Reglamento de la Ley N° 18.455.
- Los vinos tintos deberán encontrarse en proceso de fermentación maloláctica o con ésta concluida.

El Vino BPC deberá estar certificado por una entidad certificadora de las establecidas en el artículo 33 de la Ley N° 19220.