



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

MENDOZA, 23 de setiembre de 2015.-

VISTO el Expediente N° S93:0009732/2015 del Registro del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, la Ley General de Vinos N° 14.878, y

CONSIDERANDO:

Que por el expediente citado en el Visto se tramita un procedimiento para aquellos productos sin fraccionar que resulten observados por caracteres organolépticos alterados.

Que en tal sentido el Inciso b) del Artículo 23 de la Ley General de Vinos N° 14.878 establece como productos "Averiados", aquellos que por sus caracteres organolépticos demuestren una alteración excesivamente pronunciada o acusen exceso de acidez volátil sobre el máximo que establezca la reglamentación.

Que se ha detectado en la actualidad productos en bodega que poseen aromas y sabores anormales, lo que amerita como medida preventiva la intervención de los mismos.

Que la implementación de mecanismos de control tendientes a establecer parámetros básicos de calidad, contribuirán a la elaboración de productos genuinos y aptos para el consumo, que cumplan con estándares de calidad a nivel internacional y en resguardo de la salud de la población.

Que la utilización de una escala de análisis sensorial para la clasificación de estos productos por el laboratorio actuante del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV), resulta una herramienta adecuada para utilizar en estas



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

circunstancias.

Que existen ciertos productos que por sus características, podrían ser susceptibles de corrección, mediante prácticas enológicas permitidas por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

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:

1º.- Clasifíquense como "Averiadados" Artículo 23 - Inciso b) de la Ley N° 14.878 a los productos sin fraccionar que posean datos analíticos dentro de los valores establecidos por la normativa en vigencia, pero que presenten caracteres organolépticos alterados y con una puntuación igual o inferior de CINCUENTA Y SIETE (57) puntos, obtenida mediante determinación por análisis sensorial según Ficha para el Análisis Sensorial de la UNIÓN INTERNACIONAL DE ENÓLOGOS.

2º.- Clasifíquense como "Producto No Apto para Consumo" a los productos observados sin fraccionar que posean datos analíticos dentro de los valores establecidos por la normativa en vigencia, pero que presenten caracteres organolépticos alterados y con una puntuación entre CINCUENTA Y OCHO (58) y SESENTA Y NUEVE (69) puntos, obtenida mediante determinación por análisis



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

organoléptico según Ficha para el Análisis Sensorial de la UNIÓN INTERNACIONAL DE ENÓLOGOS, los cuales serán pasibles de tratamiento para su corrección por "Única Vez".

3°.- Para el caso de solicitud de pericia de contraverificación, el análisis organoléptico será realizado por el Consejo Consultivo Sensorial del INV (CCS INV), creado mediante la Resolución N° A.82 - G.F. de fecha 11 de agosto de 2010 y conforme lo establecido por la Resolución N° C-64 de fecha 9 de octubre de 1998 en su Título II, Capítulo II, apartado 2 – REALIZACIÓN DE LA PERICIA, previendo que, transcurrido TREINTA (30) minutos de la hora fijada para la pericia de contraverificación, se practicará el precitado análisis con los integrantes del mencionado Consejo que se encuentren presentes, los que no podrán ser inferior a CINCO (5). El resultado de esta evaluación será definitivo.

4°.- Para el caso señalado en el Punto 2° precedente, finalizada la etapa analítica y en el marco de la etapa sumarial, la bodega tenedora del producto podrá proponer para su corrección, un tratamiento mediante prácticas enológicas permitidas, el que deberá realizarse en el establecimiento depositario en un plazo no mayor de NOVENTA (90) días corridos, a partir de la notificación de la conformidad realizada por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, de acuerdo con lo establecido por el último párrafo del Artículo 23 de la Ley N° 14.878.

5°.- Exclúyese para este tipo de tratamientos la mezcla con otros vinos y/o productos vitivinícolas.

6°.- Concluido el tratamiento, el establecimiento deberá comunicar por escrito su finalización para extraer las muestras correspondientes de control.



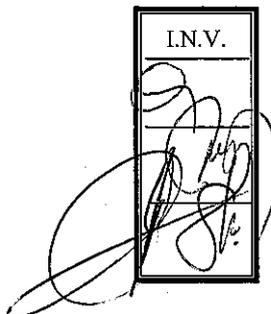
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Nacional de Vitivinicultura

7º.- De resultar el producto tratado sin observación analítica y sensorial, se procederá a su desintervención, caso contrario se clasificará de acuerdo al marco legal establecido por Ley N° 14.878.

8º.- En los casos que la interesada no proponga tratamiento, o que aún propuesto no se haya dado cumplimiento al plazo establecido en el Punto 3º, el producto será clasificado como "Averiado" Artículo 23 - Inciso b) de la Ley N° 14.878.

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

RESOLUCIÓN N° C. 37



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