



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

MENDOZA, 22 de mayo de 2001.--

VISTO el Expediente N° 311-000183/2001-3, la Ley N° 14.878 y la Resolución N° C-41/98, y

CONSIDERANDO:

Que la Resolución N° C-41/98, establece los porcentajes y condiciones para el desborre de vinos y mostos.

Que es conveniente modificar la reglamentación manteniendo siempre el principio de eliminar los subproductos no utilizables sin intervenir en modo alguno en la libre comercialización de los vinos.

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

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.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por la Ley N° 14.878 y los Decretos Nros. 1.084/96 y 68/00,

EL DIRECTOR NACIONAL DEL

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

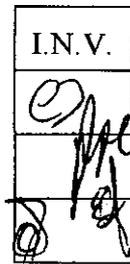
RESUELVE:



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

- 1°.- El desborre de los vinos y mostos, a partir de la elaboración 2001, se cumplimentará en los porcentajes y condiciones establecidas en el anexo que forma parte de la presente.
- 2°.- 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.
- 3°.- Derógase la Resolución N° C-41/98 y toda otra norma que se oponga a la presente.
- 4°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación, notifíquese y cumplido, archívese.-

RESOLUCION N° C. 14



Ing. Agr. LUIS GUSTAVO BORSANI  
DIRECTOR NACIONAL - I.N.V.



## RÉGIMEN 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 SÓLIDAS VÍNICAS:

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 dichos procesos, como levaduras, bacterias, etc.

#### 2.- BORRAS SÓLIDAS DULCES:

Son las excretas de los mostos sin fermentar, constituidas por 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 CINCUENTA POR CIENTO (50 %), constituido por los productos de los que provienen, con un contenido máximo de sustancias inorgánicas adicionales del DOCE POR CIENTO (12%).

Todo contenido de estas sustancias que supere el porcentaje citado, no podrá ser debitado 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 DOS GRADOS (2°) expresado en % v/v, 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.



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

## 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 saldos del Libro de Materia Prima y Elaboración –, que los responsables inscriptos en el Organismo deben remitir antes del 30 de noviembre de cada año a los destinos indicados:

### 1.- PORCENTAJE DE BORRA SÓLIDA:

#### 1.1.- PRODUCTOS:

##### 1.1.1.- VINOS:

Con una relación Uva/Vino menor de 130 kilogramos para 100 litros, un mínimo de 3,5% a un máximo de 6%.

Con una relación Uva/Vino igual o mayor de 130 kilogramos para 100 litros, un mínimo de 2,5% a un máximo de 5%.

##### 1.1.2.- MOSTOS:

Un mínimo del 2,5%.

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

#### 1.2.- DESTINO:

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

#### 1.3.- DERRAME:

Cuando se desee derramar la borra sólida deberá comunicarse al INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA con una anticipación de CUARENTA Y OCHO (48) horas, para los controles que se estimen pertinentes. Si transcurrido dicho plazo no concurriera personal de inspección, el interesado concretará el derrame bajo su exclusiva responsabilidad.



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

## 2.- PORCENTAJE DE BORRA FLUIDA:

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

- Relación Uva/Vino menor de 130 kilogramos para 100 litros, un mínimo del 6%.
- Relación Uva/Vino igual o mayor de 130 kilogramos para 100 litros, un mínimo del 4%.

Las borras fluidas deberán contar con una graduación alcohólica real de DOS GRADOS (2°) expresado en % v/v, 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.- GRADUACIÓN 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.- TRANSFORMACIÓN EN ÁCIDO ACÉTICO:

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 de 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 DOS GRADOS (2°) % v/v menos que el fijado o su equivalente en absoluto.



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

#### 4.- TRASLADO DE PRODUCTOS NUEVOS:

Los traslados de vinos y productos analcohólicos con borras 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.

En las Solicitudes de Traslado, Formulario MV-02, se deberá dejar la constancia que el producto a egresar va libre de borra o con presencia de ella.

#### 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.

#### 6.- REGISTRACIÓN EN LIBROS OFICIALES:

Los volúmenes alcanzados por los porcentajes de desborre, se registrarán en los Libros Oficiales de Movimientos de Vino de Mesa o Elaboración y Expendio de Mostos, según corresponda, en columna separada, la que podrá habilitarse a partir del primer descube y hasta el 31 de julio del año de su elaboración.

#### 7.- TRATAMIENTO ENOLÓGICO:

Respecto del porcentaje por tratamiento enológico, se aplicará el Régimen de Desborres, Mermas y Tolerancias de Vinos y Productos Analcohólicos establecidos por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA para tal fin.

#### 8.- PRÓRROGA:

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 o fábrica, de los volúmenes afectados por el porcentaje indicado, hasta el 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) Kilogramos de Borra Sólida o Litros y Grados Absolutos pendientes para cumplimentar la obligación establecida.

3



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

- b) Vasijas que afectará para su depósito hasta la citada fecha.
- c) Destilería o fábrica a la que remitirá el producto.

A la mencionada nota se deberá acompañar 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 30 de noviembre o al 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 derrames, estarán a cargo del responsable tenedor del producto en infracción.

### III.- ACOPIADORES:

Las bodegas que deseen actuar como acopiadores de Borra Fluída, Claros de Borrás y/o Vinos Prensa correspondientes al cumplimiento de los porcentajes de desborres destinados a destilería, deberán solicitar al INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA de su jurisdicción, la pertinente autorización.

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

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 o fábrica desde estos establecimientos.

3.-No se permitirán prácticas de filtrado y prensado de Borrás Fluidas o Semifluidas, las que deberán ser despachadas a destilería en las mismas condiciones de recepción.

4.-No se autorizará el ingreso de Borra Sólida.

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.

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.

➤



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

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).