



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2019 - Año de la Exportación

Resolución

Número: RESOL-2019-30-APN-INV#MPYT

SAN JUAN, SAN JUAN
Viernes 28 de Junio de 2019

Referencia: RESOLUCIÓN HOMOLOGACIÓN SISTEMA DE DECLARACIONES JURADAS EN LÍNEA DE VINOS ESPUMOSOS, ESPUMANTES Y FRIZANTES

VISTO el Expediente N° EX-2019-56668268-APN-DD#INV, la Ley General de Vinos N° 14.878, las Resoluciones Nros: C.1 de fecha 23 de enero de 2003, C.23 del 4 de agosto de 2003, C.9 de fecha 1 de junio de 2007, C.20 de fecha 24 de julio de 2007, C.6 del 8 de abril de 2013 y RESOL2018-121-APN-INV#MA de fecha 18 de julio de 2018, todas de este Organismo, y

CONSIDERANDO:

Que por el expediente citado en el Visto, el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV), tramita una resolución cuyo objetivo es establecer el SISTEMA DE DECLARACIONES JURADAS EN LÍNEA para la comunicación de Elaboración, Existencias y Expendio de los Movimientos de Vino Espumoso o Espumante y Vino Frisante.

Que el Artículo 24 bis de la Ley N° 14.878 y su respectiva reglamentación establecen la obligatoriedad para las personas fiscalizadas por este Organismo, de presentar diferentes Declaraciones Juradas que el INV exige.

Que la Resolución N° C.1 de fecha 23 de enero de 2003, aprueba confección de forma manuscrita de los formularios Modelos Oficiales de: "Comunicación de Ingreso a Fábrica de Espumoso Anexa"; "Estudio de Inventario de Fábrica de Espumoso"; "Estudio del Correlativo Anual de Elaboración (CADE) de Fábrica de Espumoso"; "Solicitud de Elaboración de Vino Espumoso/Vino Espumante/Otros, Formulario CEC-08"; "Comunicación Final de Elaboración y/o Envasamiento de Vino Espumoso/Vino Espumante/Otros, Formulario CEC-09"; "Circuitación y Cursograma de los Formularios Modelo Oficial CEC-08 y CEC-09", las normas a las que deberán atenerse los responsables inscriptos para su llenado, las "Normas para la Registración en el Libro Oficial de Elaboración. Existencias y Expendio de los Movimientos de Vinos Espumosos, Vinos Espumantes, Otros", la "Diagramación" e "Instrucciones de llenado del Libro de Movimientos de Productos por Análisis", para registrar los movimientos de los productos de fábrica: Azúcar; Licor; Vinos Espumosos, Espumantes y Gasificados; Pulpas; Jugos de Frutas, Esencias, etc.

Que mediante la Resolución N° C.23 de fecha 4 de agosto de 2003, se aprueba el Formulario Modelo Oficial de "Comunicación de Ingreso a Fábrica de Espumoso Anexa y Fábrica de Otros Productos Anexa" y el llenado del libro de movimientos de productos por Análisis, derogando el Anexo II del Punto 5° de la Resolución N° C.1/03.

Que a través de la Resolución N° C.9 de fecha 1 de junio de 2007, se instrumenta la obligatoriedad de que los inscriptos de la industria vitivinícola presenten sus Declaraciones Juradas, requeridas por el INV en cumplimiento de la Ley N° 14.878, a través del Sistema de Transferencia Electrónica de Datos.

Que la Resolución N° C.20 de fecha 24 de julio de 2007, incorpora al Artículo 17 de la Ley N° 14.878 el "VINO ESPUMOSO COMPUESTO".

Que el Anexo de la resolución precitada aprueba las normas, para la elaboración del referido producto.

Que las previsiones establecidas en el referido Sistema, permiten contabilizar los movimientos efectuados en el establecimiento en el período que se informa, obteniendo de tal modo un registro que suple adecuadamente a los "Libros Oficiales" pertinentes, llevados actualmente en forma manuscrita.

Que la Resolución N° C.6 de fecha 8 de abril de 2013, establece los límites de azúcar para los distintos gustos o tipos de vinos espumosos.

Que por la Resolución N° RESOL-2018-121-APN-INV#MA de fecha 18 de julio de 2018, se homologa las TABLAS NUMÉRICAS Y DE RELACIÓN DE CÓDIGOS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS Y CÓDIGOS DE GRUPOS VITIVINÍCOLAS, DE ALCOHOLES Y PRODUCTOS DE USO ENOLÓGICO, OTROS PRODUCTOS Y ELEMENTOS DE USO EN ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS, instrumentadas hasta la fecha en los Sistemas Informáticos y de Declaraciones Juradas a las que deban acceder los diferentes inscriptos.

Que teniendo en cuenta el crecimiento de estos tipos de productos es necesario que este Organismo posea un Sistema de Declaraciones Juradas en Línea, que además refleje de manera diaria los movimientos y existencias de los productos de fábrica, pudiendo de esta manera contar con información para una mejor fiscalización y elaboración de datos estadísticos.

Que en función de lo indicado precedentemente y conforme la necesidad de agilizar, modernizar y desburocratizar, en cumplimiento de las "Buenas Prácticas en Materia de Simplificación" implementadas por el Decreto N° DECTO-2017-891-APN-PTE de fecha 1 de noviembre de 2017, procede unificar en un solo acto administrativo el SISTEMA DE DECLARACIONES JURADAS EN LÍNEA y las normas de elaboración de los mencionados productos.

Que la Subgerencia de Asuntos Jurídicos de este Organismo, ha tomado la intervención de su competencia.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por la Leyes Nros. 14.878 y 24.566 y el Decreto N° 155/16,

EL VICEPRESIDENTE DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA
EN EJERCICIO DE LA PRESIDENCIA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Homológase el SISTEMA DE DECLARACIONES JURADAS EN LÍNEA, para todos los Vinos Espumosos o Espumantes y Vinos Frisantes, el que entrará en vigencia a partir del día 1 de julio de 2019.

ARTÍCULO 2°.- Déjase sin efecto la obligatoriedad de mantener actualizados los Libros Oficiales pertinentes, confeccionados en forma manuscrita los que, sin embargo, deberán conservarse a los fines que sean requeridos por un período mínimo de CINCO (5) años a partir de la implementación de la presente resolución.

ARTÍCULO 3°.- Apruébase el Libro Oficial de Hojas Móviles obtenido por el Sistema de Declaraciones Juradas en Línea que se instituye en la presente.

ARTÍCULO 4°.- Las exigencias establecidas en los artículos precedentes serán cumplimentadas a través de los distintos módulos que forman parte del Sistema de Declaraciones Juradas en Línea cuyas instrucciones de uso se encuentran en el sitio Web del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV).

ARTÍCULO 5°.- A fin de contar con un correcto inicio del nuevo Sistema, los establecimientos inscriptos ante el INV, deberán transmitir por única vez una Declaración Jurada de "Inicio de Sistema" que reflejará los saldos iniciales de materia prima (vino base, azúcar, pulpas, licor, etc) espumante en elaboración y terminado, existentes en cada uno de ellos a las CERO HORAS (00:00 hs.) del día 1 de julio del corriente año, cuyos requisitos y condiciones se establecen en la página Web de este Organismo, y que deberá cumplimentarse hasta el día 20 del citado mes.

ARTÍCULO 6°.- Serán de aplicación en todos los documentos aprobados por el INV que requieran su uso, las Tablas de Códigos de Productos homologadas por la reglamentación vigente.

ARTÍCULO 7°.- Cuando personal de inspección requiera contar con los saldos de productos del Libro Oficial de Hojas Móviles, el responsable inscripto deberá efectuar las transmisiones correspondientes para su actualización. Si por cualquier circunstancia no se pudiese realizar la transmisión en ese momento, deberá presentar a los Inspectores un informe con los respectivos movimientos, datos que deberán verificarse con la documentación correspondiente. Una vez solucionado el problema deberán ser transmitidos en forma normal.

ARTÍCULO 8°.- Apruébanse las normas para la elaboración de todos los Vinos Espumosos o Espumantes y Vinos Frisantes, las que como Anexo N° IF-2019-57993150-APN-INV#MPYT forman parte de la presente resolución. El incumplimiento a lo establecido en las mismas, darán lugar a las sanciones previstas por la Ley N° 14.878.

ARTÍCULO 9°.- Deróganse los Anexos III, IV, V, VI, VII, VIII, IX y XI de la Resolución N° C.1 de fecha 23 de enero del 2003, y el Anexo de la Resolución N° C.20 de fecha 24 de julio de 2007.

ARTÍCULO 10.- Deróganse las Resoluciones Nros. C.23 de fecha 4 de agosto de 2003, C.9 de fecha 1 de junio de 2007 y C.6 de fecha 8 de abril de 2013.

ARTÍCULO 11.- El incumplimiento de las previsiones aprobadas por el presente acto administrativo, en tiempo y forma, darán lugar a la paralización de todo trámite ante este Instituto, y/o cualquier declaración inexacta o acto de omisión, serán consideradas en infracción al Artículo 24, inciso i) de la Ley N° 14.878.

ARTÍCULO 12.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplido, archívese.

Digitally signed by ALOS Marcelo Eduardo
Date: 2019.06.28 13:38:25 ART
Location: Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Marcelo Eduardo Alos
Vicepresidente
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA -
GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR,
o=SECRETARIA DE GOBIERNO DE MODERNIZACION,
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA,
serialNumber=CUIT 30715117564
Date: 2019.06.28 13:38:33 -03'00'



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2019 - Año de la Exportación

Informe

Número: IF-2019-57993150-APN-INV#MPYT

SAN JUAN, SAN JUAN
Viernes 28 de Junio de 2019

Referencia: NORMAS, PARA LA ELABORACIÓN DE VINO ESPUMOSO O ESPUMANTE Y VINO FRISANTE

NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE VINO ESPUMOSO O ESPUMANTE Y VINO FRISANTE

I.- TRAMITACIÓN DE LAS COMUNICACIONES INHERENTES A LA ELABORACIÓN DE: VINO ESPUMOSO O ESPUMANTE Y VINO FRISANTE:

1. COMUNICACIÓN DE INICIO DE ELABORACIÓN:

Para la comunicación de inicio de elaboración de estos productos se utilizará la Solicitud de Elaboración de Vino Espumoso o Vino Espumante y Vino Frisante, implementada en el SISTEMA DE DECLARACIONES JURADAS EN LINEA. Esta comunicación deberá ser transmitida indicando la fecha de inicio de la elaboración, la cual deberá ser igual o posterior a la fecha transmisión.

2. IDENTIFICACIÓN DE ELABORACIÓN:

Una vez aprobada la elaboración denunciada, el SISTEMA otorgará un CODIGO ÚNICO DE ELABORACIÓN (C.U.D.E.), el cual servirá para el control y seguimiento de esta y para identificar los envases que contienen a los productos en elaboración.

3. TERMINACIÓN DE ELABORACIÓN:

Finalizada la elaboración, el inscripto deberá solicitar el análisis respectivo con presentación de muestras o por Declaración Jurada a través del SISTEMA DE DECLARACIONES JURADAS EN LINEA.

En la solicitud del análisis se deberá indicar el CÓDIGO ÚNICO DE ELABORACIÓN (C.U.D.E.), y además podrá consignar como “agregado de expedición”, los siguientes productos: licor, azúcar, pulpas y jugos, esencias naturales y/o demás productos autorizados.

Las pérdidas por elaboración deberán ser denunciadas de manera parcial o total, no pudiendo superar el máximo autorizado según el sistema de elaboración utilizado.

4. PLAZO DE ELABORACIÓN SEGÚN SISTEMA:

Se establecen para cada sistema de elaboración, los siguientes plazos mínimos:

a) Fermentación en grandes recipientes (Sistema Charmat y/o Chausseppied): TREINTA (30) días.

b) Fermentación en botellas (Sistema Tradicional):

CIENTO OCHENTA (180) días.

c) Fermentación combinada (Sistema Transfert o similar):

CIENTO OCHENTA (180) días.

d) Frisante:

DOCE (12) días.

5. ANÁLISIS DE LIBRE CIRCULACIÓN Y/O EXPORTACIÓN:

Los Análisis de Libre Circulación y/o Exportación no tienen término de vencimiento para el Sistema Tradicional, siempre deben corresponder a su origen o a su evolución natural.

Para el Sistema Charmat o Chausseppied, los citados análisis tienen una vigencia de TRESCIENTOS SESENTA (360) días, debiendo corresponder a su origen y/o evolución natural.

6. DE LOS VINOS BASES:

Aquellos vinos bases que no tengan correspondencia analítica con el origen denunciado y/o no puedan ser justificados en cuanto a variedad y límites analíticos, los productos con ellos en elaboración u obtenidos, serán intervenidos y el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) fijara su destino.

7. IDENTIFICACIÓN EN FÁBRICA:

Todo proceso de elaboración y estibado, deberá ser identificado en Fábrica con el CÓDIGO ÚNICO DE ELABORACIÓN (CUDE) o su Análisis respectivo según corresponda.

8. DE LOS TRASLADOS:

La comunicación de los traslados de vinos bases hasta los establecimientos elaboradores, se deberá efectuar mediante los siguientes lineamientos:

a) A Fábrica de Espumosos no Anexa a Bodega:

Su información se efectuará según la normativa establecida por el INV en materia de traslados.

b) A Fábrica de Espumosos Anexa a Bodega:

Su comunicación se efectuará mediante la “COMUNICACIÓN DE INGRESO A FÁBRICA DE ESPUMOSO ANEXA”.

9. CORTES:

Las empresas que por razones técnicas deban efectuar cortes o mezclas de productos de distintas elaboraciones entre sí, deberán realizarlo denunciando los mismos a los efectos de la cancelación de los volúmenes involucrados en cada elaboración.

Con dichos antecedentes, se iniciará una nueva elaboración, teniendo en cuenta que en la misma se

considerará como fecha de inicio:

- a) La del componente que tenga la fecha más reciente, cuando en la mezcla cada uno de estos no supere el CINCUENTA POR CIENTO (50 %).
- b) La fecha del componente que corresponda, cuando en la mezcla éste supere el CINCUENTA POR CIENTO (50 %).

Su denuncia se efectuará dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de producido el mismo.

Se tendrá por denunciado el corte con una solicitud de "Análisis de Trámite de Corte" por el volumen cancelado, junto con la nueva Solicitud de Elaboración de Vino Espumoso o Vino Espumante y Vino Frisante.

Aquellos cortes no denunciados, serán pasibles de las sanciones correspondientes.

10. DE LA AÑADA

Sólo se podrá indicar en el marbete el año de cosecha, cuando el producto se haya elaborado con un mínimo de OCHENTA Y CINCO POR CIENTO (85 %) de vino, obtenido con uvas cosechadas durante el año que se trate, con excepción de los productos contenidos en el licor de tiraje o en el licor de expedición. En el marbete deberá indicar el año correspondiente precedido de la palabra COSECHA.

La indicación del año de cosecha sólo se autorizará si el elaborador denuncia el año correspondiente al momento de obtener el análisis de identificación del vino y deje constancia en la Solicitud de Elaboración de Vino Espumoso o Espumante y Vino Frisante.

II. — ENTRADA POR REINGRESO (DEVOLUCIONES):

Las fábricas que por razones de índole comercial, como deterioro de las cajas, cambio de etiquetas, etc., requieran reingresar al establecimiento partidas de productos, deberán comunicarlo a través del Sistema de Declaraciones Juradas en Línea homologado en la presente resolución, indicando la cantidad de botellas y su equivalente en litros.

Una vez realizada la comunicación y recibidas las partidas, la firma podrá efectuar el descorche de las mismas, depositando el producto en vasijas separadas e identificadas.

Identificada la partida, se podrá utilizar como materia prima para una posterior elaboración.

III. — PRODUCTOS EN ELABORACIÓN EN FRIGORÍFICO, FUERA DE FÁBRICA:

La tenencia por parte de los inscriptos de Vinos Espumosos o Espumantes y Vinos Frisantes en elaboración y/o terminados en frigoríficos, se ajustarán a lo siguiente:

1. Por tratarse de productos que aún no están en condiciones de expendio, las firmas inscriptas ante el INV, serán responsables de los productos depositados en los prestadores del servicio.

a) Las fábricas que deseen mantener Vino Espumoso o Espumante y Vino Frisante ya sea en elaboración o terminado, en frigorífico, deberán comunicar la cantidad de producto y los CÓDIGOS ÚNICOS DE ELABORACIÓN (C.U.D.E.) al que corresponden las existencias en frigorífico.

b) Las empresas prestadoras del servicio de frío deberán comunicar cuando se les requiera, los volúmenes existentes, discriminados en elaboración o terminados por fábrica que tengan en depósito.

Los movimientos se comunicarán a través del Sistema de Declaraciones Juradas en Línea homologado en la presente resolución.

IV. — NORMAS PARA LA TENENCIA DE PRODUCTOS EN FÁBRICA:

La tenencia en fábrica de los siguientes productos: azúcar, pulpas de frutas, jugos de frutas naturales, esencias naturales, sustancias vegetales aromáticas, amargas o estimulantes inocuas, extractos vegetales, etc., se deberá ajustar a los siguientes requisitos:

- 1) Deberán encontrarse en un lugar específico de la fábrica, y acondicionado de acuerdo a las normas vigentes en cuanto a identificación y análisis del producto que se trata.
- 2) Se indicará en los planos del establecimiento, el lugar designado para la tenencia de estos productos, zona que debe ser delimitada físicamente.

Los productos en cuestión no podrán encontrarse fuera de él, salvo que se esté haciendo uso específico de los mismos.

V. — INGRESOS DE OTROS PRODUCTOS A FÁBRICA:

Los ingresos a fábricas de productos como: azúcar, pulpas, jugos de frutas naturales, esencias naturales, etc. deberán ser denunciados al Organismo, a través del Sistema de Declaraciones Juradas en Línea homologado en la presente resolución.

La citada comunicación deberá ser realizada por los inscriptos, dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de ingresado el producto a Fábrica.

La firma interesada en la elaboración de Vino Espumoso Frutado y Vino Frisante Frutado Natural, deberá presentar en forma obligatoria la documentación exigida por la reglamentación vigente.

VI. — DE LA LÍNEA DE FRACCIONAMIENTO:

Se autoriza para Bodega y Fábrica Anexa a Bodega, que las líneas de fraccionamiento existentes, sean de uso múltiple, quedando el mismo bajo exclusiva responsabilidad de la firma.

VII. — DE LOS EGRESOS DE AZUCAR EN CONCEPTO DE "ALIMENTO DE LEVADURAS":

En concepto de "ALIMENTO DE LEVADURAS", se podrá utilizar azúcar hasta un máximo de DIEZ POR CIENTO (10 %) del total del azúcar utilizado en las elaboraciones denunciadas en el mes en que se produzcan.

El consumo de azúcar descripto, deberá ser denunciado a través del SISTEMA DE DECLARACIONES JURADAS EN LÍNEA.

VIII. — RELACIÓN AZUCAR KILOGRAMOS - LITROS:

En la utilización de azúcar o sacarosa, se establece que por cada kilogramo de ésta, le corresponde el volumen comprendido entre CERO COMA SEISCIENTOS VEINTITRES LITROS (0,623 l) y CERO COMA SEISCIENTOS TREINTA LITROS (0,630 l).

IX. TOLERANCIAS ANALÍTICAS PARA VINOS ESPUMOSOS O ESPUMANTES Y VINOS FRISANTES:

9.1. Para los Vinos Espumosos o Espumantes y Vino Frisante, se admite una tolerancia en menos de UNA ATMOSFERA (1 atm.) de presión de gas carbónico, a VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20° C).

9.2. El alcohol producido a partir de la segunda fermentación con azúcares agregados, no podrá ser mayor a UNO COMA CINCO POR CIENTO VOLUMEN SOBRE VOLUMEN (1,5% v/v).

9.3. Para la obtención de Libre Circulación o Exportación, el análisis respectivo deberá evidenciar una evolución de azúcar-alcohol de DIECISIETE CON CINCO GRAMOS POR LITRO (17,5 g/l), de acuerdo con el cálculo teórico, admitiéndose una tolerancia en evolución azúcar-alcohol de CERO COMA CINCO POR CIENTO VOLUMEN SOBRE VOLUMEN (0,5% v/v).

9.4. Los azúcares contenidos en un Vino Espumoso o Espumante y Vino Frisante, deberán ser determinados y expresados como azúcares reductores, previa conversión de la sacarosa.

9.5. Los tenores de Anhídrido Sulfuroso total se ajustarán a los máximos establecidos para vinos. Se deberá denunciar el agregado de Ácido Ascórbico para los cálculos pertinentes.

9.6. El resto de las determinaciones analíticas estarán sujetas a las tolerancias y límites establecidos por la reglamentación vigente.

9.7. El análisis de control deberá responder a su análisis respectivo, considerándose las tolerancias analíticas que se establecen en la reglamentación vigente para los vinos y a la evolución natural que pudiere haber sufrido el producto.

9.8. Para los Espumosos Frutados terminados y con Análisis de Libre Circulación o Exportación en posteriores controles, se tendrá en consideración, en concepto de evolución y corte con pulpa o jugo de frutas, una tolerancia de CERO COMA CINCO POR CIENTO VOLUMEN SOBRE VOLUMEN (0,5 % v/v), sobre el alcohol teórico calculado, y un DIEZ POR CIENTO (10 %) de tolerancia en el extracto total calculado. En ambos casos, en más o en menos. Los restantes componentes, tendrán las tolerancias y límites que las normas vigentes establecen para vinos en general.

X.- PÉRDIDAS POR ELABORACIÓN:

Establécese a partir de la presente resolución para las elaboraciones de Vinos Espumosos o Espumantes y Vinos Frisantes, el siguiente régimen de pérdidas en volumen:

10.1. Fermentación en grandes recipientes (Sistema Charmat y/o Chausseppied): Por cada elaboración y para las operaciones tecnológicas y de envasamiento, un máximo de hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) por cada elaboración.

10.2. Fermentación en botellas (Sistema Tradicional).

Por cada elaboración, en concepto de operaciones técnicas, envasamiento, movimiento de botellas, estibado, degüello y fraccionamiento, un máximo de hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %).-

10.3. Fermentación combinada (Método Transfert):

Por cada elaboración y envasamiento un máximo de hasta un DOCE POR CIENTO (12%).

10.4. Vino Espumoso Frutado Natural:

Por cada elaboración, en concepto de operaciones técnicas, envasamiento, movimiento de botellas, estibado, un máximo de hasta un DOCE POR CIENTO (12 %).

10.5. Vino Espumante Dulce Natural (Sistema Charmat o Chausseppied):

Por cada elaboración, en concepto de operaciones técnicas, envasamiento, movimiento de botellas, estibado, un máximo de hasta un DOCE POR CIENTO (12 %).

10.6. Vino Frizante:

Por cada elaboración y para las operaciones tecnológicas y de envasamiento, un máximo de hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) por cada elaboración.

10.7. Vino Espumoso Compuesto

Por cada elaboración y en concepto de operaciones técnicas, envasamiento, movimiento de botellas y estibado, un máximo de hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) por cada elaboración.

XI.- DIFERENCIAS EN MENOS PARA PRODUCTOS EN ELABORACIÓN:

En caso de surgir diferencias en menos al momento de un control oficial, dicha diferencia deberá ser deducida inmediatamente, identificando el CÓDIGO ÚNICO DE ELABORACIÓN (CUDE), al que pertenezca, de aquellas elaboraciones que se encuentran abiertas, no pudiendo ser mayor a la pérdida máxima establecida.

Las pérdidas aludidas deberán ser transmitidas a través del Sistema de Declaraciones Juradas en Línea, indicando el número de CÓDIGO ÚNICO DE ELABORACIÓN (CUDE), al que pertenecen.

XII.- TIRAJE Y/O EXPEDICIÓN:

12.1. TIRAJE:

El tiraje o toma de espuma puede ser realizado con licor o directamente con el agregado de sacarosa y/o productos derivados de la uva.

En caso de utilizarse licor de tiraje este deberá elaborarse con vino base, más la adición de: sacarosa, productos derivados de uva autorizados y aguardiente de vino.

12.2. EXPEDICIÓN:

La expedición final de un Vino Espumoso o Espumante y Vino Frisante, que tiene como finalidad ajustar el contenido de azúcar final de estos, podrá hacerse con licor o directamente con el agregado de sacarosa y/o productos derivados de la uva.

En caso de utilizarse licor, éste deberá elaborarse con vino base, más la adición de: sacarosa, productos derivados de uva autorizados y aguardiente de vino.

El ingreso al establecimiento del aguardiente de vino se deberá efectuar con control oficial.

Una vez elaborado el licor de tiraje y/o expedición, será comunicado al Organismo a través del sistema que se homologa por la presente resolución, indicando sus componentes, con sus respectivos análisis de origen y bajo exclusiva responsabilidad de la firma.

Se admite una merma máxima del CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) del volumen de licor elaborado en el período, y ajustable entre inventarios.

XIII.- PIE DE CUBA:

Por la necesidad de contar en Fábrica con levaduras en condiciones de uso en forma inmediata, los establecimientos podrán tener en elaboración un Pie de Cuba en preparación, con un máximo de hasta el UNO COMA CINCO POR CIENTO (1,5 %) de la capacidad de fermentación de la Fábrica (autoclaves).

La composición del Pie de Cuba, es responsabilidad exclusiva de la firma y el volumen de éste no responderá a una elaboración especial.

Su comunicación se hará únicamente en caso de inventario, a través del Sistema de Declaraciones Juradas

en Línea homologado en la presente resolución, cuyas instrucciones de uso se encuentran en el sitio Web de este Organismo.

XIV.- INFUSIÓN ALCOHÓLICA VEGETAL, PARA ELABORACIÓN DE ESPUMOSO COMPUESTO:

La infusión alcohólica vegetal deberá elaborarse y depositarse en un lugar especial de la fábrica y se obtendrá mediante la maceración de sustancias vegetales aromáticas, amargas o estimulantes autorizadas, utilizando para este procedimiento agua potable y Alcohol Etílico Buen Gusto de Origen Vínico de NOVENTA Y SEIS POR CIENTO VOLUMEN A VOLUMEN (96 % v/v). El tiempo de maceración mínimo para la utilización de la infusión vegetal será de SEIS (6) meses.

El ingreso del alcohol y su desnaturalización se realizará con control oficial.

XV.- AZUCAR ADICIONADA PARA ELABORACIÓN DE ESPUMOSO COMPUESTO:

La cantidad de azúcar adicionada, alcanzará un tenor máximo de CIEN GRAMOS POR LITRO (100 g/l) en producto terminado.

XVI.- TIPOS DE VINOS ESPUMOSOS O ESPUMANTES SEGÚN SU CONTENIDO DE AZUCAR:

Se establecen para los distintos gustos o tipos de Vinos Espumosos o Espumantes los siguientes límites de azúcar total en gramos por litro:

- a) NATURE: menos de 3 g/l
- b) BRUT NATURE: menos de 7 g/l
- c) EXTRA BRUT: menos de 11 g/l
- d) BRUT: menos de 15 g/l
- e) DEMI SEC: de 15 a 40 g/l
- f) DULCE: más de 40 g/l
- g) EXTRA DULCE: más de 60 g/l

IDENTIFICACIÓN: En la etiqueta adherida a los envases, deberá consignarse junto con el Número de Análisis, el azúcar total.

XVII. - TOLERANCIAS EN MENOS POR INVENTARIO

17.1. SOBRE PRODUCTOS TERMINADOS:

En concepto de movimiento de botellas de cualquiera de los sistemas de elaboración descriptos anteriormente:

Para los Vinos Espumosos o Espumantes y Vinos Frisantes, estibados y terminados, se admitirá, en el período comprendido entre uno y otro inventario practicado por este Organismo, una tolerancia en menos de hasta un CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %).

17.2. PARA PULPAS Y JUGOS DE FRUTAS NATURALES:

Se fija una tolerancia en menos de hasta un CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5%) por inventario y sobre las existencias declaradas.

17.3. PARA LOS VINOS BASES DE VINOS ESPUMOSOS O ESPUMANTE Y VINOS FRISANTES:

Para estos productos, depositados en fábricas, se ajustarán a la normativa dictada al respecto por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, para los vinos.

17.4. PARA LA INFUSIÓN ALCOHÓLICA VEGETAL:

El volumen de Infusión Alcohólica Vegetal, no tendrá tolerancia alguna.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR, o=SECRETARIA DE GOBIERNO DE MODERNIZACION,
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT 30715117564
Date: 2019.06.28 10:48:27 -03'00'

Marcelo Eduardo Alos
Vicepresidente
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA -
GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR,
o=SECRETARIA DE GOBIERNO DE MODERNIZACION,
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA,
serialNumber=CUIT 30715117564
Date: 2019.06.28 10:48:29 -03'00'