



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

MENDOZA, 15 de mayo de 2009.-

VISTO el Expediente N° S93:0003120/2009, la Ley N° 14.878, la Resolución N° C.43 de fecha 29 de enero de 1998, 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, previamente a ello deberán inscribirse en la dependencia del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) de su jurisdicción.

Que la Resolución N° C.43 de fecha 29 de enero de 1998 aprueba las definiciones y las exigencias mínimas que deberán reunir los establecimientos vitivinícolas para su habilitación.

Que la experiencia recogida durante la vigencia de la citada resolución impone su modificación, específicamente en lo que respecta a los anexos de la parte administrativa para la inscripción de los establecimientos.

Que dicha modificación al régimen establecido por la Resolución N° C.43/98 debe ser gradual, ya que algunas medidas deben ser implementadas a la brevedad y otras deben ser merituadas durante la vigencia de estas modificaciones analizando sus efectos.

Que en virtud de lo señalado resulta necesario modificar los Anexos de definiciones y requisitos para la inscripción y habilitación de los establecimientos.

Que Subgerencia de Asuntos Jurídicos de este Organismo ha tomado



"2009- Año de Homenaje a Raúl Scalabrini Ortíz"

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

la intervención de su competencia.

Por ello y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros.
14.878, 24.566 y 25.163 y el Decreto N° 1.306/08,

EL PRESIDENTE DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1º.- Apruébanse las definiciones y las exigencias mínimas que deberán reunir los establecimientos para su habilitación y que forman parte de la presente como ANEXO I.

2º.- Apruébase la documentación a presentar para inscripción, transferencia y eliminación de bodegas, fábricas y plantas de fraccionamiento, que forman parte de la presente como ANEXO II.

3º.- Los establecimientos inscriptos deberán presentar obligatoriamente los formularios implementados por el Anexo III de la Resolución N° C.43 de fecha 29 de enero de 1998, únicamente al momento de realizar inscripciones y/o transferencias o para producir modificaciones en algún rubro.

4º.- Deróganse los Anexos I y II de la Resolución N° C.43 de fecha 29 de enero de 1998.

5º.- Las infracciones al régimen que establece esta resolución serán sancionadas de conformidad con las previsiones del Artículo 24, inciso i) de la Ley N° 14.878.

6º.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro



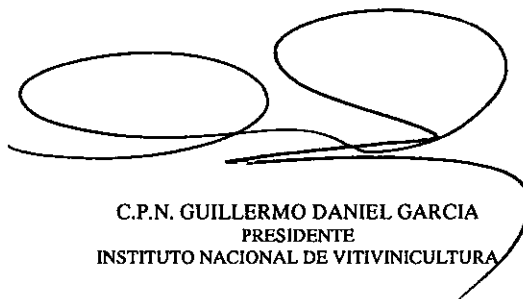
"2009- Año de Homenaje a Raúl Scalabrini Ortíz"

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

Oficial para su publicación, notifíquese y cumplido, archívese.

RESOLUCION Nº C. 18




C.P.N. GUILLERMO DANIEL GARCIA
PRESIDENTE
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA



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

ANEXO I A LA RESOLUCION N° C. 18 /09.

DEFINICIONES Y CONDICIONES MINIMAS PARA HABILITACION DE ESTABLECIMIENTOS

1. DEFINICIONES

1.1. INSCRIPCION

Es el acto administrativo mediante el cual se registra ante el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV), un establecimiento cuyo control le compete y que autoriza a su titular para ejercer la actividad denunciada.

1.2. TRANSFERENCIA

Es la registración del cambio de titularidad de un establecimiento que se encuentra inscripto ante este Organismo.

1.3. ELIMINACION

Es el acto administrativo por el cual este Instituto da de baja una inscripción.

El INV podrá dictar este acto a pedido de parte o de oficio respecto de aquellos inscriptos que no hayan tenido movimientos por lo menos durante UN (1) año o cuando razones debidamente fundadas lo justifiquen.

1.4. TIPO DE ESTABLECIMIENTOS

1.4.1. BODEGA

Entiéndese por bodega al establecimiento dedicado a la obtención de mosto a partir de la uva fresca y madura y/o a la transformación biológica del mosto de uva en vino y/o a la tenencia de vinos o mostos



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

ingresados por traslado desde otros establecimientos elaboradores.

En el establecimiento se podrán realizar todas las operaciones y prácticas enológicas permitidas legalmente, incluido el fraccionamiento de productos elaborados en el establecimiento y/o cortados con los ingresados por traslados.

Se podrá, en los casos que no cuente con establecimiento inscripto como Fábrica de Otros Productos, además de vinos tranquilos elaborar y envasar vinos gasificados.

1.4.2. FABRICA DE MOSTO

Entiéndase como fábrica de mosto al establecimiento dedicado exclusivamente a la obtención de mostos a partir de la uva fresca recién molida o a recepcionar mostos de otros establecimientos.

En el establecimiento se podrán realizar todas las operaciones y prácticas enológicas permitidas legalmente, estando además autorizado para someterlos a proceso de concentración.

1.4.3. OTRAS FABRICAS

Entiéndese como fábrica al establecimiento dedicado a la elaboración de productos definidos en la Ley N° 14.878 y sus normas complementarias, a partir de mosto y/o vino.

1.4.4. PLANTA DE FRACCIONAMIENTO

Es el establecimiento no elaborador dedicado a realizar operaciones de trasvase de productos vitivinícolas, de envases mayores a envases menores, para la liberación al consumo. Se permitirá que realice



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

únicamente las prácticas enológicas autorizadas por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA para este tipo de establecimiento.

2. CONDICIONES MINIMAS PARA HABILITACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS

2.1. REQUISITOS GENERALES

Se considerarán como parte integrante del establecimiento, todas las dependencias que se encuentren demarcadas dentro del perímetro delimitado en color rojo en los planos, incluidas las habitaciones particulares, oficinas, laboratorios, etc., que tengan comunicación directa con el mismo.

Podrán estar en comunicación con aquellos locales que estén habilitados para la recepción y expendio de vinos y de otros productos terminados y envasados identificados debidamente.

No podrán comunicarse con otros locales que se encuentren en el mismo edificio, destinados a almacenar, elaborar o manipular cualquier clase de productos no permitidos que puedan afectar las características físico-químicas de los productos vínicos.

Dentro de los límites de bodega no se permitirá la instalación de Destilerías.

2.2. VASIJAS

Las vasijas son los recipientes utilizados exclusivamente para contener los productos que intervienen en el proceso industrial de elaboración y conservación de los productos vitivinícolas.

Deberán estar numeradas en forma correlativa, siguiendo un recorrido lógico. En caso de tener en un establecimiento uno o más cuerpos, la numeración se hará en forma correlativa por cuerpo y nivel.



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

No deben considerarse vasijas vinarias los pilones, tanques y otros recipientes destinados a contener exclusivamente agua u otros líquidos no vínicos, los que no obstante deben figurar en planos sin numerar.

2.2.1. ESTRUCTURA:

- a. Materiales: Podrán utilizarse para la construcción de vasijas todos aquellos materiales aprobados por el INV.
- b. Superficie Interna: Los materiales utilizados en la construcción de vasijas deberán ser tratados convenientemente en su superficie interna, en relación con los productos a contener.

Deberán evitarse los ángulos y zonas de difícil lavado que puedan dar lugar al desarrollo de microorganismos.

- c. Superficie Externa: Las vasijas deberán presentar una terminación lisa e impermeable de fácil limpieza. En el frente de cada vasija, independientemente del número correlativo de cada una y de su capacidad expresada en Hectolitros impresa en caracteres indelebiles, deberá disponerse de una superficie adecuada que permita identificar el producto que contiene. Para el caso de plantas fraccionadoras, la identificación aludida queda cumplimentada con la Boleta correspondiente.
- d. Pisos: Tratándose de piletas, los pisos deberán tener una pendiente hacia las bocas de descarga, a fin de permitir la total evacuación de los productos contenidos y de las aguas o líquidos de lavado.



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

- e. Boca de Hombre: Todas las vasijas deberán contar con la o las aberturas adecuadas que permitan el fácil acceso al interior de las mismas.
- f. Elementos de Seguridad: Las vasijas deberán contar con escaleras fijas y adecuadas para acceder a su parte superior. Las mismas deberán comunicarse entre si a través de una pasarela o puente suficientemente amplio, provisto de barandas, de modo tal que permita el fácil y seguro desplazamiento de personas.

A fin de evitar accidentes, las vasijas vacías en ventilación o con caldos en fermentación, deberán contar con tapas-rejas en cantidad suficiente para resguardar las bocas superiores.
- g. Cubicación de Vasijas: Todas las vasijas deberán estar cubicadas al centímetro y contar para su medición con tubos de nivel, con mecanismo de robinete que permita su purgado, o reglas de medición centimetradas.

A efectos de determinar los volúmenes contenidos en las "vasijas mermas", es obligatoria la tenencia, en todos los establecimientos, de una regla marcada centímetro a centímetro con marcas más destacadas cada DIEZ CENTIMETROS (10 cm.).

Cuando sea imposible la determinación del volumen contenido por medio de una regla, debido a que la altura del techo no lo permita, o por la forma de la boca superior por donde se debe introducir la regla, el responsable deberá colocar un tubo de nivel transparente





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

que permita la medición y la debida inspección.

Las vasijas utilizadas para alcoholizaciones deberán estar cubicadas oficialmente.

- h. Accesorios y Grifería: Deberán ser de materiales de calidad enológica aprobados por el INV. En el caso de tapas y puertas se admitirá el acero común, siempre que estén revestidas interiormente con productos autorizados por este Organismo.

2.3. VASIJA FIJA

Se considera vasija vinaria fija a aquella que dentro del establecimiento tiene un lugar determinado, con una capacidad superior a QUINIENTOS LITROS (500 l.), para cuyo desplazamiento se requiere una autorización del INV, debiendo tener en los frentes o lugares que la identifiquen, numeración y capacidad, datos estos que deben coincidir con los consignados en los planos y planillas de capacidad real de vasijas.

2.4. VASIJA MOVIL

Se considera vasija móvil a aquella que se puede trasladar sin previa autorización dentro del establecimiento, con una capacidad de hasta QUINIENTOS LITROS (500 l.), (pipones, pipas, barricas, etc.). Estas deberán figurar en formularios de capacidad real de vasijas y atento al movimiento de alta y baja de las mismas, podrán ser declaradas en planillas complementarias.

2.5. VASIJA REGULAR

Es aquella cuyo volumen por centímetro de altura, medido por medio de una



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

regla o tubo de nivel, no varía desde la parte inferior a la superior.

2.6. VASIJA IRREGULAR

Es aquella cuyo volumen a la medición, por medio de una regla o tubo de nivel, presenta un litraje por centímetro variable en el recorrido de su altura.

Cuando un establecimiento posea este tipo de vasijas deberá consignar en los planos, sin excepción, el corte longitudinal y/o transversal que refleje las irregularidades.

Deberá confeccionarse una planilla especial de cubicación de vasija o conjunto de ellas de un mismo volumen e igual irregularidad, en la que se consignará el litraje acumulado por centímetro. La medición se debe realizar desde la parte inferior a la superior.

Todas las planillas especiales deberán ser habilitadas por el INV, bajo la responsabilidad del declarante, con o sin cubicación oficial, dejando constancia en este último caso que se trata de una Declaración Jurada de la firma.

3. OTROS REQUISITOS

3.1. BODEGAS

3.1.1. Básculas: Las bodegas elaboradoras deberán poseer una báscula que permita la pesada de la materia prima que se procesa en el establecimiento, la que deberá poseer la debida certificación de calibración otorgada por el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL (I.N.T.I.).

3.1.2. Lagares y tolvas: Las paredes de los lagares deberán ser inertes o revestidas con azulejos, cerámicos o con productos autorizados por el



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

INV, con los declives necesarios para permitir el desplazamiento por gravedad de la materia prima. Las tolvas deberán ser de materiales autorizados por el INV.

3.1.3. Maquinarias y cañerías: Las diversas maquinarias y cañerías, fijas o móviles, que estén en contacto con las uvas, mostos, vinos, etc., deberán estar construidas con materiales aprobados por el INV.

3.1.4. Refrigerantes: Las bodegas que elaboren deberán contar con refrigerantes, construidos con materiales apropiados, que permitan un adecuado enfriamiento de los mostos en fermentación y la estabilización de los vinos.

3.1.5. Calderas y equipos: Las calderas y equipos que utilicen productos susceptibles de provocar contaminación a los vinos deberán ubicarse en locales separados.

3.1.6. Playa de orujos y borras sólidas: Los establecimientos elaboradores dispondrán de una playa o lugar adecuado para depositar los escobajos, los orujos y borras sólidas.

3.1.7. Implementos para la extracción de muestras: Todos los establecimientos deberán poseer en forma permanente, los elementos necesarios para la extracción de muestras de productos a fin de proporcionarlos durante los procedimientos al personal fiscalizador de este Organismo.

3.2. PLANTAS DE FRACCIONAMIENTO

3.2.1. Capacidad de Recepción



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

La planta de fraccionamiento deberá contar con vasijas fijas para la recepción de productos vitivinícolas, de una capacidad unitaria no menor a los QUINIENTOS LITROS (500 l.) y total no inferior a los VEINTE MIL LITROS (20.000 l.).

Dichas vasijas tendrán una ubicación que permita el fácil acceso a todas sus bocas o puertas para su inspección y deberán estar numeradas correlativamente y consignar su capacidad en Hectolitros. Toda vasija deberá tener adosado un tubo de nivel transparente, con mecanismo de robinete que permita su purgado, debiendo tener adosada una regla marcada centímetro a centímetro, con una marca mayor cada DIEZ CENTIMETRO (10 cm.) y cada CIENTO CENTIMETROS (100 cm.).

Los envases menores que eventualmente se utilicen para depositar saldos de vinos de vasijas mayores, deberán identificarse con boletas internas cada vez que se use con ese destino.

3.2.2. Maquinarias y Accesorios

La planta deberá poseer máquinas automáticas o semiautomáticas para el lavado, llenado y taponado de los envases adecuados al volumen y modalidad del fraccionamiento, como así también disponer como mínimo de una bomba aspirante-expelente, un filtro y sus accesorios.

3.2.3. Almacenamiento de Vinos Fraccionados

Dentro del local de la planta fraccionadora e independiente del sector



"2009- Año de Homenaje a Raúl Scalabrini Ortiz"

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

de máquinas y/o vasijas receptoras de vinos, se dispondrá de un espacio para el almacenamiento.

Aquellas bodegas que cumplan actividad de fraccionamiento (plantas anexas a bodega), no requieren de una inscripción independiente, debiendo cumplir con los requisitos que se establecen para las plantas no anexas.

4. HABILITACION

Se reconocerá en forma transitoria, a los inscriptos con anterioridad a la presente, la habilitación del establecimiento que no reúna las condiciones establecidas precedentemente, caducando dicha franquicia en caso de transferencia.



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

ANEXO II A LA RESOLUCION Nº C. 18 /09.

DOCUMENTACION A PRESENTAR

1.- INSCRIPCION Y/O TRANSFERENCIA DE BODEGAS, FABRICAS, PLANTAS DE FRACCIONAMIENTO

1.1. Nota de Solicitud

El interesado tendrá que presentar en las oficinas del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) de la jurisdicción donde radica su establecimiento nota de solicitud por triplicado, manifestando la actividad o rubro en la que desea inscribirse, detallando la documentación que adjunta y cantidad de ejemplares en cada caso, debiendo asimismo constituir domicilio especial, dentro del radio de la Delegación del INV de la jurisdicción correspondiente, conforme los términos de los Artículos 19, 20 y 21 del Decreto Nº 1.759/72 (t.o. 1991).

En caso de transferencia, deberá prestar su conformidad el inscripto y solicitar su baja, debiendo rubricar la solicitud el nuevo titular.

Se dará curso a la tramitación de transferencia luego de verificación por parte del INV de que no existen deudas pendientes con el Organismo, o con los entes públicos y/o privados con los cuales este Instituto haya suscripto convenios en tal sentido.

Para el caso de encontrarse causas en trámite al momento de solicitarse la transferencia, quien transfiere deberá garantizar a satisfacción del INV el efectivo cumplimiento de una eventual resolución condenatoria.



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

1.2. Planos con Croquis de Ubicación

La firma presentará DOS (2) ejemplares del plano del establecimiento, con sus correspondientes cortes longitudinales y transversales, en escala que permita apreciar debidamente la ubicación del establecimiento y sus distintas dependencias e instalaciones, como así también sus maquinarias y vasijas fijas.

Las vasijas a que se hace referencia deberán estar numeradas y con mención de sus litrajes, debiendo éstos figurar también en recuadro inserto en los planos.

En los planos deberá demarcarse en rojo el local y las dependencias que conforman el establecimiento y que se encuentra sujeto a inspección, debiendo el interesado, por medio de una leyenda impresa en dicho plano, autorizar expresamente al INV a inspeccionar el establecimiento a cualquier hora del día y de la noche.

En un sector del plano deberá constar un croquis de ubicación del establecimiento, a fin de su localización y orientación en la zona correspondiente.

Un ejemplar del plano debidamente aprobado deberá obrar en el establecimiento y ser puesto a disposición del personal de este Organismo en las ocasiones que lo requiera.

En caso de transferencias y siempre que no se hubiesen producido modificaciones que impliquen la necesidad de una nueva presentación de planos, podrán suplirse los mismos mediante nota ratificando en carácter



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

de Declaración Jurada los datos consignados por el anterior titular y que se encuentran acorde con la realidad del establecimiento. En este caso, el INV dejará las constancias en dichos planos la nueva razón social.

1.3. Habilitación Municipal

Se requerirá una copia del certificado de habilitación de la Municipalidad donde se encuentre radicado el establecimiento.

1.4. Clave Unica de Identificación Tributaria (C.U.I.T.)

Se presentará certificado donde conste que la razón social se ha inscripto ante la Administración Federal de Ingresos Públicos.

1.5. Acta de Constitución de Sociedad o Escritura Autenticada

1.6. Acreditación de titularidad o derecho de uso del establecimiento

1.7. Inscripción del Técnico Responsable

Deberá presentar ante la Delegación de este Organismo de su jurisdicción, UNA (1) copia del Formulario N° 1735, mediante el que se declara el nombre del técnico responsable del establecimiento.

1.8. Formulario N° 1829 - Declaración Jurada de Equipamiento e Infraestructura de Establecimientos Inscriptos.

Se deberá presentar DOS (2) copias del formulario mencionado, llenado conforme al instructivo correspondiente.

1.9 Formulario 1291 - Capacidad Real de Vasijas

Se deberá presentar por duplicado, debidamente conformado, debiendo concordar sus datos con los consignados en planos.

1.10 Planillas Especiales - Vasijas Irregulares



"2009- Año de Homenaje a Raúl Scalabrini Ortíz"

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

Se presentarán por duplicado, consignando el volumen de las vasijas centímetro a centímetro.

1.11. Certificación de Básculas habilitadas por el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL (I.N.T.I.).

1.12 Otros

El INV podrá solicitar otra documentación o antecedente en caso de considerarlo necesario, mediante decisión fundada.

2. CUADRO RESUMEN DE LA DOCUMENTACION A PRESENTAR

DOCUMENTACION	CANTIDAD	PARA LEGAJO	PARA EXPTE.	PARA INTERESADO
Nota de Solicitud	TRES (3)	UNO (1)	UNO (1)	UNO (1)
Formulario 1829	DOS (2)	UNO (1)		UNO (1)
Formulario 1291	DOS (2)	UNO (1)		UNO (1)
Planos con croquis	DOS (2)	UNO (1)		UNO (1)
Planillas especiales	DOS (2)	UNO (1)		UNO (1)
Acta de Constitución Sociedad o Escritura Autenticada	DOS (2)	UNO (1)	UNO (1)	
Habilitación Municipal	UNO (1)	UNO (1)		
C.U.I.T.	UNO (1)	UNO (1)		
Técnico Responsable	UNO (1)	UNO (1)		
Certificado de báscula extendido por el INTI	UNO (1)			UNO (1)

3. ELIMINACIONES A PEDIDO DEL INTERESADO

Deberá presentar nota de solicitud adjuntando a la misma certificado de inscripción emitido por este Organismo.



"2009- Año de Homenaje a Raúl Scalabrini Ortíz"

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

Se dará curso a la tramitación de eliminación, luego de verificación por parte del INV que no existen deudas pendientes con el Organismo, o con los entes públicos y/o privados con los cuales este Instituto ha suscripto convenios en tal sentido.

Para el caso de encontrarse causas en trámite al momento de solicitarse la eliminación, quien la solicite deberá garantizar a satisfacción del INV el efectivo cumplimiento de una eventual resolución condenatoria.

4. LIBROS

Los inscriptos deberán poseer Libros Oficiales para registrar sus movimientos y deberán ser habilitados por el INV conforme a la reglamentación en vigencia.