



*Ministerio de Economía y Producción  
Secretaría de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Alimentos  
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

*"2008- Año de la Enseñanza de las Ciencias*

C.P.

MENDOZA, 25 de febrero de 2008.

VISTO el Expediente N° 311-000114/2007-7, el Artículo 21 de la Ley N° 14.878, y

CONSIDERANDO:

Que por el citado expediente se han desarrollado experiencias sobre desalcoholización parcial de vinos por el método de Osmosis Inversa.

Que para tal fin se utilizó un equipo Marca OLIVEROGAR, Modelo OLEVERSEP 8, de origen italiano y evaporador de triple efecto Marca BUCCOLINI.

Que el mencionado desalcoholizador está formado por DOS (2) equipos, el primero de Osmosis Inversa, encargado de separar una fracción del agua y el alcohol del vino y el segundo el Evaporador, cuya función es la de separar el agua del alcohol que se escapa a la atmósfera sin ser recuperado. El agua residual de vegetación se incorpora al producto original.

Que de los informes realizados por las experiencias llevadas a cabo no han surgido diferencias significativas de los vinos testigos con el tratado, por lo que el método utilizado no afecta la genuinidad del producto resultante.

Que la Resolución OENO 10/2004 de la ORGANIZACION INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y DEL VINO (O.I.V.) aprueba la Desalcoholización parcial de los vinos utilizando técnicas sustractivas, permitiendo disminuir el grado alcohólico en no más de DOS POR CIENTO (2 %) en volumen.



*Ministerio de Economía y Producción  
Secretaría de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Alimentos  
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

Que en consecuencia resulta procedente aprobar esta práctica en particular, para lo cual este Instituto se encuentra facultado por el Artículo 21 de la Ley N° 14.878.

Que la Subgerencia de Asuntos Jurídicos de este Organismo ha tomado la intervención de su competencia.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878, 24.566 y 25.163 y el Decreto N° 171/07,

EL PRESIDENTE DEL  
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1º.- Apruébase el proceso de Osmosis Inversa como método para la desalcoholización parcial de los vinos utilizando el equipo Marca OLIVEROGAR, Modelo OLEVERSEP 8, de origen italiano y evaporador de triple efecto Marca BUCCOLINI y todo otro equipo que utilice la misma tecnología, previo ensayo y autorización del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

2º.- Este procedimiento no deberá ser utilizado en vinos que presenten defectos organolépticos y/o en vinos ya desalcoholizados.

3º.- El grado alcohólico volumétrico no deberá ser disminuido en más de DOS POR CIENTO (2 %) en volumen. La merma volumétrica permitida no podrá superar el TRES POR CIENTO (3 %) del volumen inicial a tratar, por lo que toda variación producida deberá quedar debidamente documentada.



*Ministerio de Economía y Producción  
Secretaría de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Alimentos  
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

4º.- Todo establecimiento que desee efectuar una desalcoholización parcial de sus productos utilizando el equipo detallado en el Punto 1º, deberá, mediante nota, comunicar tal intención por lo menos con CUARENTA Y OCHO (48) horas de anticipación, a la dependencia jurisdiccional correspondiente del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, indicando: fecha, hora, volumen y tipo de vino a tratar, contenido de alcohol inicial y volumen de producto a obtener con su respectivo grado alcohólico. El producto a tratar deberá estar respaldado por las Declaraciones Juradas de Ingreso de Uva que le dieron origen y por un Análisis de Trámite pudiendo ser presentado mediante Declaración Jurada. La mencionada nota debe ser firmada por el técnico responsable del establecimiento.

Finalizada la operación de desalcoholización, la interesada deberá comunicar a este Organismo tal situación, adjuntando Formulario MV-05 lleno en todos sus enunciados que de cuenta del proceso realizado. Si en el lapso de CUARENTA Y OCHO (48) horas de presentada la nota de finalización no se hace presente en el establecimiento personal de Inspección, en forma automática la firma podrá disponer del producto bajo su exclusiva responsabilidad.

5º.- Las infracciones a la presente norma serán sancionadas conforme a lo previsto por el Artículo 24 inc.i) de la Ley N° 14.878, sin perjuicio de las eventuales sanciones que pudieran corresponder, teniendo en cuenta los resultados de los análisis que se realicen a los productos involucrados en la práctica aprobada por la presente.

6º- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro



*"2008- Año de la Enseñanza de las Ciencias"*

*Ministerio de Economía y Producción  
Secretaría de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Alimentos  
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

Oficial para su publicación y cumplido archívese.

RESOLUCION N° C. 3

I.N.V.

Dr. JUAN CARLOS JALIFF  
PRESIDENTE  
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA