



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2017 - Año de las Energías Renovables

Resolución

Número: RESOL-2017-33-APN-INV#MA

MENDOZA, 2A. SECCION
Martes 7 de Febrero de 2017

Referencia: Expte N° S93:0011486/2016 - Nuevo Régimen de Elaboradores de Vino Artesanal

VISTO el Expediente N° S93:0011486/2016 del Registro del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, la Ley General de Vinos N° 14.878, las Resoluciones Nros. C.45 de fecha 29 de diciembre de 2010 y C.24 de fecha 13 de setiembre de 2005, y

CONSIDERANDO:

Que por el expediente citado en el Visto se propicia la modificación del Régimen de Vinos Artesanales.

Que el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV), conforme lo establece el Artículo 2° de la Ley General de Vinos N° 14.878 detenta el control técnico de la producción vitivinícola en todo el territorio de la REPÚBLICA ARGENTINA, siendo el Organismo de fiscalización de la genuinidad de dichos productos.

Que consecuentemente con lo menciondo, el Artículo 8°, inciso f) de la citada norma, le otorga al INV la facultad para adoptar las medidas tendientes a la mejor fiscalización de los productos que comprende.

Que asimismo el Artículo 24 bis de la citada ley, establece que los responsables de bodegas, viñedos, plantas de fraccionamiento, distribución, depósitos y fábricas de bebidas y productos a los que se refiere esta ley, así como también las personas o empresas que los transporten y las que importen o fabriquen productos destinados al uso enológico, deberán cumplimentar las exigencias de inscripción, presentación de declaraciones juradas y demás información sobre la constancia en documentos y libros rubricados (modelo oficial) y otras que tengan como objeto una efectiva fiscalización de su actividad, en las fechas, condiciones y formas que reglamentariamente determine el INV.

Que la Resolución N° C.45 de fecha 29 de diciembre de 2010, aprueba el Régimen de Elaborador de Vino Artesanal.

Que la mencionada resolución establece que cada Elaborador de Vino Artesanal deberá solicitar un Análisis de Libre Circulación por partidas no superiores a los DOS MIL LITROS (2.000 l.), adhiriendo a cada envase el instrumento de control correspondiente.

Que el instrumento de control al que hace referencia es una oblea, que dado el tiempo transcurrido desde la implementación de ese elemento de seguridad y atento que ha habido una evolución en la calidad de los vinos artesanales, es oportuno dejar sin efecto su utilización.

Que teniendo en cuenta que los Vinos Artesanales se encuentran comprendidos en un régimen diferencial, debido tanto al perfil del elaborador como el bajo volumen que produce, es pertinente utilizar herramientas de control afines al producto que se fiscaliza.

Que entre los distintos controles que realiza el INV sobre los Elaboradores de Vino Artesanal, se destaca el acto de toma de muestra, el análisis del producto controlado y su posterior clasificación.

Que atento las normas previstas para los establecimientos elaboradores de alimentos, en cuanto a las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de elaboración, resulta oportuno establecer requisitos mínimos que deben cumplir los Elaboradores de Vino Artesanal, con la finalidad de mejorar la calidad de sus productos.

Que con el fin de llevar a cabo las modificaciones señaladas precedentemente y poseer un único marco normativo y actualizado del mencionado Régimen de Vino Artesanal, se hace necesario el dictado de una norma específica y la derogación de la resolución que se encuentra en vigencia.

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 PRESIDENTE DEL

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Apruébase el Régimen de “Elaborador de Vino Artesanal”, el cual se regirá por las normas que por la presente se establecen.

ARTÍCULO 2º.- Entiéndase por “Elaborador de Vino Artesanal”, a la persona física inscripta ante el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) que efectúe una elaboración anual que no exceda los DOCE MIL LITROS (12.000 l.) de vino.

ARTÍCULO 3º.- Los productos elaborados por este tipo de inscriptos recibirán la denominación de “Vino Artesanal”. Estos vinos no podrán ser edulcorados ni alcoholizados.

ARTÍCULO 4º.- Las uvas utilizadas para su elaboración deberán provenir de un viñedo inscripto ante el INV. Su ingreso para la elaboración deberá estar avalado por documentación comercial emitida por el propietario del viñedo, en la cual deberá figurar el peso neto en kilogramos, variedad y número de inscripción de éste. Asimismo se deberá acompañar el “Formulario Declaración Jurada para Acreditar Uva para Elaborar Vino Artesanal” que como Anexo IF-2017-00738787-APN-GF-#INV forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 5º.- Para la circulación o liberación al consumo del Vino Artesanal, el elaborador deberá solicitar el respectivo análisis de Libre Circulación. Para la obtención del mencionado análisis, el inscripto tendrá que abonar un arancel, cuyo valor será el CINCUENTA POR CIENTO (50 %) del arancel básico establecido para la habilitación de los análisis de libre circulación de vinos conforme la reglamentación en vigencia.

ARTÍCULO 6º.- Apruébase el “FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN PARA ELABORADORES DE VINO ARTESANAL”, sus formas de llenado y la documentación a presentar para la inscripción, que como Anexo IF-2017-00738762-APN-GF-#INV forman parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 7º.- Apruébanse los requisitos de Elaboración, Circulación y Parámetros Analíticos que deben cumplir los elaboradores para liberar los Vinos Artesanales para al consumo, que como Anexo IF-2017-

00738722-APN-GF-#INV forman parte de la presente.

ARTICULO 8°.- Apruébase el Régimen de Clasificaciones Analíticas y Destino de los Productos Observados que por la presente se establecen como Anexo IF-2017-00738654-APN-GF-#INV.

ARTÍCULO 9°.- Todo elaborador de Vino Artesanal deberá poseer ante requerimiento de personal de este Instituto, el correspondiente Certificado de Inscripción otorgado por el Organismo, acompañado de la documentación que defina perfectamente el local a inspeccionar delineándolo con trazas de color rojo, el cual debe poseer los sellos del INV.

ARTÍCULO 10.- Apruébase el listado de requerimientos que se adjunta como Anexo IF-2017-00737834-APN-GF-#INV a la presente resolución, para constatar las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Manufactura de sus productos.

ARTÍCULO 11.- Los requerimientos de valoración que se utilizarán para las verificaciones en los Elaboradores de Vino Artesanal, se agrupan en: OBLIGATORIOS SEIS (6), MUY NECESARIOS DIECISEIS (16) y NECESARIOS DOS (2). Se ha fijado para los requerimientos OBLIGATORIOS un puntaje unitario de OCHO (8), para los MUY NECESARIOS un puntaje unitario de TRES (3) y para los NECESARIOS un puntaje unitario de DOS (2).

ARTICULO 12.- Aquellos Elaboradores de Vino Artesanal que deseen inscribirse ante este Instituto, serán habilitados únicamente cuando cumplan con la totalidad de los requerimientos consignados como "Obligatorios" atento lo establecido en el Anexo IF-2017-00737834-APN-GF-#INV de la presente resolución.

ARTÍCULO 13.- A los Elaboradores de Vino Artesanal ya inscriptos ante este Organismo, que se les constate incumplimientos de los requerimientos consignados como "Obligatorios" en las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Manufactura, se les suspenderá temporalmente la inscripción, hasta tanto de cumplimiento a las mismas.

ARTÍCULO 14.- Incorpórase a la TABLA NUMÉRICA DE CÓDIGO DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS, DE ALCOHOLES Y PRODUCTOS DE USO ENOLÓGICOS, OTROS PRODUCTOS Y ELEMENTOS DE USO EN ESTABLECIMIENTOS VINÍCOLAS, implementada por la Resolución N° C.24 de fecha 13 de setiembre de 2005 los Códigos y Productos que a continuación se detallan:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN
174	VINO ARTESANAL TINTO
175	VINO ARTESANAL ROSADO
176	VINO ARTESANAL BLANCO
202	VINO VARIETAL ARTESANAL TINTO
203	VINO VARIETAL ARTESANAL ROSADO
204	VINO VARIETAL ARTESANAL BLANCO

ARTÍCULO 15.- Incorpórase a la TABLA DE RELACION ENTRE CÓDIGOS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS, DE ALCOHOLES Y PRODUCTOS DE USO ENOLÓGICO, OTROS PRODUCTOS Y ELEMENTOS DE USO EN ESTABLECIMIENTOS VINÍCOLAS Y CÓDIGOS DE GRUPOS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS, DE ALCOHOLES Y PRODUCTOS DE USO ENOLÓGICO, OTROS

PRODUCTOS Y ELEMENTOS DE USO EN ESTABLECIMIENTOS VINÍCOLAS, implementada por Resolución N° C.24/05, los Códigos de Grupo conforme al siguiente detalle:

GRUPO		PRODUCTOS RELACIONADOS CON EL GRUPO	
CODIGO	DENOMINACION	CODIGO	DENOMINACION
988	VINO ARTESANAL	174	VINO ARTESANAL TINTO
988	VINO ARTESANAL	175	VINO ARTESANAL ROSADO
988	VINO ARTESANAL	176	VINO ARTESANAL BLANCO
933	VINO VARIETAL ARTESANAL	202	VINO VARIETAL ARTESANAL TINTO
933	VINO VARIETAL ARTESANAL	203	VINO VARIETAL ARTESANAL ROSADO
933	VINO VARIETAL ARTESANAL	204	VINO VARIETAL ARTESANAL BLANCO

ARTÍCULO 16.- La calificación legal y las infracciones de los productos que se encuentren observados, serán sancionadas de conformidad con lo previsto por la Ley N° 14.878.

ARTÍCULO 17.- Derógase la Resolución N° C.45 de fecha 29 de diciembre de 2010.

ARTÍCULO 18.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplimiento, archívese.

Digitally signed by TIZIO MAYER Carlos Raul
Date: 2017.02.07 16:07:43 ART
Location: Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Carlos Raul Tizio Mayer
Presidente
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA -
GDE
DN: ou=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, o=AR,
o=MINISTERIO DE MODERNIZACION, ou=SECRETARIA DE
MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIIT
30715117564
Date: 2017.02.07 16:08:22 -03'00'



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2017 - Año de las Energías Renovables

Anexo

Número: IF-2017-00738787-APN-GF#INV

MENDOZA, 2A. SECCION
Miércoles 18 de Enero de 2017

Referencia: FORMULARIO DECLARACIÓN JURADA PARA ACREDITAR UVA PARA ELABORAR
"VINO ARTESANAL"

El presente formulario deberá ser llenado por el titular o responsable del viñedo en carácter de Declaración Jurada.

1. Razón Social del Viñedo:.....
2. Número de inscripción ante el INV del Viñedo:.....
3. Tipo y N° de Doc. de Identidad del titular o responsable del Viñedo:.....
4. Cantidad de uva entregada (kg):
5. Variedad de uva entregada:.....
6. Razón Social del Elaborador de Vino Artesanal:.....
7. Nro. de inscripción ante el INV del Elaborador de Vino Artesanal:.....

.....

.....

Firma del técnico que certifica la
variedad de la uva transportada

Firma y aclaración del titular o
responsable del Viñedo

.....
Fecha

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR, o=MINISTERIO DE MODERNIZACION,
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT 30715117564
Date: 2017.01.18 10:30:34 -03'00'

Armando Tonioni
Gerente
Gerencia de Fiscalización
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA -
GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR,
o=MINISTERIO DE MODERNIZACION, ou=SECRETARIA DE
MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT
30715117564
Date: 2017.01.18 10:30:35 -03'00'



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2017 - Año de las Energías Renovables

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número: IF-2017-00738762-APN-GF#INV

MENDOZA, 2A. SECCION
Miércoles 18 de Enero de 2017

Referencia: FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN Y LLENADO DE DOCUMENTACION PARA
ELABORADORES DE VINO ARTESANAL

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 6 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR, o=MINISTERIO DE MODERNIZACION,
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT 30715117564
Date: 2017.01.18 10:30:25 -03'00'

Armando Tonioni
Gerente
Gerencia de Fiscalización
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA -
GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR,
o=MINISTERIO DE MODERNIZACION, ou=SECRETARIA DE
MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT
30715117594
Date: 2017.01.18 10:30:25 -03'00'



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN PARA ELABORADORES DE VINO ARTESANAL

NUMERO DE INSCRIPCIÓN

CÓDIGO DE INSCRIPTO: 67

VA			
----	--	--	--

A- TITULAR

APELLIDO Y NOMBRE:

TIPO Y NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD:

NÚMERO DE C.U.I.T. :

B- UBICACIÓN

CALLE Y NÚMERO:

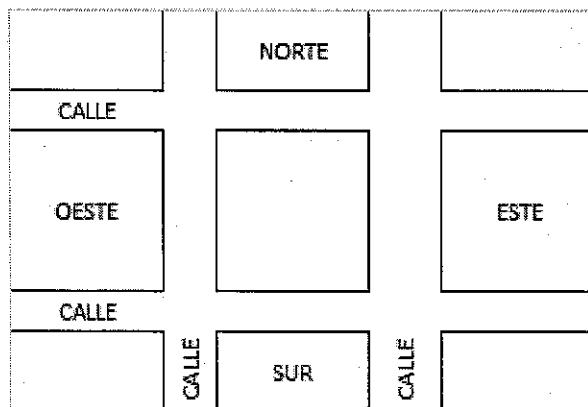
LOCALIDAD:

DEPARTAMENTO:

PROVINCIA:

TELÉFONO/FAX/CORREO ELECTRÓNICO:

C- CROQUIS DE UBICACIÓN



LINDEROS DE LA PROPIEDAD

Al Norte: _____

Al Sur: _____

Al Este: _____

Al Oeste: _____

Puntos de Referencia: _____

Autorizo al Instituto Nacional de Vitivinicultura a inspeccionar el local destinado para elaborar Vino Artesanal delimitado como perímetro en rojo, durante las 24 hs. del día

Form. N° 1159 D. y III.

IF-2017-00738762-APN-GF#INV

Firma y aclaración del responsable



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura

DATOS COMPLEMENTARIOS DEL ELABORADOR DE VINO ARTESANAL

VASIJAS VINARIAS

TIPO DE VASIJA	LITROS
TOTALES	

La presente reviste carácter de Declaración Jurada.

Firma y Sello INV





*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

**DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR E INSTRUCCIONES DE LLENADO DEL
"FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN PARA ELABORADORES DE VINO
ARTESANAL"**

A- DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

- 1.- Formulario de inscripción para elaboradores de vino artesanal.
- 2.- Fotocopia de documento de identidad.
- 3.- Constancia de inscripción ante la Administración Federal de Ingresos Públicos de la Clave Única de Identificación Tributaria (C.U.I.T.).
- 4.- Croquis en hoja A4 de la propiedad, que defina perfectamente el local a inspeccionar, delineándolo con trazas de color rojo.
- 4.- Rótulo o marbete identificatorio que utilizará para la comercialización.
- 5.- Habilitación Municipal.

B- LLENADO Y RECEPCIÓN DEL FORMULARIO

Este formulario modelo oficial debe ser presentado en original y UNA (1) copia. El original será destinado para el legajo del establecimiento, y la copia para el interesado.

1.- Número de inscripción

Se debe consignar el número de inscripción otorgado por la jurisdicción del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) que corresponda.

2.- Titular

2.1. Apellido y Nombre

Se deberá asentar el apellido y nombre del elaborador.

2.2. Tipo y Número de documento de identidad

Se consignará el tipo y número de documento de identidad que posea el elaborador.



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

2.3 Número de C.U.I.T.

Se consignará el número de la Clave Única de Identificación Tributaria del elaborador.

3.- Ubicación

3.1. Calle y Número

Se deberá asentar el nombre de la calle y número del lugar donde el titular elaborará el vino.

3.2. Localidad

Se consignará la localidad del lugar donde el titular elaborará el vino.

3.3. Departamento

Lugar destinado para asentar el departamento donde el titular elaborará el vino.

3.4. Provincia

Para asentar la provincia donde radica el elaborador y el código postal.

3.5. Teléfono, Fax, Correo Electrónico

Lugar destinado para colocar el número de teléfono, fax y/o correo electrónico si posee.

4. Croquis de Ubicación

Se deberá dibujar en el croquis el lugar de la propiedad en donde se elaborará el producto, teniendo en cuenta que se debe completar con los nombres de las calles en función de los puntos cardinales. Asimismo se tendrá que completar con el nombre de los vecinos colindantes e indicar algún lugar de referencia que sirva para ubicar la propiedad.

Esta hoja del formulario deberá ser firmada por el responsable inscripto dejando constancia que autoriza al INV a inspeccionar el local destinado para elaborar Vino Artesanal durante las 24 hs. del día.

5. Datos complementarios del elaborador de vino artesanal



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura

5.1. Vasijas vinarias

Este espacio está destinado para asentar el número y capacidad de las vasijas vinarias que posee el elaborador. Se deberá consignar el tipo y la capacidad de cada una de ellas expresada en litros.

6. Firma y aclaración del responsable

Espacio destinado para la firma y aclaración del elaborador.

7. Firma y sello del INV

Espacio destinado para la firma y sello por parte del personal del Instituto Nacional de Vitivinicultura.



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura*



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2017 - Año de las Energías Renovables

Anexo

Número: IF-2017-00738722-APN-GF#INV

MENDOZA, 2A. SECCION
Miércoles 18 de Enero de 2017

Referencia: REQUISITOS DE ELABORACIÓN, CIRCULACIÓN Y PARÁMETROS ANALÍTICOS DE VINO ARTESANAL.

A- DE LA ELABORACION

En un plazo mínimo de CINCO (5) días hábiles anteriores al inicio de la elaboración de cada año, los elaboradores de Vino Artesanal deberán comunicar mediante nota por duplicado o correo electrónico en las oficinas del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) de su jurisdicción, el inicio de elaboración con los siguientes datos:

1. Fecha de inicio de elaboración.
2. Los saldos de vinos remanentes de las cosechas anteriores por color con su respectivo Análisis de Libre Circulación.

Finalizada la elaboración, el Elaborador de Vino Artesanal deberá concurrir a las oficinas del INV para comunicar tal situación. Para tal fin deberá presentar una Nota por duplicado, en la cual tendrá que aportar los litros de vino obtenido por color, como así también la documentación comercial que acredite la materia prima utilizada y los Formularios Declaración Jurada para Acreditar Uva para elaborar "Vino Artesanal", aprobados por la presente. Asimismo el interesado queda obligado a presentar las muestras de vino nuevo con el fin de obtener el análisis de Libre Circulación de "Vino Artesanal". Para ello deberá presentar CUATRO (4) botellas de por lo menos SETECIENTOS (700) ml. de capacidad, por cada tipo de producto que desee identificar.

B- DE LA CIRCULACION

El "Vino Artesanal" podrá liberarse al consumo en botellas y damajuanas de vidrio, y serán identificados mediante un rótulo o marbete adherido al envase.

La denominación será Vino Artesanal, seguido de las características cromáticas del producto. Podrá consignarse la denominación varietal que corresponda.

Todo rótulo o marbete deberá poseer las siguientes Menciones Obligatorias:

Nombre del elaborador

Dirección del establecimiento

Número de inscripción ante el INV

Denominación legal del producto

Número de análisis de Libre Circulación

Capacidad del envase

Leyenda "Beber con moderación" y "Prohibida la venta a menores de 18 años"

Contenido de alcohol

Menciones Optativas:

Designación varietal (lo cual deberá ser justificada con la materia prima declarada, debiendo utilizar una relación de 130 Kg de uva para la obtención de 100 litros de producto)

Marca Comercial

C- DE LOS PARÁMETROS ANALÍTICOS

Los Vinos Artesanales deberán reunir las características químicas de un vino genuino y responder en todo momento a los límites y tolerancias analíticas fijadas por la reglamentación vigente. El grado alcohólico no podrá ser inferior a ONCE COMA CINCO (11,5) % vol.

Clasificación Analítica: "Vino Artesanal Apto para el Consumo"

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, o=AR, o=MINISTERIO DE MODERNIZACION,
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT 30715117564
Date: 2017.01.18 10:30:07 -03'00'

Armando Tonioni
Gerente
Gerencia de Fiscalización
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA -
GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, o=AR,
o=MINISTERIO DE MODERNIZACION, ou=SECRETARIA DE
MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT
30715117564
Date: 2017.01.18 10:30:07 -03'00'



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2017 - Año de las Energías Renovables

Anexo

Número: IF-2017-00738654-APN-GF#INV

MENDOZA, 2A. SECCION
Miércoles 18 de Enero de 2017

Referencia: RÉGIMEN DE CLASIFICACIONES Y DESTINO DE LOS PRODUCTOS OBSERVADOS DE VINO ARTESANAL

Cabe aclarar que atento que estos inscriptos no tienen la obligatoriedad de poseer enólogo en su establecimiento, en los casos de contraverificación, el responsable inscripto podrá solicitar la correspondiente pericia, la que podrá ser presenciada por un técnico inscripto y habilitado ante el INV a propuesta del elaborador, lo cual deberá quedar perfectamente aclarado en las actuaciones correspondientes.

De resultar observado el producto y de no solicitar el interesado la contraverificación dentro de los CINCO (5) días de haber sido notificado del resultado del análisis observado, la delegación actuante deberá remitir las actuaciones al laboratorio correspondiente para el cierre de la etapa analítica y consecuentemente dar de baja a la muestra de acuerdo a la reglamentación vigente.

Los productos clasificados como Adulterados, Aguados, Manipulados o en Infracción, tendrán como único destino el "Derrame".

Cuando hayan sido clasificados como No Aptos para la Libre Circulación, el interesado deberá proponer su destino, el cual quedará sujeto a consideración de la Gerencia de Fiscalización de este Organismo.

Los productos clasificados como Averiados o Enfermos, podrán destinarse a Vinagre o Derrame.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR, o=MINISTERIO DE MODERNIZACION,
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT 30715117564
Date: 2017.01.18 10:29:27 -03'00'

Armando Tonioni
Gerente
Gerencia de Fiscalización
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA -
GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR,
o=MINISTERIO DE MODERNIZACION, ou=SECRETARIA DE
MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT
30715117564
Date: 2017.01.18 10:29:28 -03'00'



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2017 - Año de las Energías Renovables

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número: IF-2017-00737834-APN-GF#INV

MENDOZA, 2A. SECCION
Miércoles 18 de Enero de 2017

Referencia: REQUERIMIENTOS DE CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 4 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR, o=MINISTERIO DE MODERNIZACION,
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT 30715117554
Date: 2017.01.18 10:21:12 -0300

Armando Tonioni
Gerente
Gerencia de Fiscalización
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA -
GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR,
o=MINISTERIO DE MODERNIZACION, ou=SECRETARIA DE
MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT
30715117554
Date: 2017.01.18 10:21:13 -0300



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura

REQUERIMIENTOS DE CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

REQUERIMIENTOS DE CUMPLIMIENTO PARA ELABORADORES DE VINOS ARTESANALES			
1. REQUISITOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		NIVEL	CUMPLIMIENTO
1.1 Condiciones externas			
1.1.1	Los alrededores del establecimiento estén libres de malezas, basura y otro tipo de sustancias contaminantes.	MUY NECESARIO	
1.2 Construcción e instalaciones internas			
1.2.1	Las instalaciones deben permitir el fácil acceso para realizar una limpieza adecuada.	MUY NECESARIO	
1.2.2	Debe existir un sector destinado al almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados, que permita su correcta higienización. Dicho almacenamiento debe realizarse correctamente, preferentemente sobre tarimas.	MUY NECESARIO	
1.2.3	Los tableros eléctricos deben poseer tapas de protección, disyuntores diferenciales y llaves térmicas. Los cables de corriente eléctrica no deben estar sueltos ni descubiertos. Los tomacorrientes, enchufes e interruptores deben estar protegidos para evitar que se mojen o humedezcan durante la elaboración o saneamiento del sector.	MUY NECESARIO	
1.3 Abastecimiento y empleo de agua			
1.3.1	El agua utilizada para limpieza debe ser POTABLE. El agua de pozo deberá contar con análisis físico-químico y microbiológico que asegure expresamente la condición de POTABLE.	OBLIGATORIO	
1.3.2	Los recipientes de almacenamiento de agua potable deben ser limpiados con la frecuencia adecuada. Debe existir un registro de dicha limpieza.	MUY NECESARIO	
1.4 Instalaciones para higiene			

Form. N° 1159 O. y M.

IF-2017-00737834-APN-GF#INV



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura

1.4.1	Debe existir un baño con las instalaciones en funcionamiento y provistos de insumos para higiene.	OBLIGATORIO	
1.5 Iluminación y ventilación			
1.5.1	Debe existir iluminación adecuada para realizar las tareas correctamente. Los artefactos de iluminación deben estar recubiertos, especialmente en zonas de elaboración y envasado, por razones de seguridad.	MUY NECESARIO	
1.5.2	El área de fermentación debe estar suficientemente ventilada para evitar acumulación de gases. El sector de almacenamiento de productos de limpieza también debe estar ventilado y ubicado lo más alejado posible al sector de elaboración.	MUY NECESARIO	
1.6 Equipos y utensilios			
1.6.1	Los recipientes para almacenar los desechos y/o materias no comestibles (como ser: orujos, escobajos, semillas, borras, etc.) originados en las operaciones de la elaboración del vino, deben ser los adecuados para permitir una fácil limpieza y eliminación de su contenido.	MUY NECESARIO	
2. REQUISITOS DE HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO		NIVEL	CUMPLIMIENTO
2.1 Limpieza y desinfección			
2.1.1	Debe existir un procedimiento que describa de manera clara y precisa qué, cómo, dónde, con qué y cuándo se realizan las tareas de limpieza y desinfección del establecimiento elaborador.	NECESARIO	
2.1.2	Los pisos, desagües, paredes y demás estructuras deben encontrarse limpios e higienizados. No debe existir agua acumulada por trabajos de limpieza.	OBLIGATORIO	
2.1.3	No debe haber presencia de equipos, utensilios, etc. que estén fuera de uso. En caso de requerir reparaciones tomar acciones adecuadas.	MUY NECESARIO	
2.2 Manipulación, almacenamiento y eliminación de residuos			
2.2.1	Debe existir un contenedor u otro sistema de eliminación de basura, preferentemente con tapa para evitar la entrada de plagas. La basura se debe retirar con la frecuencia necesaria, evitando que se acumule.	MUY NECESARIO	
2.3 Ausencia de animales domésticos			

Form. N° 1159 D. y M.

IF-2017-00737834-APN-GF#INV



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura

2.3.1	En caso de existir animales domésticos por tema de seguridad, se debe evitar el ingreso de los mismos al establecimiento.	MUY NECESARIO	
2.4 Almacenamiento de sustancias peligrosas y contaminantes			
2.4.1	Los productos utilizados tanto para el control de plagas como para tareas de limpieza y desinfección del establecimiento, como también aquellos productos contaminantes y/o peligrosos, deben ser almacenados en un lugar alejado y /o cerrado, en un depósito o armario con llave. Se deberán conservar en sus envases originales, con sus respectivos rótulos.	OBLIGATORIO	
3. REQUISITOS DE LA MATERIA PRIMA		NIVEL	CUMPLIMIENTO
3.1 Transporte de la materia prima			
3.1.1	Los medios para transportar la uva hacia la bodega deben ser adecuados, en buenas condiciones de conservación y de fácil limpieza para evitar que la misma se contamine.	NECESARIO	
4. REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN		NIVEL	CUMPLIMIENTO
4.1 Requisitos aplicables a los insumos enológicos			
4.1.1	Los insumos enológicos, tales como levaduras, ácido tartárico, etc. deben almacenarse en un lugar que permita su correcta conservación y separadamente de los productos de limpieza y/o peligrosos.	MUY NECESARIO	
4.2 Elaboración			
4.2.1	El personal responsable de la elaboración debe haber recibido capacitación debidamente certificada.	OBLIGATORIO	
4.3 Envasado			
4.3.1	Los envases en los que se fraccionará el vino, deben estar limpios y en buen estado. Los envases deben ser almacenados adecuadamente para evitar la contaminación de los mismos.	MUY NECESARIO	
4.4 Subproductos			

Form. N° 1159 0, y M.

IF-2017-00737834-APN-GF#INV



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura

4.4.1	Los subproductos del proceso de elaboración y demás operaciones (orujos, borras, semillas, escobajo, etc.) deben almacenarse correctamente y retirarse con la frecuencia que corresponda, de modo que no se acumulen y puedan contaminar el producto final.	MUY NECESARIO	
4.5 Documentos y registros			
4.5.1	Deben existir registros de todas las tareas realizadas en el establecimiento, desde el ingreso de la uva, hasta el embotellado final y el periodo de conservación.	MUY NECESARIO	
5. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS		NIVEL	CUMPLIMIENTO
5.1	Los métodos de conservación y almacenamiento del vino terminado sean apropiados. Los controles que se realizan durante la etapa de conservación deben ser adecuados para poder detectar cualquier posible contaminación del vino/mosto.	MUY NECESARIO	
6 CONTROL DE ALIMENTOS		NIVEL	CUMPLIMIENTO
6.1	Debe haber evidencia escrita de que el establecimiento realiza los análisis establecidos por ley.	OBLIGATORIO	