



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

MENDOZA, 16 de abril de 2008.

VISTO la Ley N° 14.878, las Resoluciones Nros. 349 de fecha 12 de enero de 1977, C.31 de fecha 14 de noviembre de 1986, C.71 de fecha 24 de enero de 1992, C.119 de fecha 12 de marzo de 1993, C.128 de fecha 16 de abril de 1993 y C. 27 de fecha 5 de noviembre de 2007, y

CONSIDERANDO:

Que con el objeto de ejercer el contralor técnico de la industria vitivinícola, resulta necesario acotar en el tiempo el período de molienda de uvas con destino a la elaboración vínica.

Que la fijación de fechas diferenciadas por zonas productoras, permite alcanzar un nivel adecuado de maduración de las uvas producidas en el país.

Que lo expresado precedentemente, crea condiciones de aproximación tendiente a la fijación de un grado razonablemente uniforme, circunstancia que coadyuva a la acción fiscalizadora del Organismo.

Que el conocimiento por parte de los señores industriales de las fechas máximas para la recolección de uvas, les permite, sobre parámetros técnicos, planificar su elaboración para la obtención de un producto que satisfaga las expectativas de sus consumidores.

Que por las Resoluciones Nros. C.31 de fecha 14 de noviembre de 1986, C.119 de fecha 12 de marzo de 1993 y C.128 de fecha 16 de abril de 1993 se establecen los plazos a que deben ajustarse los industriales para la presentación de las Declaraciones Juradas correspondientes al último parte de cosecha,



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

Formulario CEC-01 y Declaración Jurada Anual de Elaboración con sus detalles por terceros, Formulario CEC-05 y Anexo.

Que por Resolución Nº C. 27 de fecha 5 de noviembre de 2007, se establece el mecanismo para solicitar ampliación de elaboración vínica fuera de los plazos establecidos en las distintas zonas vitivinícolas del país.

Que a todo efecto se tuvieron en cuenta las variaciones climáticas acaecidas en las distintas zonas vitivinícolas del país, producidas durante los meses de diciembre de 2007, enero y febrero de 2008.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878, 24.566 y 25.163 y el Decreto Nº 171/07,

EL PRESIDENTE DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1º.- Fíjanse para el año 2008, como fechas para la finalización de la recolección de uvas con destino a la molienda en bodegas y fábricas de mostos y para la zona que en cada caso se indica, las que seguidamente se detallan:

PROVINCIA DE MENDOZA:	30/04/2008
PROVINCIA DE SAN JUAN:	30/04/2008
PROVINCIA DE LA RIOJA:	30/04/2008
VALLES CALCHAQUIES Y SALTA:	30/04/2008
PROVINCIAS DE RIO NEGRO, NEUQUEN Y LA PAMPA:	04/05/2008
PROVINCIA DE CATAMARCA:	30/04/2008
RESTO DE LAS PROVINCIAS VITIVINICOLAS:	30/04/2008



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

2º.- Conforme lo dispone la Resolución N° C.31 de fecha 14 de noviembre de 1986, fijase como plazo máximo de elaboración de vino, hasta los CATORCE (14) días corridos, contados a partir del vencimiento del plazo establecido en el Punto 1º de la presente resolución.

3º.- A los efectos de lo establecido en el punto precedente, entiéndase por elaboración el período comprendido desde la molienda de la uva y hasta la finalización de la fermentación tumultuosa y la separación de la parte líquida de los orujos.

4º.- Los señores industriales que deseen seguir con el ingreso de uvas, con posterioridad a la fecha establecida para la obtención de mosto deberán, el día hábil inmediato siguiente al que opera el vencimiento del plazo fijado, comunicar tal intención por nota, ante la Delegación del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA de su jurisdicción, indicando el número del último Formulario N° 1.814 - Declaración Jurada de Ingreso de Uvas (C.I.U.), utilizado en el período fijado para la elaboración vínica. Asimismo deberán identificar los viñedos o los establecimientos agroindustriales de los que provendrá la uva que continuará moliéndose y la fecha de terminación de esta operación.

5º.- La sola presentación de la nota aludida en el punto precedente, significa la automática autorización para la ampliación del plazo hasta la fecha solicitada, la que en ningún caso podrá extenderse más de CATORCE (14) días corridos del plazo establecido para la zona. El Organismo podrá corroborar, por el Servicio de Inspección, la veracidad de lo expresado en tal comunicación.

6º.- De comprobarse la elaboración vínica fuera de los plazos estipulados, siempre y cuando no hayan dado cumplimiento a lo establecido en la Resolución N° C.27 de



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

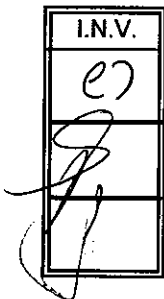
fecha 5 de noviembre de 2007, el caldo obtenido será considerado "Producto en
Infracción" Artículo 23, inciso d) de la Ley N° 14.878, y tendrá como destino la
destilación o derrame voluntario previo decomiso, haciéndose pasible el responsable
de las sanciones previstas en el Artículo 24, inciso d) de la Ley N° 14.878.

7°.- Los mostos sulfitados obtenidos podrán utilizarse como edulcorantes de los
vinos de cosechas anteriores durante el período de elaboración. Para ello deberá
habérselo denunciado a este Instituto mediante Parte Semanal, Formulario CEC- 01
y su riqueza azucarina deberá cumplimentar la relación exigida por la
reglamentación vigente, tomando como referencia el grado fijado para la zona en el
año anterior.

8°.- El falseamiento, la omisión o errores de los datos requeridos en las notas
aludidas en el Punto 4° de la presente resolución, serán sancionados por el Artículo
24, inciso i) de la Ley N° 14.878, si de los hechos constatados no surgiere una
infracción mayor.

9°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro
Oficial para su publicación y cumplido, archívese.

RESOLUCION N° C.6




Dr. JUAN CARLOS JALIFF
PRESIDENTE
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA