



Ministerio de Economía

Secretaría de Desarrollo Regional

Instituto Nacional de Vitivinicultura

L

RES. N.º 1.110/90
S/NORMAS PARA ELABORACIÓN
CHAMPAGNE, VINO ESPUMANTE,
COCTEL DE VINO, etc.

MENDOZA, 15 de febrero de 1990. -

VISTO la necesidad de actualizar la reglamentación existente para la elaboración de champagne, vino espumante y cóctel de vino, y

CONSIDERANDO:

Que en tal sentido resulta necesario actualizar y reglamentar el Artículo 17, Incisos c) y m) de la Ley n° 14.878 y la Resolución n° 1.552/84.

Que existe en la actualidad suficiente cantidad de variedades de vid implantadas apropiadas para cubrir las necesidades de estas elaboraciones en las provincias vitivinícolas argentinas.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por la Ley n° 14.878 y el Decreto n° 302/89,

EL CONSEJO DIRECTIVO DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1°.- Apruébanse las normas que como Anexo forman parte integrante de la presente Resolución, para la elaboración de champagne, vino espumante y cóctel de vino (elaborado con base champagne o espumante).

2°.- Las elaboraciones de Champagne y Espumantes iniciadas a la fecha de vigencia de la presente Resolución, continuarán con el régimen vigente hasta agotar su existencia. Los volúmenes de vinos bases denunciados y los que se declaren hasta el 31 de enero de 1991, quedan exentos del cumplimiento de lo puntualizado en los Apartados I y II, Punto 1° del Anexo de la presente norma.

3°.- Los productos a que hace referencia la presente Resolución, no serán sometidos a degustación, hasta tanto se constituyan las "Comisiones Regionales", correspondientes.

4°.- Déjase sin efecto la Resolución del Instituto Nacional de-

2409

[Handwritten signatures and initials]



Ministerio de Economía
Secretaría de Desarrollo Regional
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Vitivinicultura n° 1.552/84. Asimismo quedan derogadas todas - las normas existentes que, en materia de elaboración, mermas en el volumen de los productos y tolerancias analíticas, se opongan a la presente.

5°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, pase a la Dirección - General Impositiva, dése a la Dirección Nacional del Registro - Oficial para su publicación y cumplido, archívese.

RESOLUCION N° C. 110



MR. EDUARDO A. MARTÍNEZ
PRESIDENTE

JOSE FRANCISCO FERNANDEZ
DIRECTOR CONSEJERO

CARLOS MUÑOZ
DIRECTOR CONSEJERO

AMERICO JOSE ZINGARETTI
DIRECTOR CONSEJERO

RAMON ARTURO BIAZ
DIRECTOR CONSEJERO

EDUARDO HECTOR RODRIGUEZ
DIRECTOR CONSEJERO

RUBEN J. GAETE
DIRECTOR CONSEJERO



I - NORMAS COMPLEMENTARIAS PARA APLICACION EN FABRICAS DE CHAMPAGNE

- 1°.- VARIEDADES: Los vinos a utilizar como base de champagne deben provenir de uvas de las variedades denominadas "Finas" por el Instituto Nacional de Vitivinicultura. Para la utilización de otras variedades debe solicitarse la autorización previa del Organismo.
- 2°.- CARACTERISTICAS ANALITICAS: Estos vinos bases deberán poseer características similares a las exigidas para los vinos finos.
- 3°.- MERMAS: Establécese para las elaboraciones de champagne a partir de la presente Resolución, el siguiente régimen de mermas en el volumen:
 - a) Fermentación en grandes recipientes (Sistema Chausseppied): Por cada elaboración, y para las operaciones tecnológicas y de envasamiento, un mínimo de un DOS POR CIENTO (2%) y un máximo de un DIEZ POR CIENTO (10%) por cada elaboración.
 - b) Fermentación en botellas (Sistema Champenoise): Por cada elaboración un mínimo de un NUEVE POR CIENTO (9%) y un máximo de un DOCE POR CIENTO (12%) y en concepto de degüello y fraccionamiento hasta un CINCO POR CIENTO (5%).
 - c) Fermentación combinada: Por cada elaboración y envasamiento un mínimo de un DOS POR CIENTO (2%) y un máximo de un DOCE POR CIENTO (12%).
 - d) En concepto de movimiento de las botellas: Estibado y etiquetado (expendio), una merma máxima de un UNO POR CIENTO (1%) ajustable trimestralmente, sobre las existencias reales de champagne elaborado y de aplicación para todos los sistemas de elaboración de criptos.
 - e) Para los vinos base para champagne depositados en fábrica, las mermas se ajustarán a los regímenes vigentes

2409

1 for. 1159



Ministerio de Economía
Secretaría de Desarrollo Regional
Instituto Nacional de Vitivinicultura

tes para los vinos en bodega.

4°.- TOLERANCIAS ANALITICAS PARA CHAMPAGNE TERMINADOS:

a) Para la obtención de Libre Circulación de champagne el análisis de Libre Circulación deberá evidenciar una evolución de azúcar-alcohol de DIECISIETE CON CINCO (17,5) GRAMOS por litro, de acuerdo con el cálculo teórico, admitiéndose una tolerancia en evolución azúcar-alcohol de 0,5° G.L.

El resto de las determinaciones analíticas estarán sujetas a las tolerancias establecidas en el Decreto n° 1469/71 y límites fijados por el Instituto Nacional de Vitivinicultura para vinos en general.

b) El análisis de control deberá responder a su respectivo análisis de Libre Circulación o cálculo teórico de sus componentes, considerándose las tolerancias analíticas que establece el Decreto n° 1469/71 y otras normas vigentes para los vinos en Libre Circulación y a las evoluciones naturales que pudiere haber sufrido el producto.

5°.- LICOR DE TIRAJE:

El licor de tiraje deberá elaborarse con vino base certificado para champagne, con el agregado de azúcar. Una vez elaborado debe ser identificado, para su posterior utilización. Este licor podrá sufrir un porcentaje máximo en concepto de mermas de 0,50%, ajustable ~~di~~ trimestralmente.

6°.- LICOR DE EXPEDICION:

El licor de expedición debe elaborarse con vino base champagne certificado, más la adición o no de azúcar y cognac o aguardiente de vino, y debe identificarse con su respectivo análisis de origen o aptitud. Este licor podrá sufrir un porcentaje máximo en concepto de mermas de 0,50%, ajustable cuatrimestralmente.

7°.- Se establecen para los distintos gustos o tipos de champagne los siguientes límites en gramos de azúcar -

2109
100. 1159



Ministerio de Economía
Secretaría de Desarrollo Regional
Instituto Nacional de Vitivinicultura

por litro:

- Brut o seco: hasta VEINTE (20) gramos por litro.
- Demi-sec: de VEINTE (20) a CUARENTA (40) gramos por litro.
- Dulce: más de CUARENTA (40) gramos por litro.

II - NORMAS COMPLEMENTARIAS PARA APLICACION EN VINO ESPUMOSO o ES PUMANTE

- 1°.- VARIEDADES: Los vinos a utilizarse como base para la elaboración de estos productos, deberán provenir de variedades de uvas recomendadas o aceptadas por este Organismo para la obtención de vinos finos, con su correspondiente certificación y aprobación por la Comisión de Degustación.
- 2°.- CARACTERISTICAS ANALITICAS: Estos vinos base ajustarán sus características analíticas a las establecidas en el Punto 2° del Apartado I de la presente.
- 3°.- MERMAS: Se establece para la elaboración de vinos espumantes, los mismos porcentajes de mermas en el volumen que los establecidos en los incisos a), b), c), d) y e) Punto 3° del Apartado I de la presente norma.
- 4°.- TOLERANCIAS: Las tolerancias analíticas para los vinos espumantes serán las mismas que las establecidas en el Punto 4°, Incisos a) y b) del Apartado I de la presente Resolución.

III - NORMAS COMPLEMENTARIAS PARA LA APLICACION EN COCTEL DE VINO

- 1°.-ELABORACION: Para la elaboración de cóctel de vino a base de champagne o espumante, será de aplicación lo establecido en el Apartado I y II de la presente Resolución debiendo emplearse un mínimo de SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de champagne o espumante y un TRECE (13%) de pulpa de fruta.
- 2°.- MERMAS: Se establece para la elaboración de cóctel de vino a partir de la fecha de la presente Resolución, el siguiente régimen de mermas en el volumen:
 - POR ELABORACION Y ENVASAMIENTO un porcentaje mínimo de un NUEVE POR CIENTO (9%) y un máximo de un CATORCE POR

Handwritten signatures and initials, including a large 'U' and several scribbled marks.

2407



Ministerio de Economía
Secretaría de Desarrollo Regional
Instituto Nacional de Vitivinicultura

CIENTO (14%) en el volumen. En concepto de movimiento de las botellas; estibado y etiquetado (expendio) un porcentaje de merma máximo de UNO POR CIENTO (1%) ajustable cuatrimestralmente, sobre las existencias reales de productos elaborados.

3°.- TOLERANCIAS ANALITICAS: Para los cócteles terminados y para el análisis de Libre Circulación y posteriores de control, se tendrán en consideración por concepto de evolución y corte con pulpa de fruta, una tolerancia de 0,50°G.L. 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 establezcan para vinos en general.

IV - NORMAS PARA EL TRAMITE DE LA DOCUMENTACION INHERENTE A LA ELABORACION DE: CHAMPAGNE, ESPUMANTES Y COCTEL DE VINO (Elaborado con base de champagne o espumante)

1°.- SOLICITUD DE ELABORACION: Para la solicitud de elaboración de estos productos se utilizará el Formulario CEC-08, cuyo modelo se adjunta. En el Rubro II del referido formulario, además de comunicar los componentes que en dicha elaboración (total o parcial) intervengan debidamente identificados por análisis, se consignará la fecha y hora de su inicio con UN (1) día hábil de antelación, a los efectos de su control oficial.

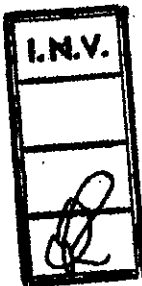
2°.- TERMINACION DE LA ELABORACION: Finalizada la elaboración, el inscripto presentará las muestras reglamentarias para solicitar la habilitación del análisis de Libre Circulación (Formulario CEC-09). El mismo, con el agregado del certificado de análisis de Libre Circulación correspondiente, se adjuntará al Formulario CEC-08, dándose por finalizado el trámite de elaboración, previa verificación oficial de los registros pertinentes en los Libros Oficiales. A solicitud del interesado podrá anticiparse el número del análisis de Li-



Ministerio de Economía
 Secretaría de Desarrollo Regional
 Instituto Nacional de Vitivinicultura

bre Circulación.

- 3°.- PLAZO DE ELABORACION: Establécese un plazo mínimo de TREINTA (30) días para la elaboración y presentación de la solicitud de Libre Circulación, (Formulario CEC-09).
- 4°.- ANALISIS TIPO: Las firmas habilitadas para la elaboración de los productos detallados en el presente Apartado, podrán optar por solicitar un análisis de Libre Circulación Tipo, que ampare la totalidad del volumen que identifique las elaboraciones a efectuarse por un período de TRESCIENTOS SESENTA (360) días. Los que opten por esta alternativa no están eximidos de cumplir los Puntos 1°, 2° y 3° del presente Apartado, obteniendo así un análisis de control de Libre Circulación, en correspondencia con el análisis tipo.
- 5°.- VENCIMIENTO: Los análisis de Libre Circulación Tipo y Libre Circulación, no tienen término de vencimiento.
- 6°.- IDENTIFICACION: Todo proceso de elaboración y estibado deberá ser identificado en fábrica con el trámite de elaboración y/o análisis de Libre Circulación.
- 7°.- DE LOS VINOS BASES: Cuando los vinos bases controlados en el inicio de la elaboración de Champagne o Espumante, no tengan correspondencia analítica y de degustación con el origen denunciado y no puedan ser justificados en cuanto a variedad y límites analíticos, los productos con ellos obtenidos tendrán como único destino la destilación o derrame.



[Signature]
 JOSE FRANCISCO FERNANDEZ
 DIRECTOR CONSEJERO

[Signature]
 RAMON ARTURO DIAZ
 DIRECTOR CONSEJERO

[Signature]
 ING. EDUARDO A. MARTIN
 DIRECTOR
[Signature]
 CARLOS LUGOZ
 DIRECTOR CONSEJERO

[Signature]
 EDUARDO HECTOR RODRIGUEZ
 DIRECTOR CONSEJERO

[Signature]
 AMERICIO JOSE ZINGARETTI
 DIRECTOR CONSEJERO
[Signature]
 RUBEN J. GAETE
 DIRECTOR CONSEJERO