



C.P.

*Ministerio de la Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

MENDOZA, 3 de octubre de 2002.-

VISTO el Expediente N° 311-000329/2002-7, las Resoluciones Nros. C.028/97 y C.43/98, la Ley N° 14.878, y

CONSIDERANDO:

Que el Artículo 24 bis de la Ley N° 14.878 establece que los titulares de establecimientos que elaboren, fabriquen o fraccionen productos autorizados por dicha norma, previamente a ello deberán inscribirse en la dependencia del Instituto Nacional de Vitivinicultura de su jurisdicción.

Que la Resolución N° C.028/97 establece en su Anexo (Punto IV, Elaboración Unica), que los industriales que efectúen anualmente una elaboración que no exceda los CINCO MIL (5.000) litros, podrán quedar eximidos de llevar libros oficiales y presentar Declaraciones Juradas mensuales.

Que la mencionada norma establece además, que dichos elaboradores deberán solicitar en un plazo de CINCO (5) días hábiles anteriores al inicio de las actividades, el correspondiente permiso de elaboración y que para comercializar los productos obtenidos, deberán cumplir con la reglamentación dictada por el Instituto Nacional de Vitivinicultura.

Que la Resolución N° C.43/98 contempla sólo las definiciones de Bodega, Fábrica de Mosto, Otras Fábricas, Plantas de Fraccionamiento y Elaborador Único; las exigencias mínimas que deben reunir estos establecimientos para su habilitación y la documentación que deben presentar para su inscripción.



Ministerio de la Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Que en la actualidad se ha comprobado la existencia de elaboradores de pequeños volúmenes de vino que lo venden bajo el nombre de "Vino Casero", también conocido como "Vino Patero".

Que estos productos al ser elaborados en forma artesanal se presentan opacos o velados a la vista, características que no impedirían su comercialización.

Que por la proliferación de este tipo de vino y teniendo en cuenta que los mismos podrían ofrecerse en forma directa al consumidor, se hace necesario definir a este elaborador y al producto obtenido, establecer los requisitos para su inscripción y determinar las condiciones para su elaboración, identificación y exigencias para su comercialización.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por la Ley N° 14.878 y los Decretos Nros. 1084/96 y 56/02,

EL DIRECTOR NACIONAL DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

- 1°.- Entiéndase como "Elaborador de Vino Casero" el que efectúe una elaboración anual que no exceda los CUATRO MIL (4.000) litros de vino.
- 2°.- Defínese al "Vino Casero" como el producto obtenido por la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura, utilizando prácticas enológicas lícitas para su elaboración, debiéndose emplear locales, vasijas y demás elementos en buenas condiciones de sanidad. Queda prohibida la adición de sustancias no autorizadas por el Organismo.



*Ministerio de la Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

3°.- Este producto deberá presentar un sabor vinoso, poseer aroma característico y un color que responda al de su denominación. Asimismo tendrá que reunir las características químicas de un vino genuino artesanal y analíticamente se identificarán mediante las determinaciones de Alcohol, Extracto seco, Azúcares reductores, Acidez total en tartárico y Acidez volátil en acético.

4°.- No se permitirá la circulación de productos que superen los tenores normales de metanol, que se detecte la presencia de ferrocianuro, que presenten materia colorante artificial, edulcorantes sintéticos o cualquier otra sustancia no aprobada y que comprometan la salud de los consumidores.

5°.- Para liberar los vinos al consumo, sus productores deberán estar inscriptos ante el Instituto Nacional de Vitivinicultura y cumplir con el régimen para su elaboración, identificación y circulación.

6°.- Apruébase como documentación a presentar, el "FORMULARIO DE INSCRIPCION PARA ELABORADORES DE VINO CASERO" modelo oficial, que se encuentra en la presente como Anexo I conjuntamente con sus formas de llenado y el "CERTIFICADO DE INSCRIPCION" que deberá ser entregado al elaborador al momento de su inscripción.

7°.- Apruébase la "PLANILLA ANUAL PARA ASENTAR EL RESUMEN DE ELABORACION Y EL VOLUMEN DE VINO ANALIZADO" y sus formas de llenado que como Anexo II se adjuntan a la presente y el "REGIMEN DE ELABORACION, IDENTIFICACION Y CIRCULACION DE VINO CASERO" que forma parte como Anexo III.



*Ministerio de la Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

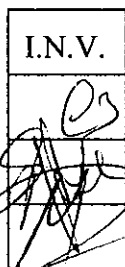
8°.- Una vez realizada la inscripción, la dependencia deberá girar al Municipio que corresponda, atento la ubicación del elaborador, copia del Formulario de Inscripción, con el fin de informar la actividad del inscripto.

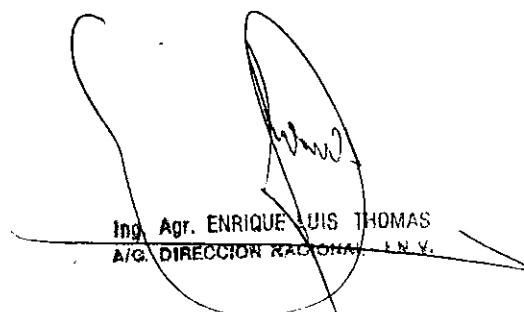
9°.- Se procederá al decomiso y posterior derrame de aquellas partidas de "Vino Casero" cuya elaboración, distribución y/o comercialización se realice en contravención al régimen establecido por la presente.

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

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

RESOLUCION N° C. 27




Ing. Agr. ENRIQUE LUIS THOMAS
A/G. DIRECCION NACIONAL I.N.V.



FORMULARIO DE INSCRIPCION PARA ELABORADORES DE VINO CASERO

NUMERO DE INSCRIPCION

V	C		
---	---	--	--

CODIGO DE INSCRIPTO: 62

A- TITULAR

APELLIDO Y NOMBRE:

TIPO Y NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD:

B- UBICACION

CALLE Y NUMERO:

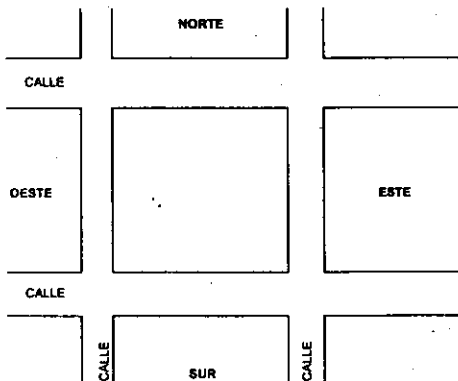
LOCALIDAD:

DEPARTAMENTO:

PROVINCIA: CODIGO POSTAL:

TELEFONO / FAX / CORREO ELECTRONICO:

C- CROQUIS DE UBICACION



LINDEROS DE LA PROPIEDAD

Al Norte: _____

Al Sur: _____

Al Este: _____

Al Oeste: _____

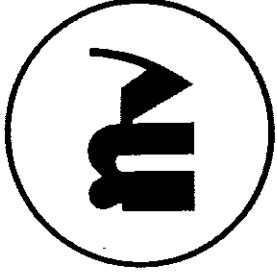
Puntos de Referencia: _____

Autorizo al Instituto Nacional de Vitivinicultura a inspeccionar el local destinado para elaborar Vino Casero durante las 24 hs. del día.

Firma y aclaración del responsable

6

8



INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN DE ELABORADOR DE
VINO CASERO

RAZÓN SOCIAL:

INV N°

LUGAR Y FECHA:

ANEXO I A LA RESOLUCIÓN N° C. 27/02.-

Firma del Jefe de Delegación I.N.V.



*Ministerio de la Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

ANEXO I A LA RESOLUCION N° C. 27/02.-

INSTRUCCIONES DE LLENADO DEL "FORMULARIO DE INSCRIPCION PARA ELABORADORES DE VINO CASERO" Y "CERTIFICADO DE INSCRIPCION".

A- DOCUMENTACION A PRESENTAR

1. Formulario de inscripción para elaboradores de vino casero.
2. Fotocopia de documento de identidad.
3. Rótulo o marbete identificatorio que utilizará para la comercialización.

B- LLENADO Y RECEPCION DEL FORMULARIO

Este formulario modelo oficial debe ser presentado en original y DOS (2) copias. El original será destinado para el legajo del establecimiento, una copia para el interesado y la restante será remitida al Municipio que corresponda.

1. Número de inscripción

Se debe consignar el número de inscripción otorgado por la jurisdicción del Instituto Nacional de Vitivinicultura 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.

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



*Ministerio de la Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

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 deberá 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 Instituto Nacional de Vitivinicultura a inspeccionar el local destinado para elaborar Vino Casero durante las 24 hs. del día.

5. Datos complementarios del elaborador de vino casero

5.1 Vasijas vinarias

Este espacio está destinado para asentar la capacidad de vasija vinaria 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 I.N.V.





Ministerio de la Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura

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

C- LLENADO DEL CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN

Este certificado deberá ser llenado y firmado por personal del Instituto Nacional de Vitivinicultura de su jurisdicción y entregado al inscripto como constancia de su inscripción.



*Ministerio de la Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

ANEXO II A LA RESOLUCION Nº C. 27/02.-

INSTRUCCIONES DE LLENADO DE LA "PLANILLA ANUAL PARA ASENTAR EL RESUMEN DE ELABORACION Y EL VOLUMEN DE VINO ANALIZADO"

Esta planilla modelo oficial será entregada y habilitada por el Instituto Nacional de Vitivinicultura en forma anual, al momento en que el inscripto solicite el permiso de elaboración. En caso que el inscripto necesite otro folio, deberá concurrir a la oficina jurisdiccional correspondiente para su entrega y habilitación.

1. Planilla Nº

Lugar destinado para colocar el número de planilla, la que se enumerará en forma correlativa comenzando con el Nº 1.

2. Titular

Se deberá asentar el Apellido y Nombre del elaborador conforme al Certificado de Inscripción.

3. Número de inscripción I.N.V.

Se deberá asentar el número de inscripción del elaborador conforme al Certificado de Inscripción otorgado por la jurisdicción del Instituto Nacional de Vitivinicultura correspondiente.

4. Resumen de elaboración

4.1. Año de elaboración

Se deberá asentar el año de elaboración que se declara.

4.2 . Kilogramos de uva ingresada

Espacio destinado para asentar la totalidad de uva ingresada en la elaboración.

4.3. Litros de vino obtenido

Espacio destinado para asentar la totalidad de vino obtenido en la elaboración.

5. Movimiento de vino analizado



*Ministerio de la Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

5.1. Fecha

Se deberá asentar la fecha de habilitación del análisis otorgado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura.

5.2. Volumen de vino analizado

Espacio destinado para asentar el volumen de vino analizado conforme al certificado analítico otorgado por el Organismo.

5.3. Color

Destinado para asentar el color del producto.

5.4. Número de análisis I.N.V.

En este lugar se deberá asentar el número de análisis otorgado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura.



13

*Ministerio de la Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

ANEXO III A LA RESOLUCION N° C. 27/02.-

"REGIMEN DE ELABORACION, IDENTIFICACION Y CIRCULACION DE VINO CASERO"

A- DE LA ELABORACION

A los efectos de poder comenzar la elaboración, los elaboradores de Vino Casero deberán solicitar un permiso de elaboración mediante nota, en las oficinas del Instituto Nacional de Vitivinicultura de su jurisdicción, en un plazo de CINCO (5) días hábiles anteriores al inicio de las actividades.

La mencionada nota se deberá confeccionar por duplicado y el interesado deberá declarar el día que comenzará la elaboración, la cantidad de uva aproximada que ocupará y el volumen de vino que obtendrá. En esta nota deberá manifestar además, el número de inscripción del viñedo de donde obtendrá la uva, en caso de poseerlo, o el origen de la materia prima utilizada. Asimismo deberá declarar la fecha aproximada de finalización de la elaboración.

Durante la elaboración podrán realizar todas las prácticas enológicas autorizadas por el Instituto Nacional de Vitivinicultura.

B- DE LA IDENTIFICACION

Finalizada la elaboración y asentados los resultados en la planilla correspondiente, el elaborador tendrá que comunicar al Organismo mediante nota la finalización de la elaboración. El interesado tendrá que presentar la muestra del vino nuevo en la oficina jurisdiccional correspondiente con el fin de obtener el análisis de identificación como "Vino Casero".

Una vez obtenido el análisis, lo deberá asentar en la planilla correspondiente y de esta forma podrá envasar el producto para su comercialización.

C- DE LA CIRCULACION

El "Vino Casero" podrá comercializarse en botellas y damajuanas de vidrio y serán identificados mediante un rótulo o marbete. No podrán fraccionarse en otros envases que no sean de vidrio.

Todo rótulo o marbete deberá poseer los siguientes datos en forma obligatoria:



*Ministerio de la Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

- Nombre del elaborador
- Ubicación del establecimiento
- Número de inscripción ante el I.N.V.
- Denominación del producto (vino casero blanco, rosado o tinto)
- Número de análisis de identificación como "Vino Casero"

y en forma opcional podrá consignarse:

- Capacidad del envase
- Nombre o marca comercial