



Ministerio de Economía

Instituto Nacional de Vitivinicultura

MENDOZA, 9 MAR 1992

VISTO el Decreto Nro. 2284/91 y la Resolución Nro. C-71/92, y

CONSIDERANDO:

Que la citada Resolución prevé la elaboración de vinos finos y reserva a partir de mosto virgen previamente limpiado y mantenido en frío.

Que en tal sentido se hace necesario establecer las normas a que debe ajustarse la elaboración y posterior utilización de este producto.

Que para la certificación de los vinos finos es condición indispensable contar con un respaldo de materia prima no inferior a CIENTO TREINTA (130) kilogramos para CIEN (100) litros.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por la Ley Nro. 14.878 y los Decretos Nros. 2284/91 y 2667/91,

EL PRESIDENTE Y EL VICEPRESIDENTE DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVEN:

1°.- LIBRO DE MATERIA PRIMA Y ELABORACION

1.1.- Las uvas destinadas a la obtención de Mosto Virgen, previamente limpiado y mantenido en frío para la elaboración de vinos finos y reserva, se registrarán en forma conjunta con la materia prima destinada a la obtención de otros mostos y/o vinos de mesa.

1.2.- Los volúmenes obtenidos se encolumnarán conjuntamente con los demás mostos elaborados en el establecimiento,



Ministerio de Economía

Instituto Nacional de Vitivinicultura

cualquiera sea su destino final.

2°.- PARTE SEMANAL DE COSECHA Y ELABORACION (Formulario CEC-01)
Consignarlo incluido dentro del volumen global de mostos -
obtenidos en la semana según resumen semanal de elabora -
ción registrado en el Libro Oficial de Materia Prima y Ela -
boración.

3°.- LIBRO OFICIAL DE ELABORACION DE MOSTOS

Semanalmente y con cargo al Parte Semanal de Cosecha (CEC-
01), se dará ingreso a los mostos obtenidos encolumnándo -
los en forma separada de los restantes mostos, en columna-
habilitada con el título "Mosto Virgen limpiado y mantenido
en frío".

4°.- DECLARACION JURADA ANUAL DE ELABORACION (CEC-05)

4.1.- Los mostos vírgenes previamente limpiados y mantenido
s en frío deberán declararse con esta denominación
en Rubro II, separado de los restantes mostos obtenido
s, dejando en blanco el espacio destinado a Código
de Producto.

4.2.- En oportunidad de presentar el formulario CEC-05, -
los industriales que hayan elaborado este producto -
deberán aportar la materia prima suficiente para res -
paldar con CIENTO TREINTA (130) kilogramos cada CIEN
(100) litros elaborados.

5°.- PORCENTAJE A DESTILERIA

Deberá cumplimentar con el SEIS POR CIENTO (6%) establecido
en el punto 2° de la Resolución Nro. C-71/92, reglamenta-
do en el punto 1°,a de la Resolución N° C.79/92.

*Ministerio de Economía**Instituto Nacional de Vitivinicultura*

6°.- PROCESO DE FERMENTACION Y REGISTRACION EN LIBROS OFICIALES

Previo a su inicio, deberá comunicarse mediante formulario MV-05, indicando en el Rubro Disminuciones el volumen de mosto virgen limpiado y mantenido en frío que se someterá a fermentación, y en el Rubro Aumentos igual volumen con la denominación "Mosto Virgen en fermentación", denominación con la que se habilitará una columna en el Libro de vinos no comunes.

Finalizada la fermentación, mediante formulario MV-05, se egresará de la columna "Mosto Virgen en fermentación" y se lo ingresará en la columna de vino fino o reserva según corresponda.

7°.- MERMAS

Desde el momento del inicio de la fermentación y hasta su finalización, se aceptará una merma optativa de hasta el UNO POR CIENTO (1%), la que deberá registrarse en el Libro Oficial al cierre de semestre en que finaliza la elaboración. A partir de esa fecha le será aplicable el régimen de mermas que rige para el agrupamiento correspondiente a los vinos finos y reservas elaborados utilizando uvas como materia prima.

8°.- APLICACION DEL 0,5% DE TOLERANCIA POR INVENTARIO

Si en oportunidad de realizarse Inventario General de Existencias Reales, se constatará "Mosto Virgen en fermentación", su volumen se incluirá conjuntamente con los de vinos de su agrupamiento (mesa, fino, reserva, etc.), a los efectos de la aplicación del 0,5% de tolerancia por inventario.



Ministerio de Economía

Instituto Nacional de Vitivinicultura

9°.- ESTUDIO DE INVENTARIO

A los efectos del estudio de inventario se deberá tener presente las siguientes situaciones:

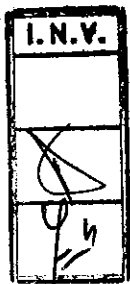
- a- Si el mosto virgen se encuentra en proceso de fermentación se lo estudiará en forma separada de los demás productos de su agrupamiento y
- b- Finalizada la fermentación el volumen de vino obtenido se incluirá con los restantes volúmenes de vinos de su agrupamiento (vino de mesa, regional, fino, reserva, etc.).

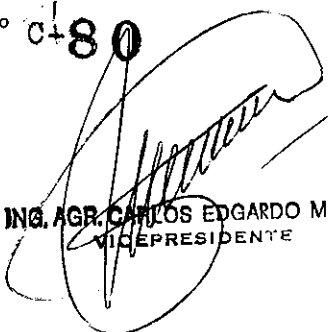
10°.- VUELCOS

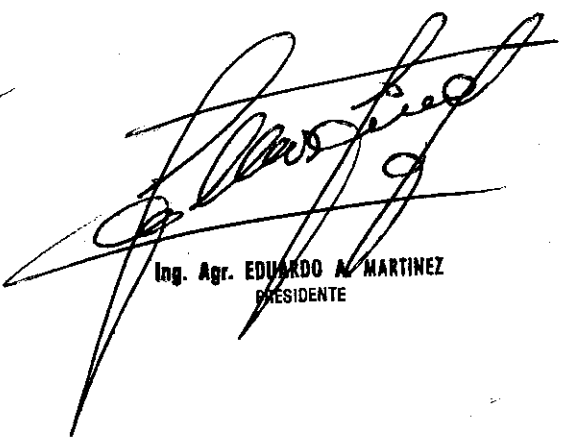
Los vinos finos y/o reservas así obtenidos, que posteriormente se vuelquen a vinos de mesa para su liberación al consumo, deberá cumplir con el grado alcohólico mínimo establecido para la zona y año de las uvas que dieron origen al mosto virgen limpiado.

11°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación, notifíquese y cumplido, archívese.

RESOLUCIÓN N° C-80




ING. AGR. CARLOS EDGARDO MENEM
VICEPRESIDENTE


Ing. Agr. EDUARDO A. MARTINEZ
PRESIDENTE