

## **Instituto Nacional de Vitivinicultura**

### **Resolución C. 20/2007**

**Artículo 1º** — Incorpórase al Artículo 17 de la Ley Nº 14.878 el "VINO ESPUMOSO COMPUESTO", definiéndose como tal, al producto elaborado con una base mínima del OCHENTA Y SEIS POR CIENTO (86 %) de Vino Espumoso, al que se le ha agregado una infusión alcohólica vegetal que no exceda el CUATRO POR MIL (4 ‰) del producto elaborado, la que cede sus principios aromáticos, amargos y/o estimulantes inocuos.

Este producto se podrá edulcorar con sacarosa o mosto concentrado o mistela y deberá poseer en botella, una presión final de anhídrido carbónico no inferior a CUATRO ATMOSFERAS (4 atm.) a VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20° C).

El VINO ESPUMOSO COMPUESTO, será elaborado y fraccionado única y exclusivamente en Fábrica de Espumoso, Código de Establecimiento 11.

La identificación en el marbete se realizará utilizando la expresión "VINO ESPUMOSO COMPUESTO". No se admiten denominaciones usuales del Vino Espumoso, tales como Extra Brut, Brut, etc., pero deberá consignarse en el envase, junto al Número de Análisis, el Azúcar Total.

**Art. 2º** — Apruébanse las normas, para la elaboración de VINO ESPUMOSO COMPUESTO, las que como Anexo forman parte de la presente resolución.

**Art. 3º** — Serán de uso obligatorio, los documentos que se detallan y que fueron aprobados por Resolución Nº C. 1 de fecha 23 de enero de 2003:

a) Los formularios Modelos Oficiales indicados en el Punto 5º: "Comunicación de Ingreso a Fábrica de Espumoso Anexa"; "Estudio de Inventario de Fábrica de Espumoso"; "Estudio del Correlativo Anual de Elaboración (CADE) de Fábrica de Espumoso"; "Solicitud de Elaboración de Vino Espumoso/Vino Espumante/ Otros, Formulario CEC-08"; "Comunicación Final de Elaboración y/o Envasamiento de Vino Espumoso/Vino Espumante/Otros, Formulario CEC-09"; "Circuitación y Cursograma de los Formularios Modelo Oficial CEC-08 y CEC-09" y las normas a las que deberán atenerse los responsables inscriptos para su llenado.

b) El "Libro Oficial de Elaboración, Existencias y Expendio de los Movimientos de Vinos Espumosos, Vinos Espumantes, Otros", establecido en el Punto 6º.

c) El "Libro de Movimientos de Productos por Análisis", establecido en el Punto 7º.

d) La "Declaración Jurada Mensual de Existencias y Movimientos de Productos de Fábrica", determinada en el Punto 9º y concordantes (10 y 11).

**Art. 4º** — Incorpórase a la Infusión Alcohólica Vegetal, y al Vino Espumoso Compuesto Blanco, Vino Espumoso Compuesto Tinto y Vino Espumoso Compuesto Rosado, como Códigos Nros. 16, 157, 158 y 159 respectivamente, a la Tabla Numérica y Alfabética de Códigos de Productos Vitivinícolas, de Alcoholes y Productos de Uso Enológico, Otros Productos y Elementos de Uso en Establecimientos Vinícolas, implementada por Resolución Nº C. 24 de fecha 13 de setiembre de 2005.

En Tabla de Relación entre Códigos de Productos Vitivinícolas, de Alcoholes y Productos de Uso Enológico, Otros Productos y Elementos de Uso en Establecimientos Vinícolas implementada por la resolución citada precedentemente, deberán incorporarse los Códigos de Productos Nros. 157, 158 y 159, y 16, los que deberán relacionarse con los Códigos de Grupo Nros. 957 y 997, respectivamente.

Los mencionados códigos serán de uso obligatorio en todos los formularios requeridos por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

**Art. 5º** — Las infracciones al régimen que establece la presente norma serán sancionadas de conformidad con las previsiones del Artículo 24 de la Ley Nº 14.878.

**Art. 6º** — Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplido, archívese. — Raúl H. Guiñazú.

ANEXO A LA RESOLUCION Nº C. 20/07

## I.- NORMAS PARA LA ELABORACION DE VINO ESPUMOSO COMPUESTO.

### 1. INFUSION ALCOHOLICA VEGETAL:

La infusión alcohólica vegetal deberá elaborarse y depositarse en un lugar especial de la fábrica y se obtendrá mediante la maceración de sustancias vegetales aromáticas, amargas o estimulantes autorizadas, utilizando para este procedimiento agua potable y Alcohol Etílico Buen Gusto de Origen Vínico de NOVENTA Y SEIS POR CIENTO VOLUMEN A VOLUMEN (96 % v/v). El tiempo de maceración mínimo para la utilización de la infusión vegetal será de SEIS (6) meses.

El ingreso del alcohol y su desnaturalización se realizará con control oficial debiéndose extraer las muestras correspondientes.

### 2. AZUCAR ADICIONADA:

La cantidad de azúcar adicionada, alcanzará un tenor máximo de CIEN GRAMOS POR LITRO (100 g/l) en producto terminado.

### 3. VINO ESPUMOSO BASE:

El Vino Espumoso base utilizado, deberá responder a las normas para la elaboración del mismo, establecidas en la Resolución N° C. 1 de fecha 23 de enero de 2003.

### 4. PERDIDAS POR ELABORACION:

Como se trata de un producto a elaborarse en grandes recipientes (Sistema Charmat y/o Chausseppied), establécese a partir de la presente resolución para las elaboraciones de Vino Espumoso Compuesto, por cada elaboración y en concepto de operaciones técnicas, envasamiento, movimiento de botellas y estibado, un máximo de hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) por cada elaboración.

### 5. TOLERANCIAS, LIMITES Y EXPRESIONES ANALITICAS:

a. Para el Vino Espumoso Compuesto se admite una tolerancia en menos de UNA ATMOSFERA (1 atm.) de presión de gas carbónico, a VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20° C).

b. Los azúcares contenidos deberán ser determinados y expresados como azúcares reductores, previa conversión de la sacarosa.

c. Los tenores de Anhídrido Sulfuroso Total, se ajustarán a los máximos establecidos para vinos. Se deberá denunciar el agregado de Acido Ascórbico para los cálculos pertinentes.

d. El resto de las determinaciones analíticas estarán sujetas a las tolerancias establecidas en el Decreto N° 1469 de fecha 28 de mayo de 1971 y límites fijados por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA. El Análisis de Control deberá responder a su respectivo análisis de Libre Circulación, conforme lo establece el mencionado decreto y otras normas vigentes para los vinos en Libre Circulación, y a la evolución natural que pudiere haber sufrido el producto.

### 6. TOLERANCIAS EN MENOS POR INVENTARIO SOBRE PRODUCTOS TERMINADOS:

En concepto de movimiento de botellas, se admitirá en el período comprendido entre uno y otro inventario practicado por el Organismo, una tolerancia en menos de hasta un CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %).

### 7. TOLERANCIAS DE LA INFUSION ALCOHOLICA VEGETAL:

El volumen de Infusión Alcohólica Vegetal, no tendrá tolerancia alguna.

## II.- NORMAS PARA EL TRAMITE DE LA DOCUMENTACION INHERENTE A LA ELABORACION DE VINO ESPUMOSO COMPUESTO:

Se aplicarán las normas establecidas en el Anexo I de la Resolución N° C. 1 de fecha 23 de enero de 2003.

### III.- REINGRESOS POR DEVOLUCIONES:

Las fábricas que por razones de índole comercial, como deterioro de las cajas o cambio de etiquetas, deseen reingresar al establecimiento partidas de Vino Espumoso Compuesto de hasta QUINIENTOS LITROS (500 I) y de distintos análisis para su acondicionamiento exterior, deberán comunicar al INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA la cantidad de botellas y su equivalente en litros a reingresar mediante la presentación de un Formulario MV-05, declarando el aumento de volumen, debiéndose adjuntar el remito que amparó el traslado del producto. El acondicionamiento se podrá efectuar sin mediar control oficial.

En caso que la partida sea superior al volumen estipulado, el acondicionamiento se deberá efectuar con control oficial, debiéndose \_ abonar los aranceles respectivos. De haber transcurrido SETENTA Y DOS HORAS (72 hs.) desde la comunicación de reingreso y si la comisión de inspección no se presentó en el lugar, la interesada podrá efectuar el acondicionamiento en forma automática.

Las partidas de Vino Espumoso Compuesto que reingresen con la finalidad de ser utilizadas como materia prima, deberán ser denunciadas al Organismo mediante nota, adjuntando el correspondiente Formulario MV-05 y la documentación que amparó la circulación del producto. La verificación de descorche se realizará con control oficial, por lo cual la interesada deberá abonar los aranceles correspondientes.

Para las partidas menores a DOS MIL QUINIENTOS LITROS (2500 I) y de haber transcurrido SETENTA Y DOS HORAS (72 hs.) desde la comunicación de reingreso sin que la comisión de inspección se haya presentado, en forma automática la firma receptora podrá efectuar el descorche respectivo.

A efectos de su identificación, en todos los casos el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA deberá extraer la correspondiente muestra oficial, no pudiendo el interesado utilizar dicho producto hasta tanto se conozca el resultado analítico.

Una vez identificada la partida, se podrá utilizar como materia prima para una posterior elaboración.

### IV.- INGRESOS DE PRODUCTOS A FABRICA:

Son de aplicación las normas establecidas en la Resolución Nº C. 1/03.

### V.- DE LA LINEA DE FRACCIONAMIENTO:

Se autoriza para Bodega y Fábrica Anexa a Bodega, que las líneas de fraccionamiento existentes sean de uso múltiple, quedando el mismo bajo exclusiva responsabilidad de la firma.

### VI.- RELACION AZUCAR KILOGRAMOS - LITROS:

En la utilización de azúcar o sacarosa, se establece que a cada kilogramo de ésta le corresponde el volumen comprendido entre CERO COMA SEISCIENTOS VEINTITRES LITROS (0,623 I) y CERO COMA SEISCIENTOS TREINTA LITROS (0,630 I).

### VII.- IDENTIFICACION DE ELABORACIONES:

Será de aplicación el CORRELATIVO ANUAL DE ELABORACION Nº... (CADE Nº.../ AÑO) y los Formularios CEC-08 y CEC-09 - Modelo Oficial, aprobados por Resolución Nº C. 1/03.

### VIII.- DE LA AÑADA:

Sólo se podrá indicar en el marbete el año de cosecha, cuando el Vino Espumante Base, se haya elaborado con un mínimo de OCHENTA Y CINCO POR CIENTO (85 %) de vino, obtenido con uvas cosechadas durante el año que se trate.

En el marbete deberá indicar el año correspondiente precedido de la palabra COSECHA.

La indicación del año de cosecha sólo se autorizará si el elaborador denuncia el año correspondiente al momento de obtener el análisis de identificación del vino base para elaborar el vino espumante y deje constancia en la Solicitud de Elaboración de Vino Espumoso/ Vino Espumante/Otros, Formulario CEC-08.