

Instituto Nacional de Vitivinicultura

VITIVINICULTURA

Resolución C.31/2002

Establécese el sistema de Vinos de Calidad Garantizada, basado en determinadas características físico-químicas y sensoriales, para vinos provenientes de uvas producidas en la Región Este de la provincia de Mendoza.

Mendoza, 29/10/2002

VISTO el Expediente N° 311-000434/2002-2, el convenio celebrado en fecha 26 de setiembre de 2002, con el Centro de Viñateros y Bodegueros del Este, y

CONSIDERANDO:

Que el citado convenio prevé que este Instituto certifique la existencia física de vinos elaborados en esa región con uvas de su propia producción, con caracteres de calidad apreciable respecto de otros vinos de idéntico origen y tecnología de elaboración.

Que este convenio incluye en sus alcances a los vinos liberados a la venta, de modo que los potenciales consumidores, merced a la certificación de un Organismo oficial con alto grado de especificidad en la materia, les garantice que estos productos reúnen condiciones destacables respecto de otros puestos a su alcance.

Que tales supuestos indican que el Organismo debe adoptar todas las medidas tendientes a resguardar su prestigio y aventar toda posibilidad de imprevisiones reglamentarias, respecto de los principios y alcances de las certificaciones otorgadas.

Que por lo expuesto es necesario establecer en lo inmediato un sistema de certificación para los vinos a granel existentes en los establecimientos elaboradores, dejando a futuro la instrumentación referente a los vinos fraccionados.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por la Ley Nro. 14.878 y los Decretos Nros

1084/96 y 56/02,

EL DIRECTOR NACIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1° — Establécese el sistema de Vinos de Calidad Garantizada, basado en sus características físico-químicas y sensoriales.

2° — El sistema referido es de adhesión voluntaria y alcanza a los vinos de mesa y finos, sean genéricos o varietales, provenientes de uvas producidas en la Región Este de la provincia de Mendoza y elaborados en establecimientos de la misma Región.

3° — Los caldos a granel, sometidos al presente sistema y que cumplan con los parámetros técnicos y administrativos establecidos en la presente, serán beneficiados con las certificaciones que se instrumentan.

4° — Los adherentes al presente sistema deberán acondicionar las vasijas que contendrán los caldos a certificar de modo que permitan la adecuada conservación de los vinos y su correcto precintado en los casos que corresponda, según las previsiones de la presente norma, y deberán abonar los aranceles destinados a cubrir los costos que demande su aplicación.

5° — Apruébase las normas de tramitación, aranceles, exigencias analíticas y sensoriales, control y certificaciones inherentes al sistema instrumentado, que como anexo forma parte de la presente.

6° — Todos aquellos tenedores de vinos que, cumplimentando en forma parcial con los requisitos del punto 2° referidos a ubicación de establecimiento y uvas procesadas, consideren que pueden ser beneficiados por este sistema, deberán solicitar su inclusión en el mismo por vía de excepción.

7° — El régimen instrumentado por la presente podrá ser de aplicación por intermedio de otras entidades representativas, que celebren los convenios respectivos.

8° — Fíjase un plazo de SESENTA (60) días para que la Comisión creada en virtud del Convenio citado en el Visto de la presente, elabore un anteproyecto de acto administrativo referente a la aplicación de este sistema para los vinos fraccionados.

9° — Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplido, archívese. — Enrique L. Tomas.

ANEXO A LA RESOLUCION N° C.31/02

SISTEMA DE CERTIFICACION GARANTIZADA DE LA REGION ESTE

CON EL CENTRO DE VIÑATEROS Y BODEGUEROS DEL ESTE

I.- TRAMITACION

1.- SOLICITUD

El interesado solicitará mediante nota por triplicado, en la oficina del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) de su jurisdicción la certificación de la partida, indicando el volumen de la misma, tipo de vino, número de inscripción de los viñedos y de Declaración Jurada de Ingresos de Uvas (C.I.U.) por los que ingresó las uvas y, en el caso de los vinos finos, número del formulario MV-05 por el cual se tramitó la certificación.

La nota debe expresar fehacientemente que el vino se encuentra tipificado y totalmente homogeneizado indicando la vasija en que se encuentra depositado.

Recepcionada la solicitud, la oficina interviniente caratulará la misma como Trámite Interno y dentro de los DOS (2) días hábiles posteriores, por medio del cuerpo de inspectores, procederá a la extracción de muestras para su peritación.

La Solicitud deberá ser acompañada de Boleta de depósito que acredite que se abonó el arancel establecido en el Punto 5 del presente Título.

Las certificaciones de terceros deben ser efectuadas por partidas individuales, no se dará curso a solicitudes en las que el volumen de vino tenga repartida su propiedad entre DOS (2) ó más titulares.

El interesado podrá presentar la solicitud de adhesión al sistema por intermedio del Centro de Viñateros y Bodegueros del Este, en virtud del Convenio Marco suscripto entre dicha Institución y el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA en fecha 26 de setiembre de 2002. En tal caso deberá acompañar la Boleta de Depósito prevista en el primer párrafo del Punto 5 del presente Título y constancia emitida por el Centro de Viñateros y Bodegueros del Este donde conste el cumplimiento de los requerimientos de su incumbencia.

2 - INSPECCION Y MUESTRA DE IDENTIFICACION Y CERTIFICACION

Dentro de los DOS (2) días hábiles posteriores de recepcionada la solicitud, el personal de inspección del INV se constituirá en el establecimiento a fines de constatar la existencia física y real del producto y verificará que el mismo concuerde en cuanto a volumen y ubicación con lo denunciado en la solicitud, como asimismo con el origen de las uvas. De resultar de conformidad lo verificado con lo expresado en la solicitud se extraerá muestra del producto, previa manifestación del responsable que el mismo se encuentra perfectamente homogeneizado, la que se identificará con el Orden y sello de inspector actuante.

Si la partida de vinos sobre la que se desea certificación de calidad, estuviere depositada en más de UNA (1) vasija, se extraerá muestras en forma individual de cada vasija y se otorgará UN (1) certificado por cada una de ellas.

Extraída la muestra se procederá a notificar al interesado que es de su exclusiva responsabilidad velar por la conservación de las condiciones de calidad del producto bajo apercibimiento, que de constatar evoluciones que modifiquen sus características analíticas o sensoriales, se dará por caída la certificación que se hubiere obtenido.

Todo lo hasta aquí expresado deberá constar en el acta labrada al efecto.

3.- MUESTRA

Atento que esta certificación es un trámite especial, la calificación otorgada por el Organismo sobre el producto es inapelable, y por tanto, no susceptible de contraverificación. Por tal motivo se excluye a estas muestras del régimen establecido por la Resolución N° C.64/98, constituyéndose la misma por CUATRO (4) botellas. No obstante, para la identificación y cierre de las botellas se utilizarán los elementos instrumentados por el acto administrativo antes citado.

4.- ANALISIS

El análisis se encuadrará como "Análisis de Control". El resultado de la degustación deberá incluirse en el certificado analítico indicándose el puntaje obtenido y, en los casos de los vinos varietales se indicará además, si correspondiere, "El producto expresa los caracteres de la variedad empleada".

5.- ARANCELES

A los efectos de cubrir los gastos generados por la toma de muestra de identificación y posterior control del Organismo del cumplimiento de las obligaciones a que queda sujeto el producto, al momento de la solicitud deberá abonarse un arancel básico de PESOS DOSCIENTOS CINCUENTA (\$ 250,00) para volúmenes que alcancen hasta TREINTA MIL (30.000) litros. Cuando el vino a certificar supere el citado volumen se abonará el arancel básico fijado para los primeros TREINTA MIL (30.000) litros y para el volumen restante abonará PESOS CERO CON CINCUENTA DIEZMILESIMOS (\$ 0,0050) por litro. Dicho arancel corresponde cuando la solicitud se efectúe a través del Centro de Viñateros y Bodegueros del Este. *(Rectificado en lo que refiere al valor a abonar por cada litro que exceda al volumen establecido para el arancel básico, por art. 1° de la [Resolución C. N° 34/2002](#) del Instituto Nacional de Vitivinicultura B.O. 11/12/2002).*

Cuando la presentación no se efectúe a través del mencionado Centro dicho arancel tendrá un recargo adicional de PESOS DOSCIENTOS (\$ 200,00), para cubrir los costos en que incurrirá el Organismo en el desarrollo de las tareas que no efectuará dicha Entidad, en los términos de la Cláusula Sexta del Convenio Marco suscripto en fecha 26 de setiembre del corriente año.

Estos aranceles estarán sujetos a ajustes en forma trimestral, teniendo en cuenta los mayores costos conforme la variación de precios de insumos y combustible.

II.- CONDICIONES DEL PRODUCTO

1.- REQUERIMIENTOS FISICO - QUIMICOS Y SENSORIALES

Para obtener el certificado de "Calidad Garantizada" los productos deben reunir los siguientes requisitos:

a) VINOS DE MESA:

1.- Graduación Alcohólica:

Real mínima, la fijada por el INV en el año de elaboración para la zona.

2.- Acidez Volátil máxima:

a) Vinos blancos y rosados: 0,50 g/l expresado en ácido acético.

b) Vinos tintos: 0,60 g/l expresado en ácido acético.

3.- Azúcares reductores residuales:

Máximo 10 g/l.

4.- Anhídrido sulfuroso total:

a) Vinos blancos y rosados: 150 mg/l.

b) Vinos tintos: 100 mg/l.

5.- Índice de color en vinos tintos:

Mínimo 400.

6.- Degustación:

Puntaje mínimo según planilla de uso del INV de 75 puntos.

7.- Ensayo biológico negativo:

b) VINOS FINOS:

Deberán haber cumplido previamente con el trámite de certificación.

1.- Graduación Alcohólica:

Real mínima 11,50 % v/v.

2.- Acidez Volátil máxima:

a) Vinos blancos y rosados: 0,50 g/l expresado en ácido acético.

b) Vinos tintos: 0,60 g/l expresado en ácido acético.

3.- Azúcares reductores residuales:

Máximo 10 g/l.

4.- Anhídrido sulfuroso total:

a) Vinos blancos y rosados: 150 mg/l.

b) Vinos tintos: 100 mg/l.

5.- Índice de color en vinos tintos:

Mínimo 400.

6.- Degustación:

Puntaje mínimo según planilla de uso del INV de 82 puntos

7.- Ensayo biológico negativo.

Los vinos varietales, sean de mesa o finos, deberán acreditar su elaboración con el OCHENTA POR CIENTO (80%) de la variedad denunciada y en la degustación deben expresar los caracteres de la misma.

2.- DEGUSTACION

La degustación será efectuada, exclusivamente, por la comisión de degustación del INV y será definitiva para conceder la certificación. Consecuentemente en los casos que algún producto no cumpliera estrictamente con los límites de acidez volátil y anhídrido sulfuroso, establecidos en el punto precedente pero a la degustación presentara características adecuadas, podrá acceder a su certificación de calidad.

3.- EXIGENCIAS PARA SU ALMACENAJE

Extraída la muestra para su certificación, será de exclusiva responsabilidad del inscripta, resguardar las características de calidad del producto, el cual queda sujeto a los controles que el Organismo estime conveniente en cada caso.

El inscripto deberá efectuar controles del/los producto/s con Certificación de Calidad Garantizada y queda obligado a denunciar aquellos que por su evolución hubiesen perdido tal condición, haciendo devolución del certificado oportunamente otorgado. Si constituida comisión de inspección en el establecimiento para realizar controles de estos caldos se constatará que el producto perdió tales condiciones y no cumplimentó el responsable con la exigencia señalada, se dará por caída la certificación de la partida y podrá ser excluido el inscripto en forma permanente, del presente sistema.

Si se constatará que comercializó el producto sin cumplimentar las previsiones establecidas en el Punto 2 del

Título III "CERTIFICADOS" del presente Anexo, será excluido, sin más trámite, en forma permanente del sistema y en consecuencia se darán por caídas todas las certificaciones aún vigentes otorgadas al establecimiento, incluidas las correspondientes a vinos de tercero, quedando obligados los propietarios de los caldos a la devolución de los elementos de certificación entregados y sin derecho a reclamo alguno por los aranceles obladados. El/los titular/res del establecimiento deberá/n responder por los perjuicios que tal medida pudiere causar a los terceros.

III.- CERTIFICADOS

1.- La constancia de que el producto goza de la Certificación de Calidad Garantizada por el INV será el Certificado de Análisis, del que se entregará un solo ejemplar al titular del producto. Al pie del mismo se insertará la leyenda: "Cumple a la fecha las exigencias de calidad garantizada – Resolución N° C.31/02", "Este análisis no garantiza calidad al comprador carece de validez de certificación en caso de venta del producto".

La garantía de calidad del producto al comprador se certificará con un nuevo análisis siguiendo el procedimiento detallado en el Punto 2, Título III del presente Anexo.

Será intransferible y en tanto el poseedor mantenga la titularidad del producto tendrá una vigencia de NOVENTA (90) días, supeditada a los resultados de los controles que sobre el/los producto/ s realice el INV, los cuales podrán determinar su caducidad antes del vencimiento de su vigencia, según los supuestos señalados en el Punto 3 del Título II del presente Anexo.

Si vencido los NOVENTA (90) días el titular no hubiese transferido la propiedad del producto podrá solicitar, a través del Centro de Viñateros y Bodegueros del Este, un nuevo certificado con cargo al trámite original. En este caso deberá indicar en la solicitud el número del Certificado original de la partida, el que deberá adjuntar a la nota conjuntamente con el comprobante de depósito del arancel correspondiente, el cual será del VEINTE POR CIENTO (20%) del establecido en el punto 5 de la presente.

Dentro de los DOS (2) días hábiles posteriores de presentada dicha solicitud, el INV extenderá un nuevo certificado para su entrega al interesado. El Certificado original quedará incorporado al trámite.

2- CERTIFICACION DE CALIDAD PARA TRANSFERENCIA DEL PRODUCTO.

Previo formalizar la operación, el propietario del producto solicitará al INV, con cargo al trámite original, el control del mismo con presencia del comprador, indicando a tales fines con una antelación de DOS (2) días hábiles, el día y hora a efectuar el control.

Se extraerá muestras y se precintará todas las aberturas de la vasija. Efectuado el análisis y degustación y de corresponder al vino originalmente certificado, se notificará a ambos el resultado haciendo saber al comprador que en un plazo de CINCO (5) días a partir de la notificación se procederá a la destrucción de los precintos, quedando liberado el Organismo de toda responsabilidad respecto de las condiciones del producto.

El Certificado de Calidad Garantizada oportunamente entregado se adjuntará a la comunicación de cambio de propiedad, (Formulario MV-05 con fotocopia de la factura). El adquirente del producto podrá, sobre la base de estos antecedentes, solicitar una nueva certificación a su nombre en el mismo establecimiento depositario o en otro establecimiento si hubiere trasladado el producto. En este último caso en el rubro observaciones del Formulario MV-02 deberá indicar que se trata de producto con Certificado de Calidad Garantizada, consignando el Certificado Original y en el Formulario MV-05 por el cual se registró el cambio de propiedad.

Si al comprador no le interesara la certificación de este Organismo previo a la formalización de la operación, el titular y el comprador comunicarán, mediante nota que se efectuará la venta del producto en esas condiciones, A esta comunicación se adjuntará el Certificado originalmente extendido.

El incumplimiento de las exigencias establecidas en el presente punto determinará la expulsión del sistema del titular del Certificado.