



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2017 - Año de las Energías Renovables

Anexo

Número: IF-2017-00738787-APN-GF#INV

MENDOZA, 2A. SECCION
Miércoles 18 de Enero de 2017

Referencia: FORMULARIO DECLARACIÓN JURADA PARA ACREDITAR UVA PARA ELABORAR
"VINO ARTESANAL"

El presente formulario deberá ser llenado por el titular o responsable del viñedo en carácter de Declaración Jurada.

1. Razón Social del Viñedo:.....
2. Número de inscripción ante el INV del Viñedo:.....
3. Tipo y N° de Doc. de Identidad del titular o responsable del Viñedo:.....
4. Cantidad de uva entregada (kg):
5. Variedad de uva entregada:.....
6. Razón Social del Elaborador de Vino Artesanal:.....
7. Nro. de inscripción ante el INV del Elaborador de Vino Artesanal:.....

.....

.....

Firma del técnico que certifica la
variedad de la uva transportada

Firma y aclaración del titular o
responsable del Viñedo

.....
Fecha

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR, o=MINISTERIO DE MODERNIZACION,
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT 30715117564
Date: 2017.01.18 10:30:34 -0300'

Armando Tonioni
Gerente
Gerencia de Fiscalización
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA -
GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR,
o=MINISTERIO DE MODERNIZACION, ou=SECRETARIA DE
MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT
30715117564
Date: 2017.01.18 10:30:35 -0300'



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2017 - Año de las Energías Renovables

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número: IF-2017-00738762-APN-GF#INV

MENDOZA, 2A. SECCION
Miércoles 18 de Enero de 2017

Referencia: FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN Y LLENADO DE DOCUMENTACION PARA
ELABORADORES DE VINO ARTESANAL

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 6 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR, o=MINISTERIO DE MODERNIZACION,
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT 30715117664
Date: 2017.01.18 10:30:25 -03'00'

Armando Tonioni
Gerente
Gerencia de Fiscalización
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA -
GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR,
o=MINISTERIO DE MODERNIZACION, ou=SECRETARIA DE
MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT
30715117664
Date: 2017.01.18 10:30:25 -03'00'



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN PARA ELABORADORES DE VINO ARTESANAL

NUMERO DE INSCRIPCIÓN

CÓDIGO DE INSCRIPTO: 67

	V A			
--	-----	--	--	--

A- TITULAR

APELLIDO Y NOMBRE:

TIPO Y NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD:

NÚMERO DE C.U.I.T. :

B- UBICACIÓN

CALLE Y NÚMERO:

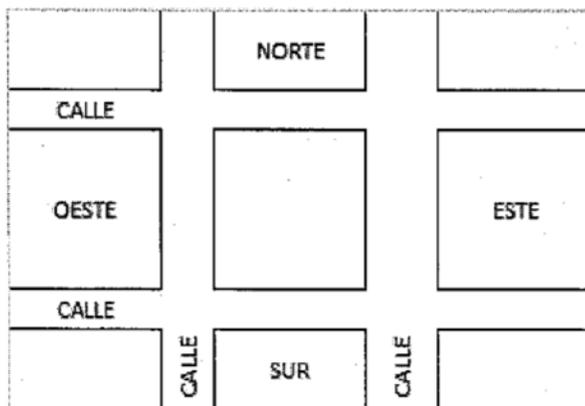
LOCALIDAD:

DEPARTAMENTO:

PROVINCIA:

TELÉFONO/FAX/CORREO ELECTRÓNICO:

C- CROQUIS DE UBICACIÓN



LINDEROS DE LA PROPIEDAD

Al Norte: _____

Al Sur: _____

Al Este: _____

Al Oeste: _____

Puntos de Referencia: _____

Autorizo al Instituto Nacional de Vitivinicultura a inspeccionar el local destinado para elaborar Vino Artesanal delimitado como perímetro en rojo, durante las 24 hs. del día



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura

**DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR E INSTRUCCIONES DE LLENADO DEL
"FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN PARA ELABORADORES DE VINO
ARTESANAL"**

A- DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

- 1.- Formulario de inscripción para elaboradores de vino artesanal.
- 2.- Fotocopia de documento de identidad.
- 3.- Constancia de inscripción ante la Administración Federal de Ingresos Públicos de la Clave Única de Identificación Tributaria (C.U.I.T.).
- 4.- Croquis en hoja A4 de la propiedad, que defina perfectamente el local a inspeccionar, delineándolo con trazas de color rojo.
- 4.- Rótulo o marbete identificatorio que utilizará para la comercialización.
- 5.- Habilitación Municipal.

B- LLENADO Y RECEPCIÓN DEL FORMULARIO

Este formulario modelo oficial debe ser presentado en original y UNA (1) copia. El original será destinado para el legajo del establecimiento, y la copia para el interesado.

1.- Número de inscripción

Se debe consignar el número de inscripción otorgado por la jurisdicción del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) que corresponda.

2.- Titular

2.1. Apellido y Nombre

Se deberá asentar el apellido y nombre del elaborador.

2.2. Tipo y Número de documento de identidad

Se consignará el tipo y número de documento de identidad que posea el elaborador.



*Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

2.3 Número de C.U.I.T.

Se consignará el número de la Clave Única de Identificación Tributaria del elaborador.

3.- Ubicación

3.1. Calle y Número

Se deberá asentar el nombre de la calle y número del lugar donde el titular elaborará el vino.

3.2. Localidad

Se consignará la localidad del lugar donde el titular elaborará el vino.

3.3. Departamento

Lugar destinado para asentar el departamento donde el titular elaborará el vino.

3.4. Provincia

Para asentar la provincia donde radica el elaborador y el código postal.

3.5. Teléfono, Fax, Correo Electrónico

Lugar destinado para colocar el número de teléfono, fax y/o correo electrónico si posee.

4. Croquis de Ubicación

Se deberá dibujar en el croquis el lugar de la propiedad en donde se elaborará el producto, teniendo en cuenta que se debe completar con los nombres de las calles en función de los puntos cardinales. Asimismo se tendrá que completar con el nombre de los vecinos colindantes e indicar algún lugar de referencia que sirva para ubicar la propiedad.

Esta hoja del formulario deberá ser firmada por el responsable inscripto dejando constancia que autoriza al INV a inspeccionar el local destinado para elaborar Vino Artesanal durante las 24 hs. del día.

5. Datos complementarios del elaborador de vino artesanal



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura

5.1. Vasijas vinarias

Este espacio está destinado para asentar el número y capacidad de las vasijas vinarias que posee el elaborador. Se deberá consignar el tipo y la capacidad de cada una de ellas expresada en litros.

6. Firma y aclaración del responsable

Espacio destinado para la firma y aclaración del elaborador.

7. Firma y sello del INV

Espacio destinado para la firma y sello por parte del personal del Instituto Nacional de Vitivinicultura.



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2017 - Año de las Energías Renovables

Anexo

Número: IF-2017-00738722-APN-GF#INV

MENDOZA, 2A. SECCION
Miércoles 18 de Enero de 2017

Referencia: REQUISITOS DE ELABORACIÓN, CIRCULACIÓN Y PARÁMETROS ANALÍTICOS DE VINO ARTESANAL.

A- DE LA ELABORACION

En un plazo mínimo de CINCO (5) días hábiles anteriores al inicio de la elaboración de cada año, los elaboradores de Vino Artesanal deberán comunicar mediante nota por duplicado o correo electrónico en las oficinas del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) de su jurisdicción, el inicio de elaboración con los siguientes datos:

1. Fecha de inicio de elaboración.
2. Los saldos de vinos remanentes de las cosechas anteriores por color con su respectivo Análisis de Libre Circulación.

Finalizada la elaboración, el Elaborador de Vino Artesanal deberá concurrir a las oficinas del INV para comunicar tal situación. Para tal fin deberá presentar una Nota por duplicado, en la cual tendrá que aportar los litros de vino obtenido por color, como así también la documentación comercial que acredite la materia prima utilizada y los Formularios Declaración Jurada para Acreditar Uva para elaborar "Vino Artesanal", aprobados por la presente. Asimismo el interesado queda obligado a presentar las muestras de vino nuevo con el fin de obtener el análisis de Libre Circulación de "Vino Artesanal". Para ello deberá presentar CUATRO (4) botellas de por lo menos SETECIENTOS (700) ml. de capacidad, por cada tipo de producto que desee identificar.

B- DE LA CIRCULACION

El "Vino Artesanal" podrá liberarse al consumo en botellas y damajuanas de vidrio, y serán identificados mediante un rótulo o marbete adherido al envase.

La denominación será Vino Artesanal, seguido de las características cromáticas del producto. Podrá consignarse la denominación varietal que corresponda.

Todo rótulo o marbete deberá poseer las siguientes Menciones Obligatorias:

Nombre del elaborador

Dirección del establecimiento

Número de inscripción ante el INV

Denominación legal del producto

Número de análisis de Libre Circulación

Capacidad del envase

Leyenda "Beber con moderación" y "Prohibida la venta a menores de 18 años"

Contenido de alcohol

Menciones Optativas:

Designación varietal (lo cual deberá ser justificada con la materia prima declarada, debiendo utilizar una relación de 130 Kg de uva para la obtención de 100 litros de producto)

Marca Comercial

C- DE LOS PARÁMETROS ANALÍTICOS

Los Vinos Artesanales deberán reunir las características químicas de un vino genuino y responder en todo momento a los límites y tolerancias analíticas fijadas por la reglamentación vigente. El grado alcohólico no podrá ser inferior a ONCE COMA CINCO (11,5) % vol.

Clasificación Analítica: "Vino Artesanal Apto para el Consumo"

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, o=AR, o=MINISTERIO DE MODERNIZACION
o=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT 30715117564
Date: 2017.01.18 10:30:07 -03'00'

Armando Tonioni
Gerente
Gerencia de Fiscalización
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA -
GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, o=AR,
o=MINISTERIO DE MODERNIZACION, o=SECRETARIA DE
MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT
30715117564
Date: 2017.01.18 10:30:07 -03'00'



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2017 - Año de las Energías Renovables

Anexo

Número: IF-2017-00738654-APN-GF#INV

MENDOZA, 2A. SECCION
Miércoles 18 de Enero de 2017

Referencia: RÉGIMEN DE CLASIFICACIONES Y DESTINO DE LOS PRODUCTOS OBSERVADOS
DE VINO ARTESANAL

Cabe aclarar que atento que estos inscriptos no tienen la obligatoriedad de poseer enólogo en su establecimiento, en los casos de contraverificación, el responsable inscripto podrá solicitar la correspondiente pericia, la que podrá ser presenciada por un técnico inscripto y habilitado ante el INV a propuesta del elaborador, lo cual deberá quedar perfectamente aclarado en las actuaciones correspondientes.

De resultar observado el producto y de no solicitar el interesado la contraverificación dentro de los CINCO (5) días de haber sido notificado del resultado del análisis observado, la delegación actuante deberá remitir las actuaciones al laboratorio correspondiente para el cierre de la etapa analítica y consecuentemente dar de baja a la muestra de acuerdo a la reglamentación vigente.

Los productos clasificados como Adulterados, Aguados, Manipulados o en Infracción, tendrán como único destino el "Derrame".

Cuando hayan sido clasificados como No Aptos para la Libre Circulación, el interesado deberá proponer su destino, el cual quedará sujeto a consideración de la Gerencia de Fiscalización de este Organismo.

Los productos clasificados como Averiadados o Enfermos, podrán destinarse a Vinagre o Derrame.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, o=AR, o=MINISTERIO DE MODERNIZACION,
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT 30715117584
Date: 2017.01.16 10:29:27 -03'00'

Armando Tonioni
Gerente
Gerencia de Fiscalización
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA -
GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, o=AR,
o=MINISTERIO DE MODERNIZACION, ou=SECRETARIA DE
MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT
30715117584
Date: 2017.01.16 10:29:28 -03'00'



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2017 - Año de las Energías Renovables

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número: IF-2017-00737834-APN-GF#INV

MENDOZA, 2A. SECCION
Miércoles 18 de Enero de 2017

Referencia: REQUERIMIENTOS DE CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 4 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR, o=MINISTERIO DE MODERNIZACION,
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT 30715117564
Date: 2017.01.18 10:21:12 -0300

Armando Tonioni
Gerente
Gerencia de Fiscalización
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA -
GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR,
o=MINISTERIO DE MODERNIZACION, ou=SECRETARIA DE
MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT
30715117564
Date: 2017.01.18 10:21:13 -0300



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura

REQUERIMIENTOS DE CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

REQUERIMIENTOS DE CUMPLIMIENTO PARA ELABORADORES DE VINOS ARTESANALES			
1. REQUISITOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		NIVEL	CUMPLIMIENTO
1.1 Condiciones externas			
1.1.1	Los alrededores del establecimiento estén libres de malezas, basura y otro tipo de sustancias contaminantes.	MUY NECESARIO	
1.2 Construcción e instalaciones internas			
1.2.1	Las instalaciones deben permitir el fácil acceso para realizar una limpieza adecuada.	MUY NECESARIO	
1.2.2	Debe existir un sector destinado al almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados, que permita su correcta higienización. Dicho almacenamiento debe realizarse correctamente, preferentemente sobre tarimas.	MUY NECESARIO	
1.2.3	Los tableros eléctricos deben poseer tapas de protección, disyuntores diferenciales y llaves térmicas. Los cables de corriente eléctrica no deben estar sueltos ni descubiertos. Los tomacorrientes, enchufes e interruptores deben estar protegidos para evitar que se mojen o humedezcan durante la elaboración o saneamiento del sector.	MUY NECESARIO	
1.3 Abastecimiento y empleo de agua			
1.3.1	El agua utilizada para limpieza debe ser POTABLE. El agua de pozo deberá contar con análisis físico-químico y microbiológico que asegure expresamente la condición de POTABLE.	OBLIGATORIO	
1.3.2	Los recipientes de almacenamiento de agua potable deben ser limpiados con la frecuencia adecuada. Debe existir un registro de dicha limpieza.	MUY NECESARIO	
1.4 Instalaciones para higiene			

Form. N° 1159 D. y III

IF-2017-00737834-APN-GF#INV



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura

1.4.1	Debe existir un baño con las instalaciones en funcionamiento y provistos de insumos para higiene.	OBLIGATORIO	
1.5 Iluminación y ventilación			
1.5.1	Debe existir iluminación adecuada para realizar las tareas correctamente. Los artefactos de iluminación deben estar recubiertos, especialmente en zonas de elaboración y envasado, por razones de seguridad.	MUY NECESARIO	
1.5.2	El área de fermentación debe estar suficientemente ventilada para evitar acumulación de gases. El sector de almacenamiento de productos de limpieza también debe estar ventilado y ubicado lo más alejado posible al sector de elaboración.	MUY NECESARIO	
1.6 Equipos y utensilios			
1.6.1	Los recipientes para almacenar los desechos y/o materias no comestibles (como ser: orujos, escobajos, semillas, borras, etc.) originados en las operaciones de la elaboración del vino, deben ser los adecuados para permitir una fácil limpieza y eliminación de su contenido.	MUY NECESARIO	
2. REQUISITOS DE HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO		NIVEL	CUMPLIMIENTO
2.1 Limpieza y desinfección			
2.1.1	Debe existir un procedimiento que describa de manera clara y precisa qué, cómo, dónde, con qué y cuándo se realizan las tareas de limpieza y desinfección del establecimiento elaborador.	NECESARIO	
2.1.2	Los pisos, desagües, paredes y demás estructuras deben encontrarse limpios e higienizados. No debe existir agua acumulada por trabajos de limpieza.	OBLIGATORIO	
2.1.3	No debe haber presencia de equipos, utensilios, etc. que estén fuera de uso. En caso de requerir reparaciones tomar acciones adecuadas.	MUY NECESARIO	
2.2 Manipulación, almacenamiento y eliminación de residuos			
2.2.1	Debe existir un contenedor u otro sistema de eliminación de basura, preferentemente con tapa para evitar la entrada de plagas. La basura se debe retirar con la frecuencia necesaria, evitando que se acumule.	MUY NECESARIO	
2.3 Ausencia de animales domésticos			

Form. N° 1159 O. y M.

IF-2017-00737834-APN-GF#INV



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura

2.3.1	En caso de existir animales domésticos por tema de seguridad, se debe evitar el ingreso de los mismos al establecimiento.	MUY NECESARIO	
2.4 Almacenamiento de sustancias peligrosas y contaminantes			
2.4.1	Los productos utilizados tanto para el control de plagas como para tareas de limpieza y desinfección del establecimiento, como también aquellos productos contaminantes y/o peligrosos, deben ser almacenados en un lugar alejado y /o cerrado, en un depósito o armario con llave. Se deberán conservar en sus envases originales, con sus respectivos rótulos.	OBLIGATORIO	
3. REQUISITOS DE LA MATERIA PRIMA		NIVEL	CUMPLIMIENTO
3.1 Transporte de la materia prima			
3.1.1	Los medios para transportar la uva hacia la bodega deben ser adecuados, en buenas condiciones de conservación y de fácil limpieza para evitar que la misma se contamine.	NECESARIO	
4. REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN		NIVEL	CUMPLIMIENTO
4.1 Requisitos aplicables a los insumos enológicos			
4.1.1	Los insumos enológicos, tales como levaduras, ácido tartárico, etc. deben almacenarse en un lugar que permita su correcta conservación y separadamente de los productos de limpieza y/o peligrosos.	MUY NECESARIO	
4.2 Elaboración			
4.2.1	El personal responsable de la elaboración debe haber recibido capacitación debidamente certificada.	OBLIGATORIO	
4.3 Envasado			
4.3.1	Los envases en los que se fraccionará el vino, deben estar limpios y en buen estado. Los envases deben ser almacenados adecuadamente para evitar la contaminación de los mismos.	MUY NECESARIO	
4.4 Subproductos			

Form. N° 1159 0, y III

IF-2017-00737834-APN-GF#INV



Ministerio de Agroindustria
Instituto Nacional de Vitivinicultura

4.4.1	Los subproductos del proceso de elaboración y demás operaciones (orujos, borras, semillas, escobajo, etc.) deben almacenarse correctamente y retirarse con la frecuencia que corresponda, de modo que no se acumulen y puedan contaminar el producto final.	MUY NECESARIO	
4.5 Documentos y registros			
4.5.1	Deben existir registros de todas las tareas realizadas en el establecimiento, desde el ingreso de la uva, hasta el embotellado final y el periodo de conservación.	MUY NECESARIO	
5. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS		NIVEL	CUMPLIMIENTO
5.1	Los métodos de conservación y almacenamiento del vino terminado sean apropiados. Los controles que se realizan durante la etapa de conservación deben ser adecuados para poder detectar cualquier posible contaminación del vino/mosto.	MUY NECESARIO	
6. CONTROL DE ALIMENTOS		NIVEL	CUMPLIMIENTO
6.1	Debe haber evidencia escrita de que el establecimiento realiza los análisis establecidos por ley.	OBLIGATORIO	