

Resolución C.11/2011 (BO 18/03/2011)

Mendoza, 11/3/2011

VISTO el Expediente N° S93:0002313/2011, la Ley N° 14.878, las Resoluciones Nros. C.12 de fecha 11 de abril de 2003, C.20 de fecha 14 de junio de 2004 y C.22 de fecha 19 de noviembre de 2008 del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, y

CONSIDERANDO:

Que el Artículo 17 de la Ley N° 14.878 en su inciso a) define al vino sin establecer diferencia alguna entre los caldos según su calidad.

Que por Resolución N° C.12 de fecha 11 de abril de 2003 se establece que en los marbetes identificatorios de los productos vitivinícolas se debe consignar como denominación legal del producto, únicamente el término "VINO", seguido de la característica cromática, sin ningún tipo de adjetivación.

Que mediante la Resolución N° C.20 de fecha 14 de junio de 2004, se aprueban las exigencias para el etiquetado de los envases que identifican productos vínicos, estableciendo a la Denominación Legal del Producto como una Mención Obligatoria para brindar información al consumidor y reglamentando las menciones optativas.

Que a través de la Resolución N° C.22 de fecha 19 de noviembre de 2008 se incorporó en el Punto IV - MENCIONES OPTATIVAS del ANEXO de la Resolución N° C.20/04 el inciso e) Menciones Complementarias de Características diferenciales, en los cuales se definen las expresiones tradicionales Reserva y Gran Reserva.

Que con el objeto de facilitar los intercambios comerciales y adecuarse a requerimientos internacionales, es necesario definir algunas expresiones tradicionales que permitan identificar productos vitivinícolas con determinadas características especiales.

Que Subgerencia de Asuntos Jurídicos del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA 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° 1306/08,

EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1º — Incorpórase en el Punto IV - MENCIONES OPTATIVAS del ANEXO de la Resolución N° C.20 de fecha 14 de junio de 2004 el siguiente inciso:

e) MENCIONES COMPLEMENTARIAS DE CARACTERISTICAS DIFERENCIALES

Podrán mencionarse las expresiones RESERVA y GRAN RESERVA, siempre que se cumplan los siguientes requerimientos:

i. RESERVA: Sólo podrá emplearse en etiquetas que identifiquen vinos elaborados a partir de uvas incluidas en el Anexo que forma parte de la presente resolución, o resultantes del corte de dichas variedades y que estén en condiciones para la elaboración de vinos de calidad superior. La cantidad de uva requerida para la elaboración de cada CIEN LITROS (100 I.) de vino deberá ser de por lo menos CIENTO TREINTA Y CINCO KILOGRAMOS (135 kg.). Los vinos Reserva Tintos tendrán una crianza durante un período mínimo de DOCE (12) meses a partir de que se encuentren enológicamente estables, en tanto que para los Blancos y Rosados este lapso de tiempo no podrá ser inferior a los SEIS (6) meses.

Asimismo, en los casos en que el origen de estos productos sea el ingreso por traslado desde otro establecimiento, al efectuar la solicitud de traslado, el remitente deberá aportar los antecedentes de elaboración del producto a ingresar.

ii. GRAN RESERVA: Además de los requisitos exigidos para la materia prima en la mención RESERVA, para la elaboración de los Vinos GRAN RESERVA deberán emplearse por lo menos CIENTO CUARENTA KILOGRAMOS (140 kg.) de uva para cada CIEN LITROS (100 I.) de vino. Los vinos Gran Reserva Tintos tendrán una crianza durante un período mínimo de VEINTICUATRO (24) meses a partir de que se encuentren enológicamente estables. En el caso de los vinos Blancos y Rosados el tiempo mínimo de crianza no podrá ser inferior a los DOCE (12) meses.

iii. Cuando se trate de cortes de vinos de diferentes años de elaboración, todos sus componentes deberán haber respetado los tiempos mínimos de crianza establecidos precedentemente.

iv. Los vinos identificados con las expresiones mencionadas en los apartados i y ii deberán respetar la graduación alcohólica mínima para la liberación al consumo correspondiente al año de su elaboración.

2º — Derógase la Resolución Nº C.22 de fecha 19 de noviembre de 2008.

3º — La presente resolución entrará en vigencia a partir de la liberación al consumo de los vinos cosecha 2011.

4º — Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplido, archívese. — Guillermo D. García.

ANEXO A LA RESOLUCION Nº C 11/11

LISTADO DE VARIEDADES AUTORIZADAS PARA LA ELABORACION DE VINOS RESERVA Y GRAN RESERVA

Variedades Tintas:	Variedades Rosadas:	Variedades Blancas:
Malbec	Gewrztraminer	Chardonnay
Merlot	Pinot Gris	Chenin
Cabernet Sauvignon	Canari	Torrontés
Cabernet Franc		Verdello
Carmenere		Sauvignon
Syrah		Semillón
Pinot Negro		Sauvignonasse
Petit Verdot		Riesling
Pinot Meunier		Viognier
Tannat		Moscato Bianco
Lambrusco Maestri		Pinot Blanco
Barbera		Prosecco
Sangiovese		Petit Manseng
Bonarda		
Tempranillo		
Carignan		

A solicitud de los interesados, se podrá agregar o eliminar variedades en el listado precedente, previo estudio sobre la aptitud para la elaboración de este tipo de vinos. A tal fin, las bodegas deberán presentar los antecedentes correspondientes.