



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

MENDOZA, 12 de mayo de 2015.

VISTO el Expediente N° S93:001469/2015 del Registro del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, la Ley General de Vinos N° 14.878, las Resoluciones Nros. C.16 de fecha 22 de mayo de 1997, C.64 de fecha 9 de octubre de 1998, A.82 G.F. de fecha 11 de agosto de 2010 y C.35 de fecha 16 de setiembre de 2013, y

CONSIDERANDO:

Que por las actuaciones citadas en el Visto, el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) determina la necesidad de implementar medidas con el objeto de perfeccionar los procedimientos de fiscalización tendientes a elevar los pisos de calidad de los vinos de la base de la pirámide de consumo.

Que por Resolución N° C.16 de fecha 22 de mayo de 1997 este Instituto establece el régimen de traslados para productos definidos en la Ley General de Vinos N° 14.878.

Que atento a las diferentes características de los productos comprendidos en la mencionada ley, resulta conveniente efectuar procedimientos de control y establecer requerimientos diferenciados según su naturaleza.

Que la instrumentación de mecanismos de control tendientes a establecer los parámetros básicos de calidad, contribuirán a que aquellos establecimientos que adquieran vinos por traslado para su fraccionamiento, reciban productos que satisfagan estándares necesarios de aptitud.

Que en concordancia con lo expresado precedentemente, el Gobierno de la Provincia de MENDOZA, a través del Decreto N° 231 de fecha 9 de febrero de 2015, en su Artículo 13, solicita al INV adoptar medidas orientadas a incrementar la



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

calidad de los vinos.

Que al respecto, complementariamente a las determinaciones analíticas que se efectúen para acreditar las condiciones de genuinidad y aptitud para el consumo de los vinos, el análisis sensorial de dichos productos resulta una herramienta adecuada que cuenta con numerosos antecedentes de aplicación.

Que conforme el origen, la naturaleza, métodos de elaboración y de conservación de ciertos productos, requieren diferentes medidas de fiscalización acorde a la necesidad de verificación en carácter preventivo del estado y características de los mismos

Que por Resolución N° A.82 de fecha 11 de agosto de 2010 se instrumentó para el análisis sensorial de vinos, la incorporación del Consejo Consultivo Sensorial integrado por expertos de los sectores público y privado, así como de ámbitos académicos.

Que por Resolución N° C.64 de fecha 9 de octubre de 1998, se instrumenta la metodología de extracción, identificación de muestras y medidas de seguridad.

Que en la norma antes mencionada se establece que "Tratándose de envases mayores a los QUINIENTOS (500) litros, se tomará muestra individualmente de cada uno de los envases o vasijas....".

Que en este nuevo esquema de control se continúa actualizando la potestad fiscalizadora conferida al Organismo, observando los principios sobre economía, eficiencia y eficacia, postulados rectores de toda la actividad administrativa, resultando conveniente implementar un procedimiento particular de extracción de muestras acorde al objetivo pretendido.

Que resulta conveniente implementar el esquema de control planificado en forma progresiva, con la finalidad que los establecimientos vitivinícolas



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

intervinientes puedan adoptar las medidas correspondientes.

Que Subgerencia de Asuntos Jurídicos de este Organismo ha tomado 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:

1°.- Incorpórese al Anexo I de la Resolución N° C.16 de fecha 22 de mayo de 1997 la metodología de control a aplicar a los traslados entre bodegas de vinos blancos genéricos, según el siguiente procedimiento:

A partir de la fecha de la presente resolución, solamente se autorizarán traslados de vinos blancos genéricos entre bodegas, cuando la acidez volátil se encuentre por debajo de UN GRAMO POR LITRO (1 g/l).

2°.- A efectos de verificar que los caldos a trasladar cumplan los requerimientos del punto precedente, previo a su movilización se extraerá muestra oficial de los vinos blancos genéricos. A fin de una adecuada individualización de estos productos, las vasijas que lo contengan, deberán ser identificadas con una boleta suscripta por el técnico del establecimiento, que deberá contener como mínimo los siguientes datos:

- a) "Producto con solicitud de traslado pendiente"
- b) "Razón social y número de inscripción de la bodega destinataria"
- c) "Volumen total, en litros, a trasladar"

3°.- A partir de la liberación de vinos de la Vendimia 2016, solamente se autorizarán traslados de vinos blancos genéricos entre bodegas, cuando la acidez volátil se encuentre por debajo de CERO COMA OCHO GRAMOS POR LITRO (0,8 g/l) y al



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

análisis sensorial sean merecedores de una puntuación mínima de SETENTA (70) puntos, resultado de la utilización de la ficha de la UNIÓN INTERNACIONAL DE ENÓLOGOS.

4°.- Complementariamente a las determinaciones analíticas habituales, la evaluación sensorial antes mencionada, será realizada por el Consejo Consultivo Sensorial, conformado según Resolución N° A.82-G.F. de fecha 11 de agosto de 2010, el que deberá emitir un dictamen respecto de las condiciones organolépticas de dichos vinos.

5°.- Con el objeto de contar con producto suficiente para ser destinado a la evaluación sensorial, se extraerán DOS (2) botellas de NOVECIENTOS TREINTA CENTÍMETROS CÚBICOS (930 cc) cada una, adicionales a las previstas en el régimen vigente.

6°.- A solicitud del inspeccionado se podrá extraer muestra envase por envase o podrá optar, si lo considera conveniente, que la toma de muestras se efectúe mediante un corte proporcional del contenido de la totalidad de las vasijas que componen el traslado. Cualquiera que sea el mecanismo utilizado, se dejará constancia de ello en forma actuada.

7°.- A los fines de brindar mayor agilidad a la evaluación sensorial citada, facúltese a Gerencia de Fiscalización a ampliar la conformación del Consejo Consultivo Sensorial, incorporando expertos del ámbito académico específico y estableciendo los equipos de trabajo por delegación según resulte necesario, garantizando la participación del sector privado.

8°.- En caso que el dictamen emitido por el Consejo mencionado precedentemente, arroje un puntaje inferior al requerido, no se autorizará la solicitud de traslado de los productos involucrados, lo que deberá ser notificado a la firma solicitante. Ante esta situación, la interesada podrá solicitar a su cargo una nueva evaluación del producto



*Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

en cuestión.

9º.- A fin de alcanzar una mayor agilidad en las notificaciones a realizar será de aplicación la notificación electrónica implementada por este Organismo.

10.- A los efectos del procedimiento a efectuar y del funcionamiento del Consejo Consultivo Sensorial será de aplicación el régimen establecido por la Resolución N° A.82-G.F./10.

11.- Transcurridos CINCO (5) días hábiles desde la extracción de las muestras, sin haberse expedido este Organismo, respecto de las características del producto bajo examen, tanto de los requisitos de evaluación analítica como sensorial, a los efectos de la autorización del traslado, se considerarán satisfechas. Igual criterio se aplicará cuando hubiesen transcurrido más de TRES (3) días hábiles entre la presentación de la solicitud de traslado y la extracción de muestras correspondientes, debiendo en ambos casos la Delegación respectiva autorizar dicha solicitud.

12.- Exceptúanse de las presente medidas a los vinos nuevos que deban movilizarse entre diferentes inscriptos por razones de capacidad de vasija en depósito, en forma previa a la fijación de grado de la vendimia a que correspondan. Estos productos se mantendrán en carácter de no disponibles hasta la liberación de los vinos nuevos.

13.- Las exigencias que se establecen en la presente resolución, no serán obligatorias cuando se trate de traslados entre establecimientos de una misma razón social y/o pertenezcan a un mismo grupo económico.

14.- En los casos en que el receptor se encuadre en Canal Verde, teniendo en cuenta que estos establecimientos son considerados por este Instituto como Inscriptos Confiables y que tienen debidamente implementadas medidas de trazabilidad y procedimientos para el aseguramiento de la calidad, deberán instrumentar sus propios recaudos para satisfacer los requerimientos de certificación analítica y análisis sensorial, debiendo la Delegación respectiva autorizar la solicitud



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

de traslado requerida en tal sentido.

15.- Considerando que los vinos que cuentan con análisis de aptitud para la libre circulación y/o exportación vigentes han satisfecho oportunamente los parámetros reglamentarios necesarios para su fraccionamiento, no serán objeto del procedimiento que por la presente resolución se establece para el resto de los vinos blancos genéricos, independientemente de cualquier otra acción fiscalizadora que así lo amerite.

16.- Cuando el vino a movilizar sea propiedad de un tercero y este decida retirar vino de su propiedad del establecimiento en que se encuentra depositado, podrá eximir al remitente del cumplimiento de los requisitos establecidos por la presente, acreditando fehacientemente tal decisión.

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

RESOLUCIÓN Nº C. 13



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