



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

MENDOZA, 12 de marzo de 2003.-

VISTO el Expediente N° 311-000045/2003-2, la Ley N° 25.163, por la que se establecen las Normas Generales para la Designación y Presentación de Vinos y Bebidas Espirituosas de Origen Víncico de la Argentina, y la Ley N° 14.878, y

CONSIDERANDO:

Que para la instrumentación de la Ley citada en primer término, resulta necesario el dictado de una norma de aplicación complementaria, que establezca el procedimiento a seguir para el reconocimiento, registro, protección y derecho al uso de las Denominaciones de Origen Controladas (D.O.C.)

Que los Consejos de Promoción que se constituyan para obtener el reconocimiento de una Denominación de Origen Controlada (D.O.C.), deben responder a las prescripciones de la Ley N° 25.163 y de las normas complementarias que en su consecuencia se dicten.

Que este Organismo, por imperio de lo establecido en los artículos 36, 37 y 38 de la aludida Ley, posee facultades para emitir la pertinente resolución.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878, 24.566 y 25.163 y los Decretos Nros. 1084/96 y 56/02,

**EL DIRECTOR NACIONAL DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA**

RESUELVE:



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

1º.- Para el reconocimiento, registro, protección y derecho al uso de una Denominación de Origen Controlada (D.O.C.), los interesados deben presentar ante la Autoridad de Aplicación (INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA), el formulario que obra como Anexo I de la presente, acompañado de los informes, antecedentes, estudios y demás requisitos exigidos conforme al artículo 22 de la Ley N° 25.163, y abonar el arancel que el Organismo establezca.

2º.- Los informes, antecedentes y estudios a que se alude precedentemente, deberán ser efectuados por la UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (U.N.C.), INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA (I.N.T.A.) o entidad oficial o privada, aprobada y registrada en el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

3º.- El reglamento interno de cada Denominación de Origen Controlada (D.O.C.) deberá incluir:

a) Antecedentes históricos de la región.

b) Delimitación precisa del área de producción en que se encuentra la Denominación de Origen Controlada (D.O.C.), teniendo en cuenta los elementos agronómicos que intervienen, incluyendo las características generales de la región, los factores climáticos, el relieve, naturaleza y homogeneidad del suelo, la uniformidad de los caracteres de las plantaciones, y la composición ampelográfica de los viñedos.

c) Las variedades de *Vitis Vinifera L.* cultivadas, seleccionadas para obtener los vinos protegidos por la Denominación de Origen Controlada (D.O.C.), que necesariamente deberán constar entre las variedades autorizadas por el



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

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, reconocidas como aptas para la elaboración de vinos de calidad superior.

I Variedades tintas: Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Negro, Tannat, Barbera, Cinsaut.

II Variedades rosadas: Gewurztraminer.

III Variedades blancas: Chardonnay, Sauvignon, Semillón, Riesling, Torrontés Riojano, Pinot blanco.

A solicitud de los Consejos de Promoción, la lista de variedades citadas precedentemente, podrá ser modificada por la Autoridad de Aplicación, eliminando algunas o incorporando otras, previo estudio técnico sobre la aptitud enológica.

- d) El catastro de los viñedos o fracciones de los mismos, considerados aptos para producir vinos con derecho a la Denominación de Origen Controlada (D.O.C.).
- e) Las prácticas de cultivo, los límites de densidad de plantación (máximo y mínimo), y los sistemas de conducción y poda. En el supuesto de señalar distintos tipos de poda, deberá indicarse la cantidad máxima de yemas productivas por cepa.
- f) El rendimiento máximo por hectárea de la o las variedades destinadas a la vinificación de vinos con Denominación de Origen Controlada (D.O.C.), para lo cual se tendrán en cuenta las condiciones ecológicas del área de producción, así como las producciones de los DIEZ (10) años anteriores al reconocimiento de la Denominación de Origen Controlada (D.O.C.). El mismo se expresará en quintales métricos de uva por hectárea, pudiendo señalarse en su texto que, en función de las condiciones particulares que puedan producirse en determinadas campañas agrícolas, los límites fijados pueden ser modificados por el Consejo de



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

Promoción. En cualquier caso, la modificación no podrá ser superior al VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) del límite que fije, con carácter general, el reglamento interno.

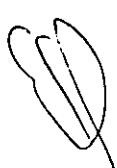
La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos, en una campaña determinada, sean superiores a los establecidos, no podrá utilizarse para la elaboración de vinos que puedan optar a la Denominación de Origen Controlada (D.O.C.).

g) Los métodos de vinificación, sistema o procedimiento de crianza, teniendo en cuenta las prácticas de elaboración locales que hayan contribuido a prestigiar los vinos de su origen, y preserven la uniformidad de sus cualidades y caracteres, tanto analíticas como organolépticas.

La incorporación de nuevos métodos y tecnologías aceptados por el Consejo de Promoción siempre que no influyan negativamente en la calidad y tipicidad final del producto, deberá ser comunicada a la Autoridad de Aplicación.

h) Para la elaboración de bebidas espirituosas de origen vírico, se determinarán las prácticas indispensables para la obtención del producto, el tiempo necesario para conseguir las cualidades que lo caractericen, que en ningún caso, podrá ser inferior a DOS (2) años, y las condiciones exigibles a las fábricas dedicadas a este fin.

i) El rendimiento máximo en el proceso de elaboración, quedando establecido que no podrán obtenerse más de CIEN (100) litros de vino por CIENTO TREINTA (130) kilogramos de uva.





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

- j) El tenor alcohólico natural mínimo de los vinos obtenidos, que en ningún caso podrá ser inferior al vigente, conforme a la Ley N° 14.878 y sus normas complementarias.
- k) Los procedimientos de control, análisis químicos, apreciación de calidad y examen sensorial, estableciendo los límites de los componentes de los vinos protegidos, así como los parámetros analíticos que se juzguen de interés para la caracterización de los mismos.

Para que los vinos producidos conforme al reglamento interno puedan acceder a la Denominación de Origen Controlada (D.O.C.), deberán someterse a un examen organoléptico mediante muestreros aleatorios suficientemente representativos.

- l) Normas para la designación y presentación de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Controlada (D.O.C.).
- m) La identificación y el registro de viñateros y bodegueros, y de los productos protegidos con la Denominación de Origen Controlada (D.O.C.).
- n) El Registro de Viñedos en el que se inscribirán las parcelas, situadas en el área de producción correspondiente, que cumplan las condiciones establecidas en el reglamento y los requisitos complementarios de carácter técnico, que en cada caso establezca el Consejo de Promoción.

Para la reinscripción en el Registro de un viñedo que hubiera sido dado de baja, deberán transcurrir CINCO (5) años, salvo cambio de titularidad.

Las bodegas y fábricas que se inscriban en los correspondientes registros deberán estar situadas en el interior del área de producción.



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

o) El Régimen de infracciones y sanciones, para cuya tipificación, deberá adaptarse, como marco de referencia, la clasificación establecida en el artículo 44 de la Ley Nº 25.163.

4°.- Una vez reconocida y registrada la Denominación de Origen Controlada (D.O.C.), el Consejo de Promoción presentará ante el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, para su oficialización, original y copia del correspondiente reglamento interno definitivo, en un plazo no mayor de CINCO (5) días hábiles.

Asimismo, acompañará los elementos distintivos de los productos (etiqueta, oblea, collarines, etc.) para su identificación y control en la circulación comercial, en la cantidad de ejemplares de cada uno que establezca el Organismo.

5°.- Establécese un período de transición de DOS (2) años a partir de la publicación de la presente en el Boletín Oficial de la República Argentina, durante el cual los elaboradores y fraccionadores de las Denominaciones de Origen Controladas (D.O.C.) anteriores a la vigencia de la Ley Nº 25.163, podrán hacer uso de los marbetes en existencia.

6°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplido, archívese

RESOLUCIÓN N° C.8

I.N.V.
Ar C)
TB

Enviado ENRIQUE LUIS TAVARES
VOCAL DIRECCIÓN NACIONAL - INV



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

ANEXO I DE LA RESOLUCIÓN N° C.8/03.-

**SOLICITUD PARA RECONOCIMIENTO, REGISTRO,
PROTECCION Y DERECHO AL USO DE UNA D.O.C.**

(Por triplicado: original para el expediente, duplicado para el interesado como constancia de presentación y triplicado para el Registro Nacional de I.P., I.G. y D.O.C.)

Nombre del Consejo de Promoción:

Personería Jurídica:

Nombre del solicitante representante:

Documento de Identidad:

Carácter del solicitante, debidamente acreditado:

Domicilio legal:

Teléfono: Fax: e-mail:

Identificación del o los productores que se postulan para el reconocimiento de la D.O.C. razón social y N° de inscripción ante el I.N.V. de cada uno:

Catastro de los viñedos y establecimientos asentados en la zona, según padrón de inscripción del I.N.V.:

Detalle de los informes, antecedentes y estudios que se acompañen, en versión papel y soporte informático:

Proyecto de Reglamento Interno de la Denominación de Origen controlada (D.O.C.) solicitada: