INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

INTI

Ministerio de Desarrollo Productivo Argentina

Banco Nación

GOBIERNO DE SAN JUAN

65 Años 1957·2022

#INTI65años

Un INTI cerca de la industria nacional, abierto hacia el futuro

Calidad y Trazabilidad en la industria vitivinícola

Humberto Manzano.

1 de julio de 2022

TRAZABILIDAD

“Serie de procedimientos que permiten seguir el proceso de evolución de un producto en cada una de sus etapas” (código alimentario).

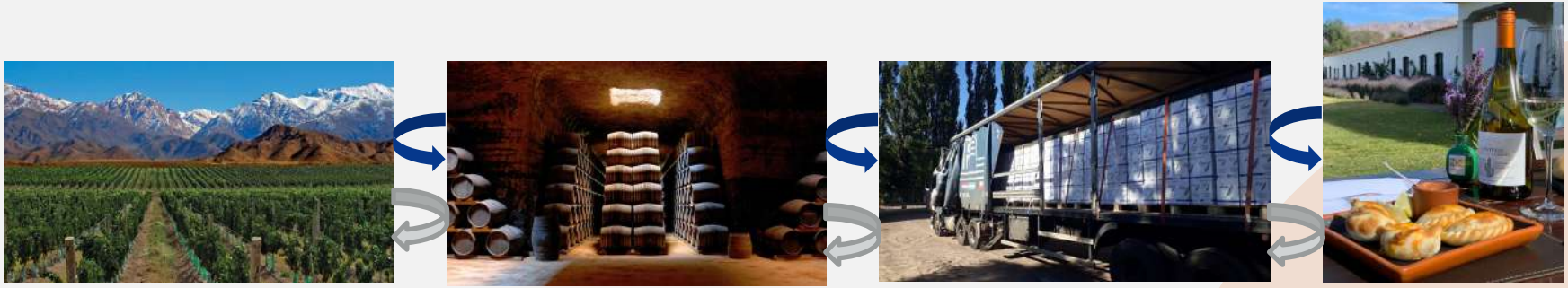
El término trazabilidad se puede referir al origen de las materias primas, el histórico de los procesos aplicados al producto, la distribución y la localización del producto después de la entrega.

REGISTRO

Resulta esencial para poder establecer una cadena, la disponibilidad de Registros adecuados.

- **un método de seguimiento ininterrumpido**
- **un medio (registros) :** para que aquellas actividades o insumos, o materias primas que conforman un producto, puedan rastrearse en un grado significativo y veraz, para poder rehacerlo en las diversas etapas que se requieran.

TRAZABILIDAD



TRAZABILIDAD

1/4

DECLARACION JURADA DE ACTUALIZACION DEL REGISTRO DE VIÑEDOS

Instituto Nacional de Vitivinicultura

Nº de Viñedo		I.G.	
		DOC	

Reservado I.N.V.			
Alta	/ /		
Rectificativa	/ /		
	Grad	Min	Seg
Latitud			
Longitud			
Altitud			

Nº Registro Catastro Provincial
Nº de Irrigación
Nº RENSPA

RUBRO I

1 - Titulares del Viñedo

	a) Apellidos	Nombres	Tipo de Docum	Número
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

b) Razón Social	c) Nº de CUIT
	— —

2- Ubicación del Viñedo		Reservado I.N.V.
1	Calle y Número	
2	Provincia	

Tarjeta del Viñatero

CIU

DECLARACION JURADA INGRESO DE UVA

ORIGINAL

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

COMPROBANTE Nº 10.198.328

DIA	MES	AÑO
01	02	21

RUBRO - I — BODEGA, FABRICA O DISTRIBUIDOR

RAZON SOCIAL: ELIAS HERMANOS S.A.

Nº INSCRIPCIONES

I.N.V.	P73542
CUIT	30699569514
ING. BRUTOS	
CAJA PREV. SOCIAL	
OTROS	

RUBRO - II — VIÑATERO, CONTRATISTA O PROPIETARIO UVA

RAZON SOCIAL: VIñEDOS PILAR SA

Nº INSCRIPCIONES

I.N.V.	Z24662
CUIT	30715716646
ING. BRUTOS	
CAJA PREV. SOCIAL	
OTROS	

RUBRO - III — PESADA - Kg.

BRUTO 17000 TARA 7260 NETO 9740

RUBRO - IV — CARACTERISTICAS DEL VEHICULO

PATENTE Nº WOW895 MODELO: 1980

NOMBRE DEL CONDUCTOR: ZALAZAR, ENZO JAVIER

RUBRO - V

VARIEDAD: CABERNET SAUVIGNON

CODIGO 133

TENOR AZUCARINO 226 g/l.

RUBRO - VI — MODALIDAD DE COMERCIALIZACION

1 - PROPIA ( ) 2 - ADQUIRIDA (X) 3 - TERCERO ( )

RUBRO - VII

OBSERVACIONES: COSECHA MECANICA 0---- 0

Los datos consignados precedentemente, tienen el carácter de DECLARACION JURADA.

MV 02 TRASLADOS REMITENTE, RECEPTOR Y DESCRIPCION DEL PRODUCTO A TRASLADAR

Sistema de Aprobación de Documentos — **Alta Marcas**

Imprimir Página | Configurar Página | Vista Previa | Menu

Fecha Inicio: 05/05/2022	Fecha Hasta: 04/06/2022	Fecha Final:

RUBRO I: Establecimiento Remitente

Nro Inscripto:	A71673	Tipo de Establecimiento:	2 - BODEGA		
Razon Social:	COOPERATIVA VITIVINICOLA DE MENDOZA LTDA.				
Domicilio:	RUTA PROVINCIAL N 36 S/N				
Provincia:	MENDOZA	Departamento:	LAVALLE	Localidad:	TRES DE MAYO
El producto a trasladar:	Propio: 0 Tercero: 360000	Traslado en Retorno:	0	Traslado en Depósito:	1

RUBRO II: Establecimiento Receptor

Nro Inscripto:	B72134	Tipo de Establecimiento:	2 - BODEGA		
Razon Social:	FECOVITA COOP. LTDA.				
Domicilio:	CARRIL GOMEZ 265				
Provincia:	MENDOZA	Departamento:	MAIPU	Localidad:	GENERAL GUTIERREZ
El producto a trasladar:	Propio: 360000 Tercero: 0				

RUBRO III: Producto a trasladar

Denominación del Producto:	VINO VARIETAL TINTO	Cod. Prod.	391
Cod. Variedad 1:	120 % Var 1:85	Cod. Variedad 2:	262 % Var 2:15
Cod. Variedad 3:	0 % Var 3:0		
Procedencia de Elab. :	1 - DE LA MISMA ZONA	Estado:	1 - DISPONIBLE
Año de Elab.:	2022	Volúmen en Litros:	360000
Grado Alcohólico:	13.4	Azucar (g/l):	2.1
Acidez total (g/l) Alcohólico:	5.6	Acidez Volátil (g/l):	0.46
Extracto Seco (g/l):	30	Número de Análisis:	RES.12/2019
Producto con Borras:	No	Grados Brix:	
Tipo Analisis :	1	Tipo DG:	SO
Nro DG. :	0	Grados Abs. :	4824000
Homogeneizado:	No	Frigorifico:	
Porcentaje Color:	0		

RUBRO IV: OBSERVACIONES

CONTRATO Nº 2004

MV05 60-1922650- 2022/0 Grado Alc: 13,4 Volumen: 360000 Fecha del Doc.: 04/05/2022 Documento de Referencia

MV05 60-1922545- 2022/0 360000 lts Grado Alcoholico: 13,4; Var_1: 120; Var_2: 262; Var_3: 0; AñoElab: 2022 ---Origen Fino

MV 05 MOVIMIENTOS VARIOS DENTRO DE UN ESTABLECIMIENTO EN ESTE CASO UNA SOLICITUD DE ANALISIS DE LIBRE CIRCULACION, DISMINUYE VINO Y MOSTO Y AUMENTA VINO ENDULZADO

Sistema de Aprobación de Documentos — **Alta Marcas**

Imprimir Página | Configurar Página | Vista Previa | Menu

Nro_control: 0018430680A710580320220624 — 60- 0 -2022

RUBRO I

Nro Inscripto:	A 71058	Tipo de Establecimiento:	2 BODEGA
Razon Social:	GRUPO PEÑA FLOR S.A.		
Domicilio:	NUEVA MAYORGA Y MITRE		
Provincia:	MENDOZA	Departamento:	MAIPU — Localidad: COQUIMBITO
Tipo de Movimiento:	110 SOLICITUD LIBRE CIRCULACION		
Nro Documento de Origen:	0		
Frigorifico:	-		

RUBRO II: DISMINUCIONES

norden	cprod	cvar	%Var 1	codvar2	%Var 2	codvar3	%Var 3	prop	estado	zona	anio	litros	galc	Grado Abs	Tip. Anal	nroana	Tipo DG	Nro. DG	Porcentaje Color
1	400 VINO BLANCO	0	0	0	0	0	0	P	DISP	MZONA	2022	306767	12,5	3834588	4	M-0001918219	SO	0	0
2	450 MOSTO CONCENTRADO BLANCO	0	0	0	0	0	0	P	DISP	MZONA	2022	17300	0	0	4	M-0001917844	SO	0	0
3	500 GRADOS BRIX ABSOLUTOS	0	0	0	0	0	0			NOESP	0	15940	0	0	1	0	SO	0	0

%>

RUBRO III: AUMENTOS

norden	cprod	cvar	%Var 1	codvar2	%Var 2	codvar3	%Var 3	prop	estado	zona	anio	litros	galc	Grado Abs	Tip. Anal	nroana	Tipo DG	Nro. DG	Porcentaje Color
4	403 VINO ENDULZADO BLANCO	0	0	0	0	0	0	P	DISP	MZONA	2022	324067	11,8	3823991	2	M-0001918903	SO	0	0

RUBRO IV: OBSERVACIONES

SALDO PROYECTADO POR NRO ANALISIS DE DISMINUCIONES

Nro. Analisis	Nro. Insc.	Alcohol	Valor	Litros Remitidos	Saldo Existente	Saldo Proyectado	Existencia Analisis	Fecha Analisis	Dias a la fecha actual	Producto	Variedad	Año
M-0001918219	A 71058	Alcohol % vol. a 20ºC	12,5	306767	0	-306767	Numero de analisis existente	22/06/2022	2	400	0 - 0 - 0	2022
M-0001917844	A 71058	Alcohol % vol. a 20ºC	0,0	17300	39130	21830	Numero de analisis existente	21/06/2022	3	450	0 - 0 - 0	2021

"2022 - Las Malvinas son Argentinas"

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

I.N.V.SM-0001911646

REPUBLICA ARGENTINA, MENDOZA,SAN MARTIN 430 (M5500AAR)

Fecha de Certificado: 26 de Mayo de 2022

MUESTRA MANIFESTADA: VINO ENDULZADO TINTO----2020

Si la "Fecha Última Modificación" es distinta a la "Fecha de Certificado", éste reemplaza al primero emitido -

Fecha Ult.Modificación: 26/05/2022 14:31

OBJETO DEL ANALISIS: LIBRE CIRCULACION TIPO

Denominación Origen: SO - -

Muestra Nº: 200-200-931.427-2.022 presentada el: 26/05/2022 Anál. Origen: -0000000000
de la partida de: QUINIENTOS TRES MIL CUATROCIENTOS VEINTE LITROS (503.420,00)
Tipo de Envase: ********** Orden y Sello: *****-*****
Perteneciente a: AITOR IDER BALBO S.A.A.C.I.(D74715) - ()

Domiciliado en: BAUDREL S/N BUEN ORDEN SAN MARTIN MENDOZA
Faja de Seg. Nº: ******-******-******-******

Masa volúmica a 20ºC g/ml:	0,9956
Alcohol % vol. a 20ºC:	12,6
Extracto seco g/l:	35,9
Azúcares reductores g/l:	7,40
Acidez total en tartárico g/l:	6,00
Acidez volátil en acético g/l:	0,67
Sulfatos en SO4K2 g/l:	menos de 1,50
Acido sórbico mg/l:	-
Metanol ml/l:	menos de 0,51
Anh.Sulfuroso total mg/l:	120
Desviación polarimétrica:	- 0,4
Observación microscópica:	normal
Sabor:	vinoso
Aroma:	normal
Aspecto:	limpido
Color:	tinto
Cobre mg/l:	menos de 1,00
Plomo mg/l:	menos de 0,10
Cadmio mg/l:	menos de 0,01
Arsénico mg/l:	menos de 0,20
Cinc mg/l:	menos de 5,00

Viñas de Balbo
CLÁSICO TINTO
Vista: Rojo rubí intenso, con matices violáceos.
Aroma: A frutas rojas y notas especiadas.
Boca: Vino joven y frutal, de larga persistencia.
Beber: Entre 16° y 18°C.
BALBO
VINO TINTO. ELABORADO Y ENVASADO POR: BODEGA
A. I. BALBO S.A. I.N.V. D-74715. MENDOZA - ARGENTINA.
PRODUCTO DE ARGENTINA.
VINO ARGENTINO BEBIDA NACIONAL.
BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA
SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.
Alc. 13% V/V 1125 ml CONTIENE SULFITOS

MRC
MATERIAL DE REFERENCIA CERTIFICADO EN VINO

INTI -INV ARGENTINA

DISEÑO Y PRODUCCIÓN

Material Candidato fraccionado (MCF)

Características:

- Graduación alcohólica entre 10º - 15º
- Acidez volátil: 0,2 - 0,8 g/L
- pH: 3 - 4
- Tenor azucarino: 4-10 g/L
- Anihidrido sulfuroso libre mayor a 30 mg/L
- Filtraciones igual o inferior a 0,65 micrones y envasado con gas inerte.
- Contener adición de 10 g/hl de dicarbonato de dimetilo (DMDC)

Material Candidato fraccionado (MCF)

Asignación de valor

- Técnicas utilizadas:
  - Grado alcohólico.
  - Azúcares reductores.
  - Acidez volátil.
  - pH.

INTI

Certificado

INTI – INV –MRC 016 – LOTE 01/21

Primera versión.

Mantenimiento de la certificación del MRC: El INTI monitorea el MRC durante su período de validez y notificará al comprador si ocurrieran cambios técnicos sustanciales que afecten al valor informado antes de su vencimiento.

Fecha de emisión del certificado: Mendoza, 27 de septiembre de 2021

Lic. Cecilia E Espejo
Director Técnico de Alimentos Cuyo

Lic. Esp. Patricia A Gatti
Subgerente Operativo de Metrología Científica e Industrial.

Precauciones y advertencias / Notas y cuidados para el usuario:

Para uso exclusivo de laboratorio. No apto para el consumo humano. Información complementaria en ficha de seguridad

Hasta el momento de su uso conservar el MRC en su envase original al abrigo de la luz, a una temperatura entre los 15 y 25 °C y preferentemente en posición horizontal. Los valores certificados no se considerarán válidos si el material no se conserva en estas condiciones.

Instrucciones para la manipulación y uso:

Homogeneizar la botella invirtiéndola al menos ocho veces antes de su apertura. Sólo abrir en el momento de realizar los ensayos. Luego de su apertura utilizar inmediatamente y descartar el material remanente.

Condiciones de almacenamiento:

Almacenar al abrigo de la luz entre 15 y 25°C.

Tamaño mínimo de muestra:

El tamaño mínimo de muestra que garantiza la homogeneidad es de 200 ml.

Responsable de gestión de producción de materiales de referencia ISO 17034

MRC016 único en América

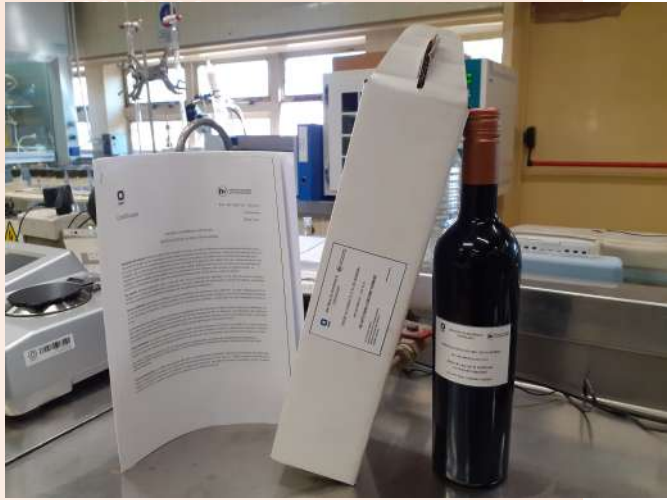


Tabla 1

Valores certificados	
Propiedad	Valor e incertidumbre (K=2)
Grado alcohólico (ml/100ml a 20°C)	12,50 ± 0,10
pH a 20°C	3,49 ± 0,05

Tabla 2

Valores indicativos (no certificados)	
Propiedad	Valor e incertidumbre (K=2)
Azúcares reductores (g/l)	7,26 ± 0,26
Acidez volátil (g/l)	0,24 ± 0,06

Responsable de gestión de producción de materiales de referencia ISO 17034

LGC

ERM
European Reference Materials

CERTIFICATE OF ANALYSIS

ERM®-BA002a

Wine – Nominal 10 % ABV (Alcohol by Volume)		
Parameter	Certified Value [1] at 20 °C	Uncertainty [2]
Alcoholic Strength (% ABV)	10.12	0.04

1. The certified value for this material was interpolated from the Official Laboratory Alcohol Table (H M Customs & Excise Reference RDC80/267/04) using the value of the apparent density in air at 20 °C obtained by pycnometry, with all weighings, temperature, volume and other influence quantities traceable to the International System of units (SI).

2. The quoted uncertainty is the half-width of the expanded uncertainty interval calculated using a coverage factor (k) of 2, which gives a level of confidence of approximately 95 %.

Actualmente $160.000

Para adquirir este Material de Referencia Certificado:

utserviciosyensayos@inti.gob.ar

Para consultas técnicas:

María Paula Fernández.
mpfernandez@inti.gob.ar

Pablo Polo
ppolo@inti.gob.ar
teléfono personal +54 9 261 4168379.

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

INTI

Ministerio de Desarrollo Productivo Argentina

Banco Nación

GOBIERNO DE SAN JUAN

MUCHAS GRACIAS