

## **Resolución INV N° 1/2003 (Texto actualizado)**

VISTO el Expediente N° 060-00849/2001-8, la Ley N° 14.878 y las Resoluciones Nros. 281/85, C.110/90, C.71/92, C.33/97, C.4/00, C.26/02, y

CONSIDERANDO:

...

EL DIRECTOR NACIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

**1º** — Incorpóranse al Artículo 17 de la Ley N° 14.878, los productos definidos en el Anexo I de la presente Resolución.

**2º** — Dése de baja de los registros del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, a las empresas que en la actualidad se encuentran inscriptos como: Fábrica de Sangría y Cóctel, Código de Establecimiento 13 y Fábrica de Vinos Compuestos, Código de Establecimiento 27.

**3º** — Los establecimientos dados de baja según el Punto 2º, deberán reinscribirse como: Fábrica de Otros Productos, Código de Establecimiento 61.

Para tal fin, los responsables inscriptos, procederán a efectuar la devolución del certificado de inscripción que acredita tal circunstancia y que fuera entregado oportunamente por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Dicho acto deberán realizarlo en la Dependencia Jurisdiccional del Organismo mediante nota, en un plazo máximo de TREINTA (30) días corridos a partir de la vigencia de la presente, acompañada del Libro Oficial de Movimientos respectivo.

La Dependencia Jurisdiccional procederá a otorgarle un nuevo certificado de inscripción con la denominación Fábrica de Otros Productos y a la habilitación de dicho Libro Oficial.

**4º** — Apruébanse las normas, para la elaboración de Vino Espumoso, Espumante, Champaña o Champagne, Vino Espumante Dulce Natural, Vino Frisante Natural, Espumoso Frutado Natural, Vino Gasificado y Cóctel de Vino, las que como Anexo I se adjuntan a la presente.

**5º** — Apruébanse los formularios Modelos Oficiales de: "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, las que como Anexos II al VII, forman parte de la presente Resolución.

**6º** — Apruébanse las "Normas para la Registración en el Libro Oficial de Elaboración. Existencias y Expendio de los Movimientos de Vinos Espumosos, Vinos Espumantes, Otros", las que como Anexo VIII forman parte integrante del presente Acto Administrativo.

**7º** — Apruébase la "Diagramación" e "Instrucciones de llenado del Libro de Movimientos de Productos por Análisis", para registrar los movimientos de los productos de fábrica: Azúcar; Licor; Vinos Espumosos, Espumantes y Gasificados; Pulpas; Jugos de Frutas, Esencias, etc., que como Anexo IX, forman parte de la presente.

**8º** — Apruébase las Tablas de: "Códigos de Productos de Fábrica - Complementaria Resoluciones Nros. C.2/95 y C.7/00" y de "Establecimientos", las que forman parte integrante de la presente Resolución como Anexos X y XI, los que serán de uso en todos los formularios requeridos por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

**9º** — Los responsables inscriptos como Fábrica de Espumoso y/o Fábrica de Otros Productos, deberán presentar a partir del mes de marzo de 2003, una Declaración Jurada Mensual de Existencias y Movimientos de Productos de Fábrica, debiendo utilizarse el Formulario MV-01 aprobado por Resoluciones INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA Nros. 478/79 y 1052/83.

Las instrucciones de llenado de esta Declaración Jurada se encuentran formando parte del Anexo XII de la presente Resolución.

**10.** — La Declaración Jurada Mensual de Movimientos de Existencias y Movimientos de Productos de Fábrica aprobada en el punto precedente, deberá ser presentada por los inscriptos en la Dependencia Jurisdiccional del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA que corresponda, hasta el día 10 del mes siguiente al que se declara.

**11.** — La obligación de presentar la Declaración Jurada Mensual de Existencias y Movimientos de Productos de Fábrica, subsiste mientras el inscripto no sea eliminado de los registros del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, aun cuando en el mes a declarar no haya tenido movimientos y/o el establecimiento declarante se encuentre sin existencias.

**12.** — Las Fábricas de Vinos Espumosos y las Fábricas de Otros Productos, deberán cumplimentar las exigencias establecidas en la Resolución Nº C.23/02.

**13.** — Los responsables inscriptos como Fábrica de Espumoso, deberán presentar por única vez, y en un plazo máximo de SESENTA (60) días a partir de entrada en vigencia de la presente, una Declaración Jurada en la que consignarán la totalidad de los Trámites Internos abiertos de elaboración, con sus saldos actualizados al momento de la puesta en vigencia de la presente, como así también, los componentes y sus respectivos análisis.

La citada Declaración Jurada, servirá como base de datos del Sistema Informático a implementar por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, asignando a cada una de las elaboraciones abiertas el CORRELATIVO ANUAL DE ELABORACION (CADE) atento al año de presentación, coexistiendo hasta su finalización, el Trámite Interno inicial y el CADE asignado.

**14.** — Aquella dependencia que cuente con el Sistema Informático a que hace referencia el punto anterior, dejará de llenar el Registro Nº 3 de Elaboración de Champaña y el Registro Nº 4 de Elaboración de Espumantes implementados por Circular Nº 030-19/74 de la entonces Dirección Nacional de Fiscalización Vitivinícola.

**15.** — Las elaboraciones de Vinos Espumosos y Vinos Espumantes iniciadas a la fecha de vigencia de la presente Resolución, continuarán con el régimen anterior hasta agotar su existencia y los inscriptos se acogerán a la normativa que le otorgue mayor beneficio.

**16.** — Deróganse los puntos 2º y 3º de la Resolución Nº 281/85, los incisos 1.2. y 1.3. del Punto 1º de la Resolución Nº C.71/92 y las Resoluciones Nros. C.110/90, C.33/97 y C.4/00.

**17.** — Los formularios con carácter de declaración jurada, mencionados en la presente resolución, podrán ser presentados por los administrados, en forma on-line en los términos previstos por la Resolución Nº C.26/02.

**18.** — 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.

**19.** — Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplido, archívese. — Enrique L. Thomas.

## **ANEXO I A LA RESOLUCION Nº C.1/03.-**

### **I. — NORMAS PARA LA ELABORACION DE VINO ESPUMOSO, ESPUMANTE, CHAMPAÑA O CHAMPAGNE, VINO ESPUMANTE DULCE NATURAL, VINO FRISANTE NATURAL, ESPUMOSO FRUTADO NATURAL, VINO GASIFICADO Y COCTEL DE VINO.**

#### **1. VARIEDADES:**

Se podrá destinar a la elaboración de vinos aptos para producir vinos espumantes, espumosos o gasificados, las variedades de uvas aprobadas por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

#### **2. DEFINICION DE PRODUCTOS:**

##### **2.1. VINO ESPUMOSO, ESPUMANTE, CHAMPAÑA O CHAMPAGNE:**

Es el producto que se expende en botellas con una presión no inferior a CUATRO ATMOSFERAS (4 atm.) a VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20° C) de temperatura, cuyo anhídrido carbónico provenga exclusivamente de una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado, la que puede ser obtenida por medio de azúcar natural de uva, residual o por el agregado de productos derivados de la uva, o de la adición de sacarosa.

Se permitirá la adición de licores a base exclusivamente de vino con coñac o aguardiente vínico.

##### **2.2. VINO ESPUMANTE DULCE NATURAL:**

Defínese como VINO ESPUMANTE DULCE NATURAL, al producto cuyo Anhídrido carbónico proviene de la fermentación en recipiente cerrado, de mosto de uva fina o mosto de uva fina parcialmente fermentado y conservado por medios físicos; con una presión final no inferior a CUATRO ATMOSFERAS (4 atm.) a VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20° C) de temperatura; con un contenido alcohólico no inferior a SIETE POR CIENTO VOLUMEN SOBRE VOLUMEN (7% v/v) y un remanente mínimo de azúcar natural de SESENTA GRAMOS POR LITRO (60 g/l).

No podrá ser adicionado con licor de tiraje y/o expedición.

IDENTIFICACION en el marbete constará "VINO ESPUMANTE DULCE NATURAL".

##### **2.3. VINO FRISANTE NATURAL:**

Defínese como VINO FRISANTE NATURAL, al producto que se expende en botellas con una presión no inferior a UNA ATMOSFERA (1 atm.) y no superior a TRES ATMOSFERAS (3 atm.), ambas a VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20° C), cuyo Anhídrido carbónico provenga exclusivamente de una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado.

Esta fermentación puede ser obtenida por medio de azúcar natural de la uva, por la adición de mosto concentrado rectificado o de sacarosa, o mediante el uso combinado de estos productos.

El Vino Frisante Natural terminado podrá edulcorarse con productos autorizados por el Organismo.

IDENTIFICACION: en el marbete constará "VINO FRISANTE NATURAL o FRISANTE".

2.3.1 - FRISANTE FRUTADO NATURAL, cuya definición es: "El vino elaborado con una base mínima del SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de Vino Frisante Natural al que se le ha agregado jugo o pulpa de fruta, pudiendo ser límpido o no; sustancias vegetales aromáticas naturales o esencias naturales, el cual podrá edulcorarse con productos derivados de la uva autorizados y con una presión final de anhídrido carbónico no inferior a UNA ATMOSFERA (1 atm) y no superior a TRES ATMOSFERAS (3 atm), ambas a VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20° C) de temperatura.

Las pulpas utilizadas podrán estar adicionadas de:

- a. Azúcar, mosto rectificada; mosto sulfitado y/o mosto concentrado.
- b. Anhídrido sulfuroso o sus sales potásicas.
- c. Acidos orgánicos: cítrico, málico, láctico o tartárico.
- d. Acido ascórbico como antioxidante, hasta QUINIENTAS PARTES POR MILLON (500 ppm).
- e. Acido sórbico o sus sales potásicas.

2.4. ESPUMOSO FRUTADO NATURAL:

Defínese como "ESPUMOSO FRUTADO NATURAL", al vino elaborado con una base mínima del SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de Vino Espumoso, Espumante, Champagne o Champaña, al que se le ha agregado jugo o pulpa de fruta, pudiendo ser límpido o no, sustancias vegetales aromáticas naturales o esencias naturales, podrá edulcorarse con productos derivados de la uva autorizados y con una presión final de anhídrido carbónico no menor de CUATRO ATMOSFERAS (4 atm.) a VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20° C) de temperatura.

Las pulpas utilizadas podrán estar adicionadas de:

- a) Azúcar, mosto rectificado, mosto sulfitado y/o mosto concentrado.
- b) Anhídrido sulfuroso o sus sales.
- c) Acidos orgánicos: cítrico, málico, láctico y tartárico.
- d) Acido ascórbico como antioxidante, hasta QUINIENTAS PARTES POR MILLON (500 ppm).
- e) Acido sórbico o sus sales.

El producto referido deberá ser elaborado y fraccionado única y exclusivamente en Fábrica de Espumosos.

El Organismo podrá extraer del producto final, la muestra correspondiente, la que deberá responder a los antecedentes aportados.

Los movimientos de ingreso y egreso, deberán ser registrados en el Libro de Movimientos de Fábrica.

IDENTIFICACION: en el marbete constará "ESPUMOSO FRUTADO NATURAL", debiendo indicarse su composición.

#### 2.5. VINO GASIFICADO:

Es el que ha sido adicionado de Anhídrido carbónico después de su elaboración definitiva, debiendo hacerse constar dicha denominación, en los marbetes adheridos a los envases de expendio.

El vino a utilizar puede ser de mesa o fino, seco, abocado o dulce, con azúcar residual o edulcorado con productos autorizados.

Se expendirá en botellas con una presión desde CERO CON CINCO ATMOSFERA (0,5 atm.) hasta TRES ATMOSFERAS (3 atm.) a VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20° C).

Los movimientos de ingreso y egreso, deberán ser registrados en el Libro de Movimientos de Fábrica.

El producto referido, deberá ser elaborado y fraccionado, única y exclusivamente en Fábrica de Otros Productos.

IDENTIFICACION: en el marbete constará "VINO DE MESA GASIFICADO" o "VINO FINO GASIFICADO", según sea su origen.

#### 2.6. COCTEL DE VINO:

Defínese como COCTEL DE VINO al vino elaborado con una base mínima del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de vino tranquilo, al que se le ha agregado jugo o pulpa de fruta, pudiendo ser límpido o no, sustancias vegetales aromáticas naturales o esencias naturales podrá edulcorarse con productos derivados de la uva autorizados y carbonicarse hasta una presión no inferior a CERO CON CINCO ATMOSFERA (0,5 atm.) y no superior a TRES ATMOSFERAS (3 atm.) ambas a VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20° C)

El producto referido, deberá ser elaborado y fraccionado, única y exclusivamente en Fábrica de Otros Productos.

Los movimientos de ingreso y egreso, deberán ser registrados en el Libro de Movimientos de Fábrica.

IDENTIFICACION: en el marbete constará "COCTEL DE VINO" o "COCTEL DE VINO GASIFICADO", debiendo indicarse su composición.

### 3. ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS PARA LA ELABORACION:

A los fines de la presente reglamentación se entiende por:

#### 3.1. FABRICA DE ESPUMOSOS:

Es el local destinado a la elaboración de:

- a) Vino Espumoso, Espumante, Champagne o Champaña.
- b) Vino Espumante Dulce Natural.
- c) Vino Frisante Natural.
- d) Espumoso Frutado Natural.

### 3.2. FABRICA DE OTROS PRODUCTOS:

Es el local destinado a la elaboración de:

- a) Refresco de Vino.
- b) Sangría.
- c) Cóctel de Vino.
- d) Vino Gasificado.

### 4. TOLERANCIAS ANALITICAS PARA VINOS ESPUMOSOS:

4.1. Para los Vinos Espumoso o Champagne y Espumoso Frutado Natural, se admite una tolerancia en menos de UNA ATMOSFERA (1 atm.) de presión de gas carbónico, a VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20° C).

4.2. El alcohol producido a partir de la segunda fermentación con azúcares agregados, no podrá ser mayor a UNO CON CINCO POR CIENTO VOLUMEN SOBRE VOLUMEN (1,5% v/v).

4.3. Para la obtención de Libre Circulación de vino espumoso, el análisis de Libre Circulación deberá evidenciar una evolución de azúcar-alcohol de DIECISIETE CON CINCO GRAMOS POR LITRO (17,5 g/l), de acuerdo con el cálculo teórico, admitiéndose una tolerancia en evolución azúcar - alcohol de CERO CON CINCO POR CIENTO VOLUMEN SOBRE VOLUMEN (0,5% v/v).

4.4. Los azúcares contenidos en un vino espumoso y espumante, deberán ser determinados y expresados como azúcares reductores, previa conversión de la sacarosa.

4.5. 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.

4.6. El resto de las determinaciones analíticas estarán sujetas a las tolerancias establecidas en el Decreto N° 1469/71 y límites fijados por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

4.7. El análisis de control deberá responder a su respectivo análisis de Libre Circulación, considerándose las tolerancias analíticas que establece el Decreto N° 1469/71 y otras normas vigentes para los vinos en Libre Circulación, y a la evolución natural que pudiere haber sufrido el producto.

4.8. Para los espumosos frutados terminados y el Libre Circulación obtenido y posteriores controles, se tendrá en consideración, en concepto de evolución y corte con pulpa o jugo de frutas, una tolerancia de CERO CON CINCO POR CIENTO VOLUMEN SOBRE VOLUMEN (0,5% v/v), sobre el alcohol teórico calculado, y un DIEZ POR CIENTO (10%) de tolerancia en el extracto total calculado. En ambos casos, en más o en menos. Los restantes componentes, tendrán las tolerancias y límites que las normas vigentes establecen para vinos espumosos en general.

### 5. PERDIDAS POR ELABORACION:

Establécese a partir de la presente Resolución para las elaboraciones de vinos espumosos y espumantes, el siguiente régimen de mermas en el volumen:

5.1. PARA PRODUCTOS CUYA BASE SEA VINO ESPUMOSOS, VINO ESPUMANTES Y VINO FRISANTE:

5.1.1. Fermentación en grandes recipientes (Sistema Charmat y/o Chausseppied): Por cada elaboración y para las operaciones tecnológicas y de envasamiento, un máximo de hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) por cada elaboración Comunicación (CEC-09) en CUARENTA y OCHO (48) horas.

5.1.2 Fermentación en botellas (Sistema Tradicional o Champenoise).

Por cada elaboración, en concepto de operaciones técnicas, envasamiento, movimiento de botellas, estibado, degüello y fraccionamiento, un máximo de hasta un TRECE POR CIENTO (13%)

5.1.3. Fermentación combinada (Método Transfert):

Por cada elaboración y envasamiento un máximo de hasta un DOCE POR CIENTO (12%).

5.1.4. Espumoso Frutado Natural:

Por cada elaboración, en concepto de operaciones técnicas, envasamiento, movimiento de botellas, estibado, un máximo de hasta un DOCE POR CIENTO (12%).

5.1.5. Vino Espumante Dulce Natural (Sistema Charmat o Chausseppied):

Por cada elaboración, en concepto de operaciones técnicas, envasamiento, movimiento de botellas, estibado, un máximo de hasta un DOCE POR CIENTO (12%).

En caso de surgir diferencias en menos al momento de un control oficial, en la columna de producto en elaboración — Sistema Champenoise o Tradicional — dicha diferencia deberá ser deducida inmediatamente después del control oficial, debidamente identificada con el CORRELATIVO ANUAL DE CADA ESTABLECIMIENTO (CADE) al que pertenezca, de las elaboraciones que se encuentren abiertas, no pudiendo ser mayor a la pérdida máxima establecida, por cada una de las elaboraciones de que se trate.

5.2. PARA PRODUCTOS CON BASE DE VINOS TRANQUILOS:

5.2.1. COCTEL DE VINO:

Por cada elaboración un máximo de hasta un CUATRO POR CIENTO (4%), el cual deberá ser denunciado su inicio mediante Formulario MV-05 y denunciado su finalización en un plazo no mayor a SETENTA y DOS (72) horas de comunicado su inicio junto con la merma producida.

5.2.2 VINO GASIFICADO:

Por cada elaboración un máximo de hasta un DOS CON CINCO POR CIENTO (2,5%), el cual deberá ser denunciado mediante Formulario MV-05 y comunicada su finalización en un plazo no mayor a SETENTA y DOS (72) horas de informado su inicio, junto con la merma producida.

6. TOLERANCIAS EN MENOS POR INVENTARIO SOBRE PRODUCTOS TERMINADOS:

6.1. En concepto de movimiento de botellas de cualquiera de los sistemas de elaboración descriptos anteriormente:

Para los vinos espumosos estibados y terminados, se admitirá, en el período comprendido entre uno y otro inventario practicado por el Organismo, una tolerancia en menos de hasta un CERO CON CINCO POR CIENTO (0,5%).

6.2. Para pulpas y jugos de frutas naturales, se fija una tolerancia en menos de CERO CON CINCO POR CIENTO (0,5%) por inventario y sobre las existencias declaradas en libros.

6.3. Para los vinos bases de vinos espumosos, espumosos frutados y vinos espumantes, depositados en fábricas, las mermas se ajustarán a la normativa dictada al respecto por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, para los vinos.

#### 7. LICOR DE TIRAJE Y/O EXPEDICION:

El licor de tiraje y/o expedición debe elaborarse con vino fino, más la adición o no de sacarosa, productos derivados de uva autorizados y coñac o aguardiente de vino.

El ingreso al establecimiento de coñac o aguardiente de vino se deberá efectuar con control oficial.

Una vez elaborado el licor, será comunicado al Organismo dentro de las CUARENTA y OCHO (48) horas, por medio del Formulario MV-05, indicando sus componentes, debiendo identificarse con su respectivo análisis de origen para su posterior utilización, bajo exclusiva responsabilidad de la firma.

El tiraje o toma de espuma puede ser realizado con licor o directamente con el agregado de sacarosa y/o productos derivados de la uva.

Se admite una merma máxima del CERO CON CINCO POR CIENTO (0,5%) del volumen de licor elaborado en el período, y ajustable entre inventarios.

#### 8. PIE DE CUBA:

Por la necesidad de contar en fábrica con levaduras en condiciones de uso en forma inmediata, estos establecimientos podrán tener elaboradas sobre la base de vino fino y en calidad de Pie de Cuba en preparación, un máximo de hasta el UNO POR CIENTO (1%) de la capacidad de fermentación de la fábrica (autoclaves).

La composición del Pie de Cuba, es responsabilidad exclusiva de la firma.

No se admitirá en las elaboraciones denunciadas y al momento de las verificaciones practicadas por el personal de inspección del Organismo, el agregado de Pie de Cuba.

La registración en Libro Oficial, se efectuará únicamente al momento del requerimiento oficial.

Para tal fin se habilitará una columna, la que se denominará "PIE DE CUBA".

El volumen de Pie de Cuba generado en el libro, no responde a una elaboración en especial, sino es al solo efecto del control oficial.

De las columnas vino y azúcar, se egresarán los volúmenes de vino y azúcar, correspondientes, los que se ingresarán a la columna originada "PIE DE CUBA".

Una vez finalizado el control oficial, se deberá reingresar a las columnas respectivas, los volúmenes totales de vino y azúcar utilizados en los movimientos.

#### 9. TIPOS DE VINOS ESPUMOSOS Y ESPUMANTES SEGUN SU CONTENIDO DE AZUCAR:

Se establecen para los distintos gustos o tipos de vinos espumosos los siguientes límites de azúcar total en gramos por litro:



- a) NATURE: menos de 3 g/l
- b) BRUT NATURE: menos de 7 g/l
- c) EXTRA BRUT: menos de 11 g/l
- d) BRUT: menos de 15 g/l
- e) DEMI SEC: de 15 a 40 g/l
- f) DULCE: más de 40 g/l
- g) EXTRA DULCE: más de 60 g/l

IDENTIFICACION: En la etiqueta adherida a los envases, deberá consignarse junto con el Número de Análisis, el azúcar total.

## II. — NORMAS PARA EL TRAMITE DE LA DOCUMENTACION INHERENTE A LA ELABORACION DE: VINO ESPUMOSO, VINO FRISANTE Y VINO ESPUMANTE:

### 1. SOLICITUD DE ELABORACION:

Para la petición de elaboración de estos productos se utilizará la Solicitud de Elaboración de Vino Espumoso/Vino Espumante/Otros, Formulario CEC-08 -Modelo Oficial.

Será presentada por duplicado en la Mesa de Entradas de la Dependencia Jurisdiccional correspondiente, como mínimo con VEINTICUATRO (24) horas de antelación al inicio de la elaboración.

En dicho formulario se comunicarán los componentes que intervengan debidamente identificados por análisis y fecha de inicio, debiendo consignarse, el sistema de elaboración.

Si por razones técnicas, se debe postergar o cancelar el inicio de elaboración, la firma deberá comunicar tal hecho, dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de denunciado.

Su control y seguimiento se registrará por el número de elaboración CORRELATIVO ANUAL DE CADA ESTABLECIMIENTO (CADE), siendo constancia de su recepción la intervención de la Mesa de Entradas de la Dependencia Jurisdiccional correspondiente, quien devolverá al interesado la copia del mismo bajo constancia.

### 2. TERMINACION DE LA ELABORACION:

En un plazo no mayor a CINCO (5) días antes de finalizada la elaboración, o bien una vez terminada ésta, el inscripto podrá presentar directamente por Oficina de Muestras de la Dependencia Jurisdiccional correspondiente la solicitud de Libre Circulación, con presentación de muestras o por Declaración Jurada, con copia del Formulario CEC-08.

No se podrá utilizar dicho análisis, hasta que se cumpla con los plazos de elaboración establecidos en la presente.

Una vez realizados los correspondientes envasamientos, habiendo cumplido con los plazos mínimos de elaboración según el sistema utilizado, se lo informará por medio de la

Comunicación Final de Elaboración y/o Envasamiento de Vino Espumoso/Vinos Espumante/Otros, Formulario CEC-09 - Modelo Oficial y con cargo al número de elaboración anual que pertenezca.

En el Formulario CEC-09 se consignarán como "agregado de expedición" los siguientes productos: licor, azúcar, pulpas y jugos, esencias naturales y/o demás productos autorizados, si los hubiere, según el producto final obtenido, datos que, como antecedentes de origen, deben coincidir con el Análisis de Libre Circulación obtenido.

Con la comunicación de envasamiento, ya sea en forma parcial o total de cada elaboración, se declararán las mermas reales producidas, no pudiendo superar el máximo autorizado según el sistema de elaboración utilizado.

Se podrán descargar las mermas todas juntas, lo que deberá realizarse indefectiblemente con el último envasamiento del o los productos obtenidos.

Este Formulario CEC-09 se presentará en la misma Mesa de Entradas de cada Delegación, quien devolverá al interesado la copia con la debida constancia de su recepción.

A los efectos de dar por finalizado el CADE previo a su archivo, se deberá practicar la verificación oficial de los registros pertinentes en los Libros Oficiales.

### 3. PLAZO DE ELABORACION SEGUN SISTEMA:

Se establecen para cada sistema de elaboración, los siguientes plazos mínimos:

a) Fermentación en grandes recipientes (Sistema Charmat y/o Chausseppied).

TREINTA (30) días.

b) Fermentación en botellas (Sistema Champenoise o Tradicional):

CIENTO OCHENTA (180) días.

c) Fermentación combinada (Sistema Transfert o similar):

CIENTO OCHENTA (180) días.

d) Frisante Natural:

DOCE (12) días.

### 4. ANALISIS TIPO:

Las firmas habilitadas para la elaboración de los productos detallados anteriormente, podrán optar por solicitar un Análisis de Libre Circulación Tipo, que ampare la totalidad del volumen que identifique las elaboraciones a efectuarse por un período de CIENTO OCHENTA (180) días.

Los que opten por esta alternativa, no están eximidos de cumplimentar los Puntos 1., 2. y 3., del presente Título.

Es condición indispensable para obtener el Análisis de Libre Circulación Tipo, disponer en el establecimiento, de la totalidad de los componentes del producto (azúcar, licor, etc.).

Se podrá solicitar un Análisis de Libre Circulación Tipo, con la sola presentación del Formulario CEC-08 Modelo Oficial, debiendo el producto final responder a su evolución natural.

En los casos que se obtenga un Análisis de Libre Circulación Tipo, por el total de la elaboración y se efectúen los envasamientos en forma parcial, su denuncia deberá realizarse a través del Formulario CEC-09, parciales y hasta completar el total, siendo el plazo de presentación de estos parciales no mayor a las CUARENTA Y OCHO (48) horas de haberse producido el envasamiento total y/o parcial.

#### 5. VENCIMIENTO:

Los Análisis de Libre Circulación Tipo y Libre Circulación, no tienen término de vencimiento para el Sistema Tradicional o Champenoise, siempre deben corresponder a su origen o a su evolución natural.

Para el Sistema Charmat o Chausseppied, los citados análisis, tienen una vigencia de TRESCIENTOS SESENTA (360) días, debiendo corresponder a su origen y/o evolución natural.

#### 6. IDENTIFICACION EN FABRICA:

Todo proceso de elaboración y estibado, deberá ser identificado en Fábrica con el Número de Elaboración y/o Análisis de Libre Circulación correspondiente, a excepción del Pie de Cuba, el cual debe guardar relación con sus componentes.

#### 7. DE LOS VINOS BASES:

Efectuada la comunicación de ingreso a Fábrica o a Fábrica Anexa a Bodega, los vinos base podrán ser controlados por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA mediante muestra oficial.

Aquellos que no tengan correspondencia analítica con el origen denunciado y/o no puedan ser justificados en cuanto a variedad y límites analíticos, los productos con ellos en desarrollo u obtenidos, tendrán como único destino la destilación o el derrame.

#### 8. DE LOS TRASLADOS:

La comunicación de los traslados de vinos bases hasta los establecimientos elaboradores, se deberá efectuar mediante los siguientes lineamientos:

##### a) A Fábrica de Espumosos no Anexa a Bodega:

Su información se efectuará según la normativa establecida por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA en materia de traslados.

##### b) A Fábrica de Espumosos Anexa a Bodega:

Su comunicación se efectuará mediante el Formulario que como Anexo II se adjunta a la presente.

Dicha diligencia, se efectuará por triplicado, lleno en todos sus rubros e inmediatamente de haberse movilizad el producto.

#### 9. CORTES:

Por efecto de razones técnicas, las empresas que deban efectuar cortes de productos de distintas elaboraciones entre sí, podrán realizarlo denunciando los mismos a los efectos de la cancelación de los volúmenes involucrados en cada elaboración.

Con dichos antecedentes, se iniciará una nueva elaboración, teniendo en cuenta que en la misma se considerará como fecha de inicio, la del componente del corte que tenga la fecha más reciente.

Su denuncia se efectuará dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de producido el mismo.

Se tendrá por denunciado el corte con una solicitud de "Análisis de Trámite de Corte" por el volumen cancelado y la correspondiente Comunicación Final Elaboración y/o Envasamiento de Vino Espumoso/ Vino Espumante/Otros, Formulario CEC-09 - Modelo Oficial, junto con la nueva Solicitud de Elaboración de Vino Espumoso/Vino Espumante/Otros, Formulario CEC-08 - Modelo Oficial.

Por razones técnicas, en aquellas elaboraciones que se efectúen por Sistema Tradicional o Champenoise y en las que se deba desistir su finalización, la misma podrá ser cancelada, iniciando al mismo tiempo una elaboración por el Sistema de Grandes Recipientes, con nuevo Número de Elaboración, y en los plazos establecidos para dicho proceso.

Esta cancelación deberá comunicarse con antelación a la realización de la misma, a los efectos de los controles pertinentes.

Aquellos cortes no denunciados, se harán pasibles de las sanciones correspondientes.

### III. — REINGRESOS POR DEVOLUCIONES:

Las fábricas que por razones de índole comercial, como deterioro de las cajas, cambio de etiquetas, etc., soliciten reingresar al establecimiento pequeñas partidas de productos y de distintos análisis, deberán comunicar al INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, la cantidad de botellas y su equivalente en litros a reingresar, mediante la presentación de un Formulario MV05, declarando el aumento de volumen.

Su reingreso se deberá efectuar con control oficial, para lo cual deberá abonar el arancel correspondiente.

Las partidas de vinos espumosos de hasta DOS MIL QUINIENTOS (2500) litros y que posean distintos análisis, a partir de las SETENTA Y DOS (72) horas de haberse comunicado su reingreso, la firma receptora podrá efectuar el descorche de las mismas, depositando el producto, en vasijas separadas e identificadas.

A efectos de su identificación como materia prima, el procedimiento descrito precedentemente, deberá ser comunicado al Organismo para la extracción de la muestra oficial respectiva, no pudiendo el interesado utilizar dicho producto hasta tanto se conozca el resultado analítico respectivo.

Identificada la partida, se podrá utilizar como materia prima para una posterior elaboración.

### IV. — PRODUCTOS EN ELABORACION EN FRIGORIFICO, FUERA DE FABRICA:

Los productos fabricados por los diferentes métodos mencionados precedentemente, son susceptibles de mantenerse en depósito en frigorífico, aprovechando la capacidad ociosa de éstos.

La tenencia por parte de los inscriptos de Vinos Espumosos o Vinos Espumantes en elaboración y/o terminados en frigoríficos, se ajustarán a lo siguiente:

1. Las empresas prestadoras del servicio de frío, deberán prestar su conformidad ante el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, a la práctica de inspecciones periódicas por parte del Organismo, a cualquier hora del día o de la noche, en un todo de acuerdo al Artículo 30 de la Ley Nº 14.878.
2. La firma prestadora del servicio, deberá acompañar un croquis o plano del establecimiento, consignando los lugares habilitados para la tenencia de los productos comprendidos en la presente, cuya copia debe obrar en el establecimiento prestador.
3. Por tratarse de productos que aún no están en condiciones de expendio, las firmas inscriptas ante el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA como Fábricas de Espumosos, serán responsables de los productos depositados en los prestadores del servicio.
4. Las fábricas que deseen mantener Vino Espumoso, ya sea en elaboración o terminado, en frigorífico, deberán comunicar la cantidad de producto y los Números de Elaboración a que corresponden, e identificar en los Libros Oficiales en columnas separadas las cantidades existentes en frigorífico, como así también en la Declaración Jurada Mensual, la cantidad total en frigorífico.

Los movimientos se realizarán según se indica a continuación:

a) TRASLADO:

Se efectuarán amparados con una fotocopia del Formulario CEC-08- Modelo Oficial con que se comunicó su elaboración, o con el Formulario CEC-09 - Modelo Oficial, si son productos terminados, ya sea en forma parcial o total, según corresponda y serán validadas en su dorso, tanto por la prestadora, como por la firma responsable del producto.

b) COMUNICACION:

Efectuado el traslado efectivo, su comunicación se hará mediante un Formulario MV-05 con mención del Número de Elaboración a la que corresponde, acompañado por los Formularios CEC-08/ CEC-09, que se usó para el traslado.

c) REGISTRACION:

El Formulario MV-05, servirá a los efectos de los respectivos cambios de casilla en el Libro Oficial, donde se habilitará una columna a tal efecto.

V. — NORMAS PARA LA TENENCIA DE PRODUCTOS EN FABRICA:

La tenencia en fábrica de los siguientes productos: azúcar, pulpas de frutas, jugos de frutas naturales, esencias naturales, sustancias vegetales aromáticas, amargas o estimulantes inocuas, extractos vegetales, etc., se deberá ajustar a los siguientes requisitos:

- 1) Deberán concentrarse en un lugar específico de la fábrica, y acondicionado de acuerdo a las normas vigentes en cuanto a identificación y análisis del producto que se trata, y de ser necesario, poseer cámara de frío.
- 2) Se indicará en los planos del establecimiento, el lugar designado para la tenencia de estos productos, zona que debe ser delimitada físicamente.

Los productos en cuestión no podrán encontrarse fuera de ellos, salvo que se esté haciendo uso específico de los mismos.

## VI. — INGRESOS DE PRODUCTOS A FABRICA:

Los ingresos a fábricas de productos como: azúcar, pulpas, jugos de frutas naturales, esencias naturales, deberán ser denunciados al Organismo, mediante el Formulario MV-05, adjuntando el original del soporte contable de compra y una fotocopia de la misma para ser certificada por personal del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

El original será reintegrado al interesado y la fotocopia será adjuntada al Formulario MV-05 y archivado en el legajo de la firma.

La citada presentación deberá ser realizada por los inscriptos, dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de ingresado el producto a fábrica.

Aquellas firmas que utilicen pulpas, jugos, etc. en forma indistinta en Fábricas de Espumosos y Fábricas de Otros Productos, el volumen identificado se registrará de la siguiente forma:

1. El ingreso por compra del volumen total se registrará solamente en uno de los dos establecimientos (Fábrica de Espumosos y/o Fábricas de Otros Productos).
2. Al momento de utilizar las pulpas, etc., en el establecimiento donde no se ha registrado el ingreso del producto se operará:
  - a) Deberá presentar el Formulario MV-05 de disminución del volumen necesario, en el establecimiento donde se encuentra la pulpa, jugo, etc.
  - b) Deberá presentar el Formulario MV-05 de aumento del volumen necesario, en el establecimiento donde utilizará el citado producto.

~~La firma interesada en la elaboración de cóctel de vino, vino espumoso frutado y frísante frutado natural, debe presentar en forma obligatoria la siguiente documentación:~~

~~a) Memoria detallada de la composición química de los jugos, esencias, pulpas de frutas, etc. que se utilicen en la elaboración de cóctel de vino, vino espumoso frutado y frísante frutado natural, proporcionada por el fabricante de dichos insumos, los que deben ser productos naturales.~~

~~b) Certificado analítico de composición y aptitud bromatológica para el consumo humano expedido por Organismo competente a nivel nacional, debiendo constar en el mismo la ausencia de colorantes artificiales, conservantes y/o cualquier otra sustancia no autorizada por la Ley N° 14.878.~~

~~El mencionado certificado será el documento legal que sentará los antecedentes de origen para las pulpas, jugos, etc., en el momento de realizar los cálculos para el análisis de libre circulación del producto final obtenido, como así también deberá ser exhibido al momento de la identificación del componente en el establecimiento.~~

*La firma interesada en la elaboración de cóctel de vino, vino espumoso frutado y frísante frutado natural deberá presentar un certificado de inscripción del producto (jugos o pulpas de fruta y sustancias vegetales aromáticas naturales o esencias naturales) expedido por la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA (ANMAT) u otro organismo habilitado por ésta, donde conste que es de libre circulación y expendio en todo el país. (Incorporado por Resolución INV N° 10/2018)*

## VII. — 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.

VIII. — DE LOS EGRESOS DE AZUCAR EN CONCEPTO DE "ALIMENTO DE LEVADURAS":

En concepto de "ALIMENTO DE LEVADURAS", se podrá utilizar azúcar hasta un máximo de DIEZ POR CIENTO (10 %) del total del azúcar utilizado en las elaboraciones denunciadas en el mes en que se produzcan.

El consumo de azúcar descripto, deberá ser denunciado en forma mensual, en concordancia con los Libros Oficiales.

IX. — 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 CON SEISCIENTOS VEINTITRES (0,623) - CERO CON SEISCIENTOS TREINTA (0,630) litros.

X. — IDENTIFICACION DE ELABORACIONES:

Se suprime, a partir de la vigencia de la presente, el Número de TRAMITE INTERNO que se otorga a la presentación (Formulario CEC-08), reemplazándose por CORRELATIVO ANUAL DE ELABORACION N°... (CADE N°.../AÑO), el cual indicará cada una de las elaboraciones en forma consecutiva, realizada por cada firma, en el año calendario, iniciando desde el Número 001 y así sucesivamente.

Serán de aplicación para denunciar los inicios de elaboraciones y envasamientos de productos, los Formularios CEC-08 y CEC-09 - Modelo Oficial, aprobados por la presente Resolución.

XI. — DE LA AÑADA (*Punto sustituido por art. 1 de la [Resolución C. N°. 23/2003](#) del Instituto Nacional de Vitivinicultura B.O. 11/8/2003*)

Sólo se podrá indicar en el marbete el año de cosecha, cuando el producto 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, con excepción de los productos contenidos en el licor de tiraje o en el licor de expedición. 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 y deje constancia en la Solicitud de Elaboración de Vino Espumoso/Vino Espumante/Otros, Formulario CEC-08, aprobado por Resolución N° C.1/03

COMUNICACION DE INGRESO A FABRICA DE ESPUMOSO ANEXA Y FABRICA DE OTROS PRODUCTOS ANEXA —MODELO OFICIAL—

FECHA

RESERVADO I.N.V.
NUMERO

R U B R O  I	ESTABLECIMIENTO REMITENTE		Tipo de Establecimiento:	
	N° de Inscripción INV:		LOCALIDAD:	
	RAZON SOCIAL:		PROVINCIA:	
	DOMICILIO:			
DEPARTAMENTO:				
Indicar con X si el producto es:				
		PROPIO	1	lts.
		TERCERO	2	lts.

R U B R O  I	ESTABLECIMIENTO RECEPTOR		Tipo de Establecimiento:	
	N° de Inscripción:		LOCALIDAD:	
	RAZON SOCIAL:		PROVINCIA:	
	DOMICILIO:			
DEPARTAMENTO:				
Indicar con X si el producto es:				
		PROPIO	1	lts.
		TERCERO	2	lts.

R U B R O  I I	PRODUCTO INGRESADO		CODIGO				
	Denominación del producto:		<table border="1"> <tr><td style="height: 15px;"> </td></tr> <tr><td style="height: 15px;"> </td></tr> <tr><td style="height: 15px;"> </td></tr> </table>				
	Procedencia de elaboración:						
Estado:							
Año de elaboración:							
Volumen en litros:							
Grado alcohólico:		Azúcar total:					
Ac. Total:		Ac. Volátil:	Ext. Seco:				
N° de análisis:		INV-					

RUBRO	OBSERVACIONES
IV	

Los datos consignados en el presente formulario y la operación que se denuncia, se realiza con carácter de DECLARACION JURADA y se encuentran sujetos a verificación por parte del I.N.V.

\_\_\_\_\_  
Firmas técnicos responsables

\_\_\_\_\_  
Firma y DNI de la persona autorizada que presenta el documento al I.N.V.

\_\_\_\_\_  
Aclaración de firmas

R U B R O	OBSERVACIONES	Fecha de ingreso ___/___/___	I.N.V.
	Firma y sello mesa de traslados	Proceso informático	_____ Sello Deleg. Receptora
V	Firma y aclaración	D.N.I.	_____ Firma Agente Receptor



*(Formulario sustituido por art. 1 de la [Resolución C. 23/2003](#) del Instituto Nacional de Vitivinicultura B.O. 11/8/2003)*

INSTRUCTIVO DEL ANEXO DE UTILIZACION Y LLENADO DEL FORMULARIO DE COMUNICACION DE INGRESO A FABRICA DE ESPUMOSO ANEXA Y FABRICA DE OTROS PRODUCTOS ANEXA - MODELO OFICIAL *(Punto sustituido por art. 1 de la Resolución C. 23/2003 del Instituto Nacional de Vitivinicultura B.O. 11/8/2003)*

Este formulario tendrá carácter de Declaración Jurada y será utilizado para declarar al INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA los traslados cuando una Fábrica de Espumoso Anexa o una Fábrica de Otros Productos Anexa, realizan este tipo de movimiento con su propia Bodega.

El establecimiento receptor deberá presentar este formulario por triplicado en la Dependencia Jurisdiccional del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA a la que pertenece, hasta la finalización de la jornada de atención al público del día siguiente hábil al que se haya producido el movimiento.

Adjuntará copia del Certificado de Análisis del producto movilizado, en los casos que corresponda, dándose a los ejemplares que integran la misma, el siguiente destino:

ORIGINAL: Para el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, el que será archivado una vez efectuada su imputación.

DUPLICADO: Será devuelto al receptor del producto perfectamente conformado, quien lo deberá poseer en su poder por el término de CINCO (5) años a los efectos de su verificación posterior.

TRIPLICADO: Deberá quedar en poder del remitente y los datos serán registrados en los libros oficiales. Lo deberá poseer en su poder por el término de CINCO (5) años, a los efectos de su verificación posterior.

Se podrá confeccionar por sistema computarizado, respetando estrictamente el Modelo Oficial.

#### ENCABEZAMIENTO

Deberá consignarse la fecha de presentación, conforme el siguiente formato: DD/MM/AAAA.

#### RUBRO I: ESTABLECIMIENTO REMITENTE:

##### 1. NUMERO DE INSCRIPCION I.N.V.:

Se indicará el número de inscripción, tal como figura en el Certificado de Inscripción otorgado por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

##### 2. TIPO DE ESTABLECIMIENTO:

Se consignará la denominación y el código del establecimiento de acuerdo a lo especificado en la tabla de códigos que se encuentra en vigencia.

##### 3. RAZON SOCIAL:

Deberá consignarse el nombre completo del titular o razón social del establecimiento tal como figura en el Certificado de Inscripción otorgado por el Organismo.

4. DOMICILIO:

Declarar calle y número de la ubicación del establecimiento.

5. LOCALIDAD:

Registrar la Localidad de ubicación del establecimiento.

6. DEPARTAMENTO:

Colocar el Departamento de ubicación del establecimiento.

7. PROVINCIA:

Asentar la Provincia de ubicación del establecimiento.

8. INDICAR CON "X" SI EL PRODUCTO A TRASLADAR ES:

a) PROPIO: Cuando el producto a trasladar sea propiedad del establecimiento remitente.

b) TERCERO: Cuando el producto a trasladar sea propiedad de Terceros (viñateros, contratistas, otros establecimientos, etc.).

Se deberá consignar el volumen en litros y en el lugar previsto para ello.

RUBRO II: ESTABLECIMIENTO RECEPTOR 1. NUMERO DE INSCRIPCION:

Idem Rubro I punto 1.

2. TIPO DE ESTABLECIMIENTO:

Idem Rubro I punto 2.

3. RAZON SOCIAL:

Idem Rubro I punto 3.

4. DOMICILIO:

Idem Rubro I punto 4.

5. LOCALIDAD - DEPARTAMENTO - PROVINCIA:

Idem Rubro I, puntos 5. 6 y 7.

6. INDICAR CON "X" SI EL PRODUCTO A RECIBIR ES:

a) PROPIO: Cuando el producto a recibir sea propiedad del establecimiento receptor.

b) TERCERO: Cuando el producto a recibir sea propiedad de Terceros (viñateros, contratistas, otros establecimientos, etc.).

Se deberá consignar el volumen en litros y en el lugar previsto para ello.

RUBRO III: PRODUCTO INGRESADO:

1. DENOMINACION DEL PRODUCTO:

Consignar la denominación y el código del producto, de acuerdo a lo especificado en la Tabla de Códigos de Productos aprobada por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

## 2. PROCEDENCIA DE ELABORACION:

Se tomará como referencia el establecimiento remitente. Para productos cuya elaboración corresponda a la misma zona consignar la denominación "DE LA MISMA ZONA" y código "1".

Aquellos cuya elaboración corresponda a otra provincia consignar la denominación de "DE OTRAS PROVINCIAS" y código "2", cuando la elaboración del producto corresponda a la misma provincia cuya zona sea de distinto grado, la denominación será "IGUAL PROVINCIA ZONA DIFERENTE GRADO" y código "3".

## 3. ESTADO:

Declarar "DISPONIBLE" código "1", "INTERVENIDO" código "2".

## 4. AÑO DE ELABORACION:

Registrar el año que corresponda.

## 5. VOLUMEN (EN LITROS):

Consignar la cantidad de litros solicitados para trasladar.

## 6. CARACTERISTICAS ANALITICAS:

En los casos que no se realice el ingreso con análisis de trámite, consignar el grado alcohólico, extracto, azúcar, acidez total y volátil del producto.

## 7. NUMERO DE ANALISIS:

Indicar el número de análisis que ampara al producto, en los casos que el traslado se realice con análisis de trámite.

## RUBRO IV: OBSERVACIONES:

Podrá utilizarse para efectuar las aclaraciones que resulten necesarias.

## ESPACIOS PARA FIRMAS:

Deberá ser firmado por el Técnico Responsable del establecimiento remitente y receptor. En caso que el Técnico Responsable sea el mismo para ambos establecimientos, el documento constará de una sola firma con su respectiva aclaración

Asimismo deberá ser firmado por la persona que presentó la documentación en el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA y deberá ser estampada en presencia del personal del Organismo del sector correspondiente, quien mediante su inicial avalará su autenticidad.

## RUBRO V:

### OBSERVACIONES:

Lugar destinado para dejar las constancias de recepción realizadas por personal del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

Deberá estamparse el sello de utilización de Mesa de Entradas de la Dependencia en que se realiza la presentación. Este sello dará la fecha cierta de presentación de este documento para cualquier efecto ulterior del mismo.

El empleado receptor del documento lo deberá firmar en el espacio destinado para tal fin.

ANEXO III RESOLUCION Nº C. 1/03.-

ESTUDIO DE INVENTARIO DE  
FABRICA DE ESPUMOSO

FECHA INVENTARIO \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ INV Nº \_\_\_\_\_

RAZON SOCIAL \_\_\_\_\_

MOVIMIENTOS ENTRE EL \_\_\_\_\_ Y EL \_\_\_\_\_

CONCEPTO					
EXISTENCIA S/ INVENTARIO ANTERIOR					
ENTRADAS					
SUMAS					
SALIDAS					
EXISTENCIA S/LIBROS					
EXISTENCIA S/INVENTARIO					
DIFERENCIA EN MENOS					
DIFERENCIA EN MÁS					
TOLERANCIA REGLAMENTARIA					
RESULTADO					
TOTAL DIFERENCIA EN MENOS					
TOTAL DIFERENCIA EN MÁS					

MOVIMIENTOS ENTRE EL \_\_\_\_\_ Y EL \_\_\_\_\_

CONCEPTO					
EXISTENCIA S/ INVENTARIO ANTERIOR					
ENTRADAS					
SUMAS					
SALIDAS					
EXISTENCIA S/LIBROS					
EXISTENCIA S/INVENTARIO					
DIFERENCIA EN MENOS					
DIFERENCIA EN MÁS					
TOLERANCIA REGLAMENTARIA					
RESULTADO					
TOTAL DIFERENCIA EN MENOS					
TOTAL DIFERENCIA EN MÁS					

FIRMA Y SELLO INSPECTORES ACTUANTES

INSTRUCTIVO DEL ANEXO III DE UTILIZACION Y LLENADO DEL FORMULARIO DE ESTUDIO DE INVENTARIO DE FABRICA DE ESPUMOSO.

Este formulario se utilizará para realizar estudio de inventarios de Vino Espumoso, Espumantes y otros productos comprendidos en el presente régimen.

Para los inventarios realizados con anterioridad a la vigencia de la presente, y aún pendiente de estudio, se aplicará el régimen más benéfico para el interesado, es decir, el anterior o el vigente.

I - METODO:

1. El estudio se realiza en el período comprendido entre inventarios.
2. Se practicará estudio de inventario, solamente si en el inventario surgieran diferencias y se realizará sobre las columnas con diferencias.
3. EXISTENCIA SEGUN INVENTARIO ANTERIOR:

Se colocarán las existencias al inventario anterior, deducidas las diferencias que allí se hubiesen registrado.

#### 4. ENTRADAS:

Se sumarán la totalidad de entradas realmente efectuadas entre los inventarios.

#### 5. SUMAS:

Se suman los DOS (2) conceptos anteriores.

#### 6. SALIDAS:

Se sumarán la totalidad de salidas por fraccionamiento (no se incluyen las exportaciones).

7. Seguidamente se anotarán las existencias según Libro Oficial y según inventario y las diferencias.

8. Se anotan las tolerancias reglamentarias.

9. Se registra el resultado y las diferencias netas determinadas.

### II - TOLERANCIAS A TENER EN CUENTA EN LOS ESTUDIOS DE INVENTARIOS

a) VINO: Sus tolerancias se ajustan a lo normado por Resolución N° C.82/92.

b) AZUCAR: Se admite una tolerancia máxima en menos de CERO CON CINCO POR CIENTO (0,5%) sobre las existencias de libro.

c) PULPAS, JUGOS NATURALES, ESENCIAS: Se admite una tolerancia máxima en menos de CERO CON CINCO POR CIENTO (0,5%) sobre las existencias de libro.

d) LICOR: Se admite una tolerancia máxima en menos de CERO CON CINCO POR CIENTO (0,5%) sobre las existencias de libro.

e) PRODUCTO EN ELABORACION SISTEMA CHARMAT - CHAUSSEPIED: No se admiten diferencias sobre las existencias declaradas en libros.

f) PRODUCTO EN ELABORACION SISTEMA CHAMPENOISSE O TRADICIONAL: Las diferencias en menos al momento del inventario, serán computables a las elaboraciones abiertas, no pudiendo exceder el máximo establecido para las pérdidas de elaboración del sistema.

g) PRODUCTOS TERMINADOS: Se establece para la totalidad de los productos terminados en existencia (vino espumoso; espumante; frisante y espumoso frutado) en concepto de tolerancia por estudio de inventario y por fraccionamiento, un máximo de CERO CON CINCO POR CIENTO (0,5%) en menos en el período comprendido entre inventarios.

Para establecer si la diferencia en menos determinada al momento del inventario, se encuentra dentro o fuera de tolerancias, se tendrá en cuenta el volumen neto existente en libro oficial a la fecha del inventario anterior, al que se sumará, según el rubro que se trate, todos los volúmenes ingresados por envasamiento y los volúmenes egresados por fraccionamiento o expendio, y hasta la fecha del nuevo inventario.

Una vez concluido el estudio deberá ser firmado por los Inspectores actuantes.

Instituto Nacional de Vitivinicultura

ANEXO IV RESOLUCION N° C.1/03. -

ESTUDIO DEL CORRELATIVO ANUAL DE ELABORACION (CADE) DE FABRICA DE ESPUMOSO

CADE N° \_\_\_\_\_ FECHA / /  
 RAZON SOCIAL: \_\_\_\_\_ N° INSCRIPCIÓN INV: \_\_\_\_\_

RUBRO I	INICIO DE ELABORACION: SISTEMA				
	FECHA DEL TRAMITE	CEC 08	BASE ESPUMOSO	ANALISIS	FECHA LIBRO
	VINO BASE/ESPUMOSO (LITROS)				
	AZUCAR (LITROS)				
	LICOR (LITROS)				
TOTAL ELAB.					

ESPUMOSO									
LIBRO	FOLIO	FECHA	TIPO DE PROD.	LITROS	ANALISIS	TERMINADO	ANALISIS	PERD. X ELAB.	
CONCLUSIONES		POR ELABORACION		TERMINADO		PERD. X ELAB.		PORCENTAJE	D.T.R. / F.T.R.
Base Espumoso									
Agregado Experiencia									
TOTAL									

ESPUMOSO/OTROS									
LIBRO	FOLIO	FECHA	TIPO DE PROD.	LITROS	ANALISIS	TERMINADO	ANALISIS	PERD. X ELAB.	
CONCLUSIONES		POR ELABORACION		TERMINADO		PERD. X ELAB.		PORCENTAJE	D.T.R. / F.T.R.
Base Espumoso									
Agregado Experiencia									
TOTAL									

SE FIRMA LA PRESENTE, DEJÁNDOSE LAS CONSTANCIAS DE ESTILO

\_\_\_\_\_  
 FIRMA Y SELLO INSPECTORES ACTUANTES

INSTRUCTIVO DEL ANEXO IV DE UTILIZACION Y LLENADO DEL FORMULARIO DE ESTUDIO DEL CORRELATIVO ANUAL DE ELABORACION (CADE) DE FABRICA DE ESPUMOSO

Este formulario será utilizado para el control y estudio de trámites, es decir, verificar los registros efectuados por los inscriptos en sus libros oficiales, con respecto a un trámite de elaboración, si las pérdidas descargadas están dentro de lo normado y luego, confrontar estos datos con los consignados en las Declaraciones Juradas CEC-08 (Solicitud de Elaboración de Vinos Espumosos/Espumantes/ Otros) y CEC-09 (Comunicación Final de Elaboración y/o Envasamiento de Vinos Espumosos/ Espumantes/Otros), para constatar si son coincidentes.

FORMA DE LLENADO:

#### RUBRO I:

##### 1. INICIO DE LA ELABORACION, SISTEMA:

Se registrará el sistema de elaboración empleado.

##### 2. FECHA DE TRAMITE:

Indicar la fecha correspondiente en formato DD/MM/AAAA. Corresponde a la presentación del Formulario CEC-08.

##### 3. COLUMNA CEC-08:

En esta columna se registrarán los datos del vino base, azúcar y/o licor, consignado en la Declaración Jurada y su total.

##### 4. COLUMNA BASE ESPUMOSO:

Se consignarán los volúmenes cuyo único destino es el de su utilización en espumoso.

##### 5. ANALISIS:

Se consignará el análisis habilitado por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

La totalidad de los datos precedentes, se extraerá de la Declaración Jurada.

##### 6. FECHA LIBRO:

Se consignará la que se registró en el Libro Oficial respectivo, en concepto de elaboración, la que debe tenerse en cuenta a los efectos de controlar tiempos establecidos en la reglamentación.

#### RUBRO II (ESPUMOSO/LICOR)

En este Rubro, se asentarán los datos de todos los productos agregados (licor, azúcar, etc.), registrados en el Libro Oficial, sin incluir los de la elaboración propiamente dicha, ya que fueron tenidas en cuenta en el Rubro I.

Se consignará: número de libro, folio, fecha, tipo de producto y número de análisis, como así también, litros de espumoso terminado, análisis y pérdida por elaboración.

#### RUBRO III (ESPUMOSO):

En este rubro se producen las conclusiones que permiten confrontar los registros del Libro Oficial, con lo denunciado en la Declaración Jurada.

##### 1. COLUMNA POR ELABORACION:

###### a) FILA BASE ESPUMOSO:

Se consigna el total de la columna Base Espumoso del Rubro I.

###### b) FILA AGREGADO EXPEDICION:

Se expresará el total obtenido de la columna litros del Rubro II.

##### 2. COLUMNA TERMINADO:

Se registrará directamente el total obtenido de la columna terminado del Rubro II.

### 3. COLUMNA PERDIDA POR ELABORACION:

Se registrará directamente el total obtenido de la columna pérdida por elaboración del Rubro II.

El Total por Elaboración = Total Terminado + Pérdida por Elaboración

De los datos precedentes, se extrae el porcentaje utilizado y si éste se encuentra dentro o fuera de las tolerancias reglamentarias, dejando dichos datos, consignados en las columnas habilitadas para tal fin.

### RUBRO IV (ESPUMOSOS/OTROS):

En este Rubro, se asentarán los datos de todos los productos agregados (licor, azúcar, etc.), registrados en el Libro Oficial, sin incluir los de la elaboración propiamente dicha, ya que fueron tenidas en cuenta en el Rubro I.

Se deberá consignar: número de libro, folio, fecha, el tipo de producto (licor, azúcar, pulpas, jugo de uva) y número de análisis, como así también, litros de producto terminado, análisis y pérdida por elaboración.

### RUBRO V (ESPUMOSO/OTROS):

En este rubro se producen las conclusiones que permiten confrontar los registros del Libro Oficial, con lo denunciado en la Declaración Jurada.

### 1. COLUMNA POR ELABORACION:

#### a) FILA BASE:

Se consigna el total de la columna Base Espumoso del Rubro I.

#### b) FILA AGREGADO EXPEDICION:

Se expresará el total obtenido de la columna litros del Rubro IV.

### 2. COLUMNA TERMINADO:

Se registrará directamente el total obtenido de la columna terminado del Rubro IV.

### 3. COLUMNA PERDIDA POR ELABORACION:

Se registrará directamente el total obtenido de la columna pérdida por elaboración del Rubro IV.

El Total por Elaboración = Total Terminado + Pérdida por Elaboración

De los datos precedentes, se extrae el porcentaje utilizado y si éste se encuentra dentro o fuera de las tolerancias reglamentarias dejando dichos datos consignados en las columnas habilitadas para tal fin.

### INSTRUCTIVO DEL ANEXO V DE UTILIZACION Y LLENADO DE LA SOLICITUD DE ELABORACION DE VINO ESPUMOSO/VINO ESPUMANTE/OTROS - FORMULARIO CEC-08

Este formulario Modelo Oficial tendrá carácter de Declaración Jurada y será utilizado para declarar al INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA el inicio de elaboración.



Deberá presentarse en la Dependencia Jurisdiccional del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA a la que pertenece el inscripto, por duplicado y con una antelación como mínimo de VEINTICUATRO (24) horas del inicio de la elaboración, dándose a los ejemplares que integran la misma el siguiente destino:

ORIGINAL: Para el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, el que será archivado una vez efectuada su imputación.

DUPLICADO: Será devuelto al inscripto perfectamente conformado, quien lo deberá poseer en su poder por el término de CINCO (5) años, a los efectos de su verificación posterior.

Se podrá confeccionar por sistema computarizado, respetando estrictamente el modelo oficial.

#### ENCABEZAMIENTO

Deberá consignarse el código 00 en una presentación original, en el espacio destinado para tal fin y en caso de tratarse de rectificativos se comenzará con el número 01, admitiéndose hasta el número 09.

#### RUBRO I:

##### 1. RAZON SOCIAL:

Se consignará la razón social del establecimiento elaborador.

##### 2. NUMERO DE INSCRIPCION DE FABRICA:

Se indicará el número de inscripción tal como figura en el Certificado de Inscripción otorgado por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

##### 3. UBICACION:

Se deberá consignar la ubicación donde radica el establecimiento elaborador.

##### 4. NUMERO CORRELATIVO ANUAL DE ELABORACION:

Espacio destinado para asentar el número correlativo anual de elaboración, dejando constancia del año al cual pertenece. Asimismo se deberá consignar 00 si es original o el número de rectificativo que corresponda.

##### 5. FECHA DE PRESENTACION:

Lugar destinado para asentar el día, mes y año que se realiza la presentación de este documento.

#### RUBRO II: DENUNCIA ELABORACION

##### 1. SISTEMA:

Se deberá indicar el sistema que utilizará para la elaboración del producto, asentando el respectivo código a saber:

Sistema Champenoise: 1

Sistema Chausseppied: 2

Sistema Charmat: 3

Sistema Transfert: 4

## 2. MATERIA PRIMA:

Se deberá indicar el tipo de materia prima interviniente en la elaboración, con su respectivo código. Asimismo se dejarán asentados los kilogramos y/o litros de producto a utilizar conforme su origen y el respectivo análisis otorgado por el Organismo. En el espacio de Totales se consignará el volumen total de producto a utilizar.

## 3. FECHA DE INICIACION:

Lugar destinado para indicar el día, mes y año en que dará inicio la elaboración.

## 4. NUMERO DE ORDEN MUESTRA CONTROL:

Este espacio se encuentra destinado para dejar asentado las muestras oficiales que extraiga el Organismo en los procesos de control.

## 5. FECHA, HORA, FIRMA Y SELLO INSPECTOR:

Estos antecedentes serán completados por el Inspector actuante cuando se practique la inspección.

## RUBRO III:

Este Rubro contempla los siguientes espacios:

**AUTORIZADO:** Destinado para estampar el sello de utilización de Mesa de Entradas de la Dependencia del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA en que se realiza la presentación. Este sello dará la fecha cierta de presentación de este documento para cualquier efecto ulterior, debiéndose dejar constancia la hora de presentación del mismo.

**REGISTRO:** Destinado para dejar constancia una vez imputados los datos al respectivo Sistema Informático.

**FIRMA TITULAR O APODERADO:** Espacio destinado para la firma de quien presente la documentación en el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, deberá ser estampada en presencia del agente receptor del documento.

COMUNICACION FINAL DE ELABORACION  
Y/O ENVASAMIENTO DE VINO  
ESPUMOSO/VINO ESPUMANTE/OTROS

INSTITUTO NACIONAL DE  
VITIVINICULTURA

CEC-09  
DECLARACION JURADA-  
MODELO OFICIAL

R U B R O  I	RAZON SOCIAL _____		N° INSCRIPCION DE FABRICA	
	UBICACION _____		FECHA DE PRESENTACION	
	N° Constativo Anual de Elaboración	CADE N°	AÑO	COPIA

ANTECEDENTES DE ORIGEN					
SISTEMA _____			CODIGO _____		
MATERIA PRIMA	KILOS	CODIGO	ANALISIS I.N.V.		LITROS
SUB-TOTAL					
AGREGADO DE EXPEDICION	CODIGO	ANALISIS I.N.V.		LITROS	
SUB-TOTAL					
PERDIDAS DE ELABORACION					
TOTAL OBTENIDO					

PRODUCTOS OBTENIDOS						
TIPO	CODIGO	LITROS	BOTELLAS			N° DE ANALISIS DE LIBRE CIRCULACION OBTENIDO
			CANTIDAD	CAPACIDAD	CODIGO	

DECLARO QUE LOS DATOS CONSIGNADOS EN ESTE FORMULARIO SON CORRECTOS Y COMPLETOS, Y QUE HE CONFECCIONADO LA PRESENTE DECLARACION JURADA, SIN OMITIR NITAI SEAR DATO ALGUNO QUE DEBA CONTENER, SIENDO FIEL EXPRESION DE LA VERDAD.

FIRMA Y SELLO EMPLEADO I.N.V.	REGISTRO	FIRMA TITULAR (O) AUTORIZADO
-------------------------------	----------	------------------------------

INSTRUCTIVO DEL ANEXO VI DE UTILIZACION Y LLENADO DE LA COMUNICACION FINAL DE ELABORACION Y/O ENVASAMIENTO DE VINO ESPUMOSO/VINO ESPUMANTE/OTROS - FORMULARIO CEC-09

Este formulario Modelo Oficial tendrá carácter de Declaración Jurada y será utilizado para comunicar al INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA la finalización de la elaboración y envasamiento, sea ésta parcial o total y las pérdidas por elaboración.

Deberá presentarse en la Dependencia Jurisdiccional del Organismo a la que pertenece el inscripto, por duplicado, dándose a los ejemplares que integran la misma el siguiente destino:

ORIGINAL: Para el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, el que será archivado una vez efectuada su imputación.

DUPLICADO: Será devuelto al inscripto perfectamente conformado, quien lo deberá poseer en su poder por el término de CINCO (5) años, a los efectos de su verificación posterior.

Se podrá confeccionar por sistema computarizado, respetando estrictamente el Modelo Oficial.

#### ENCABEZAMIENTO

Deberá consignarse el código 00 en una presentación original en el espacio destinado para tal fin y en caso de tratarse de rectificativos se comenzará con el número 01, admitiéndose hasta el número 09.

#### RUBRO I:

##### 1. RAZON SOCIAL:

Se consignará la razón social del establecimiento elaborador.

##### 2. NUMERO DE INSCRIPCION DE FABRICA:

Se indicará el número de inscripción, tal como figura en el Certificado de Inscripción otorgado por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

##### 3. UBICACION:

Se deberá consignar la ubicación donde radica el establecimiento elaborador.

##### 4. NUMERO CORRELATIVO ANUAL DE ELABORACION:

Espacio destinado para asentar el número de CADE que le corresponde a la elaboración atento al Formulario CEC-08 original, dejando constancia del año pertinente. Asimismo se deberá consignar 00 si es original o el número de rectificativo que corresponda.

##### 5. FECHA DE PRESENTACION:

Lugar destinado para asentar el día, mes y año que se realiza la presentación de este documento.

#### RUBRO II:

#### ANTECEDENTES DE ORIGEN

##### 1. SISTEMA:

Se deberá indicar el sistema que utilizará en elaboración, asentando el respectivo código a saber:

Sistema Champenoise: 1

Sistema Chausseppied: 2

Sistema Charmat: 3

Sistema Transfert: 4

## 2. MATERIA PRIMA:

Se deberá indicar el tipo de materia prima interviniente en la elaboración, con su respectivo código, en la forma proporcional al producto final a obtener. Asimismo se dejarán asentados los kilogramos y/o litros de producto utilizados conforme su origen y el respectivo análisis otorgado por el Organismo. En el espacio de SUB - TOTAL se consignará el volumen de producto utilizado.

## 3. AGREGADO DE EXPEDICION:

Lugar destinado para indicar los volúmenes de los agregados de Expedición, atento su tipo e indicando el código y análisis correspondiente. En el espacio de SUB -TOTAL se consignará el volumen de agregado utilizado.

Asimismo deberá asentar el volumen por pérdidas de elaboración, con el fin que en el espacio siguiente se declare el Volumen Total Neto de producto obtenido.

## RUBRO III:

### PRODUCTOS OBTENIDOS:

Este Rubro está destinado para declarar el envasamiento de los productos obtenidos, para lo cual se deberá consignar el tipo de producto obtenido con su respectivo código, debiendo asentar el correspondiente volumen indicando la cantidad y capacidad de las botellas con el respectivo código. Finalmente se declarará el Análisis de Libre Circulación que identifica al producto.

En la parte final del formulario se encuentran habilitados los siguientes espacios:

**FIRMA Y SELLO EMPLEADO I.N.V.:** Destinado para estampar la firma y el sello del empleado del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA que recepciona la documentación, debiéndose dejar constancia de la fecha de presentación.

**REGISTRO:** Destinado para dejar constancia una vez imputados los datos al respectivo Sistema Informático.

**FIRMA TITULAR O APODERADO:** Espacio destinado para la firma de quien presente la documentación en el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, deberá ser estampada en presencia del personal del Organismo del sector correspondiente.

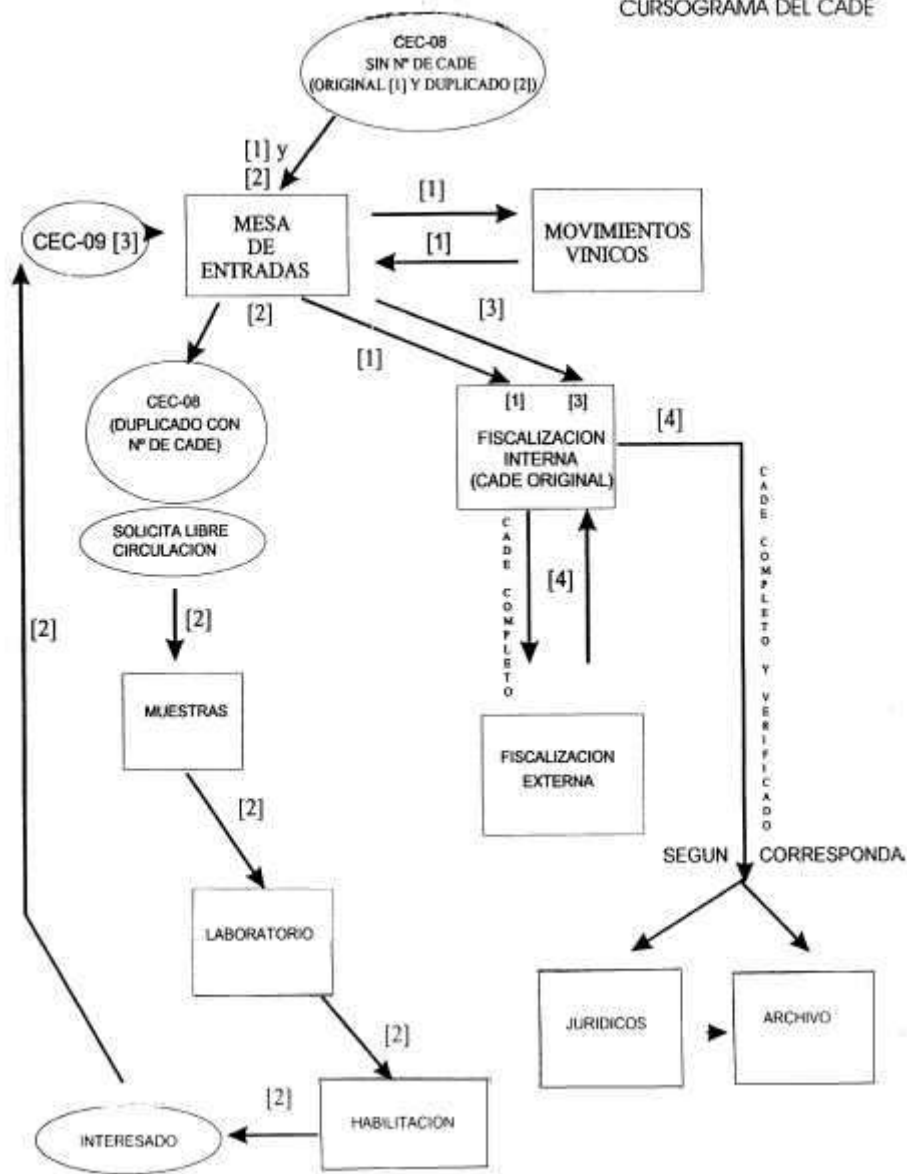
ANEXO VII RESOLUCION N° C.1/03.-

CIRCUITACION DE LOS FORMULARIOS MODELO OFICIAL CEC-08 Y CEC-09

PRESENTACION	SECTOR	TAREA	FORMULARIOS
- CEC-08 inicio de elaboración - Sin número de CADE	MESA DE ENTRADAS	- Ingresar CEC-08 con: azúcar, vino y/o licor (con análisis) presentada por el interesado  - Otorga N° de.CADE. -CEC-08	- Copias de los análisis de los componentes

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingresa datos al sistema.</li> <li>- Devuelve copia al interesado.</li> <li>- Con remito, envía la elaboración a MOVIMIENTOS VINICOS</li> </ul>	
.	MOVIMIENTOS VINICOS.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recibe CADE de MESA DE ENTRADAS.</li> <li>- Corroborar datos del CEC-08 y sus saldos.</li> <li>- Remite a MESA DE ENTRADAS</li> </ul>	Idem anterior
.	MESA DE ENTRADAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remite CEC-08 a FISCALIZACION.</li> </ul>	Idem anterior
.	FISCALIZACION	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crea un archivo por establecimiento Inscripto.</li> <li>- Archiva el CEC-08 por N° de CADE en forma correlativa.</li> </ul>	Idem anterior
-CEC-08 con N° de CADE finalizada la Elaboración	MUESTRAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registra la recepción de la solicitud de Libre Circulación (o identificación, corte etc.) por DDJJ con el CEC-08</li> <li>- Remite a laboratorio</li> </ul>	CEC-08 con DDJJ o muestra
.	LABORATORIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analiza y clasifica. CEC-08 y</li> <li>- Otorga el N° de análisis</li> <li>- Remite a HABILITACION.</li> </ul>	análisis Correspondiente
.	HABILITACION	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cobra el análisis.</li> <li>- Entrega al interesado.</li> </ul>	CEC-08 con análisis
-CEC-09 con N° de CADE del CEC-08 Correspondiente para denunciar un envasamiento con pérdida de elaboración incluida	MESA DE ENTRADAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recibe CEC-09.</li> <li>- Entrega la copia.</li> <li>- Imputa datos del CEC-09 editando el CADE.</li> <li>- El sistema controla los plazos mínimos de elaboración al cargarlo (fusible).</li> <li>- Emite saldo de productos</li> </ul>	CEC-09 con Análisis Libre Circulación

		- Remite a FISCALIZACION junto con saldo.	
.	FISCALIZACION	- Adjunta CEC-09 al CEC-08 respectivo en forma inmediata por CADE para su Verificación por Inspección	CEC-09 con análisis
.	INSPECCION	- Verifica la totalidad de las elaboraciones, abiertas y cerradas, de la firma en cada inventario, o cuando se crea oportuno, con cargo al Inspector.  - Una vez verificado, remite a FISCALIZACION	.
.	FISCALIZACION	- Controla los resultados, su Correspondencia.  - Los CADE abiertos continúan en FISCALIZACION hasta su conclusión.  - Los CADE cerrados, si corresponde, su archivo.	.



ANEXO VIII RESOLUCION Nº C.1/03.-

NORMAS PARA LA REGISTRACION EN EL LIBRO OFICIAL DE ELABORACION Y EXPENDIO DE LOS MOVIMIENTOS DE VINOS ESPUMOSOS, VINOS ESPUMANTES, OTROS.

En los Libros Oficiales de Elaboración, Existencias y Expendio de Vinos Espumosos, Vinos Espumantes, Otros, se deberá indicar:

I. - FOLIO DE ENTRADA:

1. COLUMNA FECHA:

Se registrará la fecha del movimiento.

2. COLUMNA EXPEDIENTE:



Se indicará el Número del CORRELATIVO ANUAL DE ELABORACION (CADE), con el año correspondiente, para el caso de los Formularios CEC-08, CEC-09, agregados de expedición, etc.

En caso de traslados, se coloca el Número respectivo.

Para los ingresos de azúcar, pulpas, jugos, esencias, etc. se coloca el Número de Formulario MV-05.

Para el ingreso de vinos a Fábrica Anexa, se coloca el Número de la Comunicación de Ingreso a Fábrica de Espumoso Anexa a Bodega.

### 3. COLUMNA CONCEPTO:

Indicar los movimientos producidos por: ingresos por compra, traslados, elaboración, envasamiento, reingreso, pie de cuba, etc.; los egresos son por elaboración, envasamientos, mermas, fraccionamiento, etc.

### 4. COLUMNAS MATERIA PRIMA:

Se registrará el tipo de materia prima, como: vino apto para champagne, azúcar (kilogramos), licor de tiraje y/o expedición, pie de cuba, pulpas, jugos, etc.

### 5. COLUMNA ANALISIS:

Debido a que la totalidad de los productos se encuentran identificados, en esta columna se debe colocar obligatoriamente el número de análisis correspondiente a cada uno de ellos y habilitado por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

### 6. COLUMNA PRODUCTOS EN ELABORACION:

a. SUBCOLUMNA SISTEMA CHARMAT-CHAUSSEPIED: Vino Espumoso y Vino Espumante, consignando sus volúmenes en litros.

Sus asientos se efectuarán tomando en cuenta en las elaboraciones las materias primas utilizadas, y en caso de azúcar, su equivalente en litros.

En los registros de los movimientos de agregados de licor, pulpas, vinos, jugos, etc., se debe consignar necesariamente su número de CADE correspondiente y ser registrado en concordancia con la columna de la que provienen.

b. SUBCOLUMNA SISTEMA CHAMPENOISSE O TRADICIONAL:

El título de la columna indicará la capacidad de la botella de que se trata y sus registros corresponderán a su transformación a los litros correspondientes (de esta manera se elimina de los libros la columna botellas . . . CC, cantidad, pero no así la referencia a la misma).

Sus asientos se efectuarán tomando en cuenta en las elaboraciones las materias primas utilizadas, y en caso de azúcar, su equivalente en litros.

En los movimientos de agregados de licor, etc., se debe consignar necesariamente su número de CADE correspondiente y ser registrado en concordancia con la columna de la que provienen.

### 7. COLUMNA PRODUCTOS TERMINADOS Y ENVASADOS: SUBCOLUMNA BOTELLAS DE ... CC- CANTIDAD - LITROS:

El título de la columna indicará la capacidad de la botella de que se trata y sus registros corresponderán a su transformación a los litros correspondientes (de esta manera se elimina de los libros la columna botellas ... CC, cantidad, pero no así la referencia a la misma).

Los envasamientos a registrar, deberán consignar el volumen obtenido por envasamiento, deducida la pérdida por elaboración, en concordancia con el CADE y el Formulario CEC-09 respectivo, salidas de fraccionamiento, mermas, diferencias de inventario, etc.

#### 8. COLUMNA PERDIDA DE ELABORACION:

En esta columna, se consignará en ella las pérdidas de elaboración producidas y en concordancia con lo establecido para los distintos productos y sistemas.

Se efectuará el registro de la pérdida, en forma parcial con cada envasamiento o bien, indefectiblemente con el último envasamiento denunciado.

#### 9. COLUMNA ANALISIS:

Se deberá colocar el número de análisis del producto final obtenido.

#### II. — FOLIO DE SALIDAS:

a) COLUMNA FECHA: Se coloca la fecha correspondiente.

b) COLUMNA COMPRADOR- DOMICILIO:

Se deberá consignar los conceptos del registro (fraccionamientos, exportaciones, etc.).

c) COLUMNA CLASE DE ENVASES:

#### SUBCOLUMNA BOTELLAS DE ... CC-CANTIDAD - LITROS:

El título de la columna indicará la capacidad de la botella de que se trata y sus registros corresponderán a su transformación a los litros correspondientes (de esta manera se elimina de los libros la columna botellas . . . CC, cantidad, pero no así la referencia a la misma).

Se registran los volúmenes correspondientes a los conceptos citados precedentemente.

d) COLUMNA ANALISIS:

Se deberá colocar el número de análisis del producto final obtenido, habilitado por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

**DIAGRAMACION DEL LIBRO DE MOVIMIENTOS DE PRODUCTOS**

DATOS ANALISIS I.N.V.		MOVIMIENTOS DEL ANALISIS					FECHA
		FECHA	N° CADE	CONCEPTO	VOLUMEN LITROS/KLOS	SALDO	
NUMERO	1						10
TIPO	2						11
	3						12
PRODUCTO	4						13
	5						14
VOLUMEN	6						15
GRADO % v/v	7						16
FECHA DE HABILITACION	8						17
FECHA DE VENCIMIENTO	9						18

DATOS ANALISIS I.N.V.		MOVIMIENTOS DEL ANALISIS					FECHA
		FECHA	N° CADE	CONCEPTO	VOLUMEN LITROS/KLOS	SALDO	
NUMERO	1						10
TIPO	2						11
	3						12
PRODUCTO	4						13
	5						14
VOLUMEN	6						15
GRADO % v/v	7						16
FECHA DE HABILITACION	8						17
FECHA DE VENCIMIENTO	9						18

**INSTRUCTIVO DEL ANEXO IX PARA EL LLENADO DEL LIBRO DE MOVIMIENTOS DE PRODUCTOS POR ANALISIS**

**ENCUADERNACION Y PRESENTACION EN EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA**

**1) CARATULA:**

La primera hoja del Libro Oficial, que no se numerará, deberá contener la siguiente leyenda:

EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA habilita este libro de Movimientos de Productos por Análisis Nro. .... (.....) compuesto por ..... (.....)

folios numerados, perteneciente a la

firma..... inscripta ante el I.N.V.

como (1) .....con el Nro. ...., ubicada en la Localidad de

....., Departamento o Partido de

....., Provincia de .....

Lugar y fecha .....

(1) Indicar el tipo de establecimiento (Fábrica de Espumoso y/o Fábricas de Otros Productos).

.....

FIRMA Y SELLO DEL RESPONSABLE DEL I.N.V.

**2) CANTIDAD DE FOLIOS Y FORMATO FINAL DE LAS HOJAS:**

El libro deberá estar encuadernado conteniendo como máximo, además de la carátula citada precedentemente, CINCUENTA (50) folios útiles, impresos en anverso y reverso.

Cada folio del libro deberá tener un rayado para efectuar los asientos de los movimientos de entradas y salidas de cada análisis, siguiendo el Modelo Oficial de diseño.

El formato final de las hojas será de TRESCIENTOS TREINTA MILIMETROS (330 mm) de alto por SEISCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS (650 mm) de largo.

### 3) PRESENTACION DEL LIBRO ANTE EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA:

Antes de comenzar con las registraciones en el Libro Oficial, el responsable del Establecimiento deberá presentarlo en la Dependencia Jurisdiccional del Organismo para su habilitación.

El INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA rubricará la leyenda estampada en la primera hoja y además, habilitará cada folio con sello follador de la Dependencia e inicial del responsable de la misma.

### 4) FORMA DE LLENADO:

#### a. COLUMNA DATOS ANALISIS I.N.V.:

En esta columna se registrarán los datos del análisis obtenidos del Certificado Analítico habilitado por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

#### b. COLUMNA MOVIMIENTOS DEL ANALISIS:

Se registrarán todos los movimientos producidos desde la fecha de inicio del análisis habilitado, hasta su agotamiento total.

ANEXO X RESOLUCION Nº C.1/03.

*(Anexo derogado por art. 6° de la [Resolución C. 15/2003](#) del Instituto Nacional de Vitivinicultura B.O. 14/5/2003)*

ANEXO XI RESOLUCION Nº C.1/03.

TABLA DE CODIGOS DE ESTABLECIMIENTOS

CODIGO	DENOMINACION	DENOMINACION REDUCIDA
11	FABRICA DE ESPUMOSO	FDE
61	FABRICA DE OTROS PRODUCTOS	FDOP

ANEXO XII RESOLUCION Nº C. 1/03.

INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS PARA EL LLENADO DE LA DECLARACION JURADA MENSUAL DE EXISTENCIAS Y MOVIMIENTOS DE PRODUCTOS DE FABRICA

Este formulario que reviste carácter de Declaración Jurada, deberá ser presentado por los inscriptos como Fábricas de Espumosos y Fábricas de Otros Productos, en la Dependencia Jurisdiccional del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA correspondiente.

#### LLENADO DEL FORMULARIO

En el Rubro III, del Formulario MV-01, cada columna será utilizada para declarar los distintos productos existentes en fábrica de vinos espumosos, tales como: vino base, azúcar, licor, vinos espumosos separados por sistema de elaboración, pulpas, espumosos frutados, etc.

Para el caso de los vinos espumosos y espumosos frutados, se debe declarar en columna por separado, cuando el producto en cuestión está en elaboración o terminado, discriminado por sistema, por lo tanto, su cabecera, será "vino espumoso en elaboración sistema ....." y "vino espumoso terminado sistema ....." . En esta columna se podrán agrupar los volúmenes de los envases de distintas capacidades que lo contengan.

En la columna de movimientos, se deberá detallar, con la denominación correspondiente, los ingresos y egresos, tal como se viene realizando en la Declaración Jurada mensual de Bodegas (Formulario MV-01).

Ejemplo para el encolumnamiento: cada columna deberá completarse con los datos solicitados y sus respectivos códigos

Producto: Vino espumoso brut blanco	Código 92
Sistema de elaboración Champenoise	Código 1
Chausseppied	Código 2
Charmat	Código 3
Transfert	Código 4
Si el producto está terminado	Código 1
Si el producto está en elaboración:	Código 4