



*Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

MENDOZA, 20 ENE 1998

VISTO la Ley Nro. 14.878, las Resoluciones Nros. C-071/92, C-079/92, C-105/92, C-120/93 y los antecedentes obrantes en el Expediente Nro. 311-000443-97-2, y

CONSIDERANDO:

Que en el citado Expediente distintos sectores del quehacer vitivinícola exponen sus razones para la revisión de la actual normativa que establece los porcentajes exigidos en concepto de desborre y la mecánica de su instrumentación.

Que ello es atendible en razón que la Resolución Nro. C-071/92, al fijar el 6% del volumen de vinos y el 3% de los mostos elaborados, ha determinado parámetros fijos a un conjunto variable.

Que el grado de tecnificación de la Industria, permite sobre idéntica cantidad de materia prima obtener distintos volúmenes de vinos y mostos.

Que en este sentido un mayor rendimiento - por el grado de incorporación de partes sólidas de las uvas -, determina la generación de crecientes cantidades de borras.

Que la relación uva/vino es un parámetro técnico que refleja fielmente tales circunstancias y consecuentemente debe ser tenido en cuenta al momento de la fijación de los porcentajes de desborre a cumplimentar por cada establecimiento elaborador.

AS
Que es necesario tener en cuenta, una vez separadas las borras sólidas, el grado alcohólico que deben cumplir los vinos prensas y claros de borra teniendo en cuenta el tenor azucarino que alcanzan las uvas que se elaboran en las distintas zonas vitivinícolas del país.



*Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

Que con el objeto de dar precisión a las tareas de fiscalización, es necesario definir técnicamente cada uno de los productos que integran los porcentajes de desborre reglamentados por la presente Resolución.

Que resulta aconsejable evitar la dispersión de normas incluyendo en un sólo acto normativo, todos los aspectos que hacen a su aplicación a fin de lograr una mayor comprensión sobre el particular.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878 y 24.566, el Decreto-Ley Nro. 2.284/91 y el Decreto Nro. 1.084/96,

**EL DIRECTOR NACIONAL DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA**

RESUELVE:

1°.- Derógase el punto 2° de la Resolución Nro. C-071/92.

2°.- El desborre de los vinos y mostos, a partir de la elaboración 1.998, se cumplimentará en los porcentajes y condiciones establecidas en el anexo que forma parte de la presente.

3°.- Las infracciones a la presente Resolución, harán pasible al responsable de las sanciones establecidas en el Artículo 24 inciso i) de la Ley Nro. 14.878, si no correspondiere una sanción mayor de acuerdo a los hechos que se constaten.

4°.- Deróganse las Resoluciones Nros. C-079/92, C-105/92, C-120/93, y toda otra norma que se

Ar



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

oponga a la presente.

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

RESOLUCIÓN N° C- 41

INV.

FELIX ROBERTO AGUINAGA
DIRECTOR NACIONAL - INV.



REGIMEN DE DESBORRES

I- DEFINICIONES

A los fines de una mejor interpretación de lo normado en la presente Resolución, se precisan las siguientes definiciones:

1- BORRAS SOLIDAS VINICAS

Son las excretas de los vinos, constituidas por los sólidos orgánicos e inorgánicos provenientes de las uvas, incorporadas a los caldos en el proceso de elaboración y los compuestos orgánicos propios de dicho proceso, como levaduras, bacterias, etc.

2- BORRAS SOLIDAS DULCES

Son las excretas de los mostos sin fermentar, constituidos por los sólidos orgánicos e inorgánicos provenientes de las uvas, que quedan incorporados a los mismos a través del proceso de elaboración y de los tratamientos de decantación, desmanchado y clarificación.

Al momento de su prensado, el porcentaje de humedad de las borras sólidas, tanto vínicas como dulces, deberá ser del 50 %, constituido por los productos de los que provienen, con un contenido máximo de sustancias inorgánicas adicionadas del 12 %.

Todo contenido de estas sustancias que supere el porcentaje citado no podrá debitarse contablemente de los libros oficiales.

3- BORRAS FLUIDAS

Son aquellas borras con porcentaje de humedad tal que les permite adoptar la forma del recipiente que las contiene. Su contenido alcohólico no podrá ser inferior al que resulte de restar 2° G.L. a la graduación alcohólica del vino del cual provienen.

4- VINOS PRENSAS Y CLAROS DE BORRAS

Son los caldos obtenidos del prensado de los orujos y el escurrido de la parte líquida de las borras fluidas, respectivamente. Su grado alcohólico debe responder al tenor azucarino de las uvas de las cuales provienen.

II- PORCENTAJES DE BORRAS

Fijanse para los productos alcohólicos y analcohólicos nuevos obtenidos en los establecimientos elaboradores, los siguientes porcentajes de borras sólidas y fluidas - sobre los totales elaborados según Libro de Materia Prima y Elaboración -, que los responsables inscriptos

Av



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

en el Organismo deben remitir antes del 30 de Noviembre de cada año a los destinos indicados:

1- PORCENTAJE DE BORRA SOLIDA

1.1 PRODUCTOS

1.1.1 VINOS

Con una relación uva/vino menor de 130 kg para 100 litros, un mínimo de 3,5 % a un máximo de 5 %.

Con una relación uva/vino igual o mayor de 130 kg para 100 litros, un mínimo de 2,5 % a un máximo de 4 %.

1.1.2 MOSTOS

Un mínimo del 2,5 % a un máximo del 3 %.

En todos los casos el egreso de borra sólida se computará a razón de UN (1) kg equivalente a UN (1) litro.

1.2- DESTINO

Este producto tendrá como destino: destilerías, fábricas, el derrame y/o la exportación.

1.3- DERRAME

Quando se desee derramar las borras sólidas deberá comunicarse al Instituto Nacional de Vitivinicultura con una anticipación de CUARENTA Y OCHO (48) horas, para los controles que se estime pertinentes. Si transcurrido dicho plazo no concurriera personal de inspección, el interesado concretará el derrame bajo su exclusiva responsabilidad.

2- PORCENTAJE DE BORRA FLUIDA

En el caso que el establecimiento no cuente con los medios adecuados para el prensado de borras, o no se desee cumplimentar el porcentaje exigido con borra sólida, podrá hacerlo con borra fluida en los siguientes porcentajes:

AN
-Relación uva/vino menor de 130 kg para 100 litros, un mínimo del 6 % a un máximo del 10 %.

-Relación uva/vino igual o mayor a 130 kg para 100 litros, un mínimo del 4 % a un máximo del 8 %.



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Las borras fluidas deberán contar con una graduación alcohólica real de 2° G.L. menor que el mínimo fijado anualmente por el Instituto Nacional de Vitivinicultura para los vinos de mesa y/o regionales o su equivalente en grado absoluto. El volumen se obtendrá de aplicar los correspondientes porcentajes sobre el total elaborado por tipo de producto (vino de mesa o regional), según Libro de Materia Prima y Elaboración. En los casos que se fije grado diferenciado en vinos blancos y de color, se tomará como referencia el menor de ellos.

2.1. DESTINO

Este producto tendrá como destino: destilerías, el derrame y/o la exportación.

2.2. GRADUACION NO CUMPLIDA

Cuando los volúmenes de borras fluidas no cubran la graduación establecida, deberá completarse la graduación alcohólica absoluta con otros vinos de la misma cosecha, los que podrán destinarse además de los indicados precedentemente, a fábrica de vinagre.

2.3. TRANSFORMACION EN ACIDO ACETICO

A los efectos del cumplimiento del grado absoluto exigido se compensará en alcohol el ácido acético que supere UN (1) gramo por litro.

3.- SISTEMA MIXTO

En caso que la borra sólida entregada no cubra el porcentaje mínimo exigido, el saldo se completará con borra fluida en la exacta proporción que corresponda al porcentaje faltante con 2° G.L. menos que el fijado o su equivalente en absoluto.

4.- TRASLADO DE PRODUCTOS NUEVOS

Los traslados de vinos y productos analcohólicos con borra podrán solicitarse hasta el 31 de Julio del año de su elaboración. En estos casos la bodega o fábrica receptora será la responsable de cumplimentar con los porcentuales obligatorios según el tipo de producto. Sobre la elaboración total de vinos y productos analcohólicos, se deducirán los traslados salidos con borras e incrementados los traslados ingresados con borras.

5.- PRODUCTOS INTERVENIDOS

Los productos intervenidos por excedente de inventario, no podrán bajo ningún concepto afectarse al cumplimiento de la obligación establecida en la presente.

Ar



*Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura.*

6.- REGISTRACION EN LIBRO OFICIAL

Los volúmenes alcanzados por los porcentajes de desborres, se registrarán en los Libros Oficiales de Movimiento de Vino de Mesa o Elaboración y Expendio de Mosto, según corresponda, en columna separada, la que podrá habilitarse desde el primer descube y hasta el 31 de Julio.

7.- TRATAMIENTO ENOLOGICO

Respecto del porcentaje por tratamiento enológico, se aplicará el régimen de desborres, mermas y tolerancias de vinos y productos analcohólicos establecido por el Instituto Nacional de Vitivinicultura para tal fin.

8.- PRORROGA

Por falta de capacidad de almacenaje de la materia prima en el establecimiento receptor, el Instituto Nacional de Vitivinicultura podrá prorrogar la permanencia en bodega de los volúmenes afectados por el porcentaje indicado, hasta el TREINTA Y UNO (31) de Diciembre del año de su elaboración; los responsables inscriptos en el Organismo que deseen hacer uso de la franquicia citada, deberán solicitar la autorización correspondiente mediante nota en la que indicarán: a) kg de borras sólidas o litros y grados absolutos pendientes para cumplimentar la obligación establecida, b) vasijas que afectará para su depósito hasta la citada fecha y c) destilería o fábrica a la que remitirá el producto, acompañando el contrato de destilación o compra celebrado con el receptor y nota de este último indicando el motivo de la no recepción del producto vínico en término. Los productos no despachados al TREINTA (30) de Noviembre o al TREINTA Y UNO (31) de Diciembre de cada año, serán desnaturalizados y derramados por el Instituto Nacional de Vitivinicultura, sin perjuicio de los sumarios correspondientes. Los costos de las desnaturalizaciones y los derrames, estarán a cargo del responsable tenedor del producto en infracción.

III- ACOPIADORES

Las bodegas que deseen actuar como acopiadores de borras semifluidas, claros de borras y/o vinos prensas correspondientes al cumplimiento de los porcentajes de desborres destinados a destilería, deberán solicitar al Instituto Nacional de Vitivinicultura de su jurisdicción la pertinente autorización.

AV 3.1. Los establecimientos que lo soliciten, no podrán tener otras existencias vínicas más que las referidas al cumplimiento de los porcentajes de desborres.

3.2. Los productos que se trasladen a estos establecimientos deberán contar con análisis oficial tramitado con presentación de muestra, no rigiendo para ello el régimen de Declaración Jurada. Igual obligación es exigible para su traslado a destilería desde estos establecimientos.



*Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

3.3. No se permitirán prácticas de filtrado y prensado de borras fluidas o semifluidas, las que deberán ser despachadas a destilería en las mismas condiciones de recepción.

3.4. No se autorizará el ingreso de borra sólida.

3.5. En las registraciones en los libros oficiales se habilitarán unas columnas auxiliares para registrar los valores absolutos de alcohol y azúcar, según los volúmenes que correspondan a los de borra semifluida.

3.6. Si se constatará faltante de alcohol y/o azúcares, el industrial deberá reponerlo con vinos disponibles, cuyos grados absolutos cubran los grados alcohólicos faltantes o de la transformación de azúcar a alcohol, esto sin perjuicio de la multa que correspondiere.

Av

3.7. En el caso de corte de borras de mostos con borras de vino o vino, éste deberá corresponder con el corte teórico en grado alcohólico y tenor azucarino, debiendo consignarse ambos valores en el traslado (formulario MV-02).-