

DECLARACIONES JURADAS Y CERTIFICACIONES PARA ELABORAR VINOS ESPECIALES Y VINOS ESPUMANTES.

Lic. Sebastián Prieto



Sistema de DDJJ on line

Browser address bar: <https://www.argentina.gob.ar/inv>

Bookmarks: Gestión Documental, SEUBE - DIPLOMATU, Red Link - BNA, Cursos y capacitación, DDJJ Docente-Gob. N, Campus Virtual INAP, Infoleg - Información

Consultá el padrón porque puede cambiar el lugar donde votás.

Argentina.gob.ar

Buscar trámites, servicios o áreas

miArgentina

Inicio / Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca / Instituto Nacional de Vitivinicultura

Transparencia | Institucional



INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Guiamos y controlamos a la industria vitivinícola en forma eficiente, hacia la elaboración de productos genuinos y aptos para el consumo.


Sistema de DDJJ on line







Sistema de DDJJ on line

← → ↻ 🏠 https://ddjj.inv.gov.ar/vidaltec/ ☆ 🔒 📄 🗑️ 🛡️ 📺 🗂️ 📄 📄 📄

★ Bookmarks 🌐 Gestión Documental 🏠 SEUBE - DIPLOMATU 🌐 Red Link - BNA 📄 Cursos y capacitacion 📄 DDJJ Docente-Gob. N 🌐 Campus Virtual INAP 📄 Infoleg - Información

 Instituto Nacional de Vitivinicultura
Sistema de Declaraciones Juradas online

DATOS AUTENTICACION	
INSCRIPTO	
Nro. Ins.: <input type="text"/>	SISTEMA: VINOS Y ALCOHOLES ▼
DATOS RESPONSABLE	
RESPONSABLE ▼	
 Login:	<input type="text"/>
 Password:	<input type="password"/>
DATOS TECNICO	
TECNICO: ▼	
 Login:	<input type="text"/>
 Password:	<input type="password"/>

Elaboraciones Especiales: Vino Dulce Natural

Se define como Vino Dulce Natural, al vino obtenido por fermentación parcial del mosto de uva fresca, cuya fermentación incompleta se debe al empleo de procedimientos físicos al momento de su elaboración.

El grado alcohólico de este no podrá ser inferior a 5% en volumen; su riqueza azucarina, exclusivamente remanente de la fermentación no podrá ser inferior a 20 g/litro de azúcares reductores.

Para conservación de los mismos se pueden aplicar métodos físicos, estando permitido el empleo de anhídrido sulfuroso hasta un máximo de 320 mg/litro.-

El agregado de otros antisépticos o conservadores autorizados, se permitirán con posterioridad a la obtención del análisis de Libre Circulación, en donde se dejará constancia del antiséptico utilizado.-

En los Libros Oficiales de Vinos, se habilitará una columna donde se registrarán los movimientos de estos vinos.-

Elaboraciones Especiales- Vino Ritual:

Bajo esta denominación se engloba a los vinos que se elaboran con destino a las celebraciones litúrgicas en general.

Para su elaboración se deberá contar con la conformidad previa de la autoridad religiosa respectiva y respetar la 15 práctica enológica establecidas por Ley Nro. 14.878.

Los vinos obtenidos bajo este régimen deberán ser encolumnados en forma separada del resto de los productos elaborados.-

Los industriales que comuniquen la intención de elaborar productos “Kosher” destinados a la comunidad hebrea, atento al estricto manejo que ejecuta la autoridad religiosa durante el proceso, deberá fijar un día por semana, en que se cuente con la presencia de esta, especificando el día y horario en que estará presente, con el objeto de permitir que se efectúen los controles pertinentes.

Elaboraciones Especiales: Vinos con Indicación Geográfica (I.G.)

Para elaborar vinos con una determinada Indicación Geográfica, el establecimiento elaborador y los viñedos de las uvas a utilizar deberán haber obtenido el Registro, Protección y Derecho de uso de ella.

Además previo al inicio de la elaboración mediante nota, comunicará que elaborará vinos con I.G.-

La utilización de la materia prima con derecho a I.G., el rendimiento uva/vino y encubado del producto queda bajo exclusiva responsabilidad del elaborador, quién deberá comunicar al I.N.V., en el término de 30 días posteriores a la presentación del Parte Final de Elaboración (CEC-05) una nota, con cargo a la comunicación de inicio, indicando los volúmenes elaborados con derecho a uso de cada I.G., mencionando los números de viñedos y variedades utilizadas.-

En un establecimiento se podrán elaborar vinos con derecho a uso de más de una I.G. El corte de vinos de distintas I.G. determinará la pérdida al uso de ellas.-

Elaboraciones Especiales: Vinos con maceración prolongada

Los industriales que elaboren vinos mediante la práctica de maceración prolongada, deberán comunicar tal situación por nota, a la Oficina del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA de la jurisdicción en que radica su establecimiento.

Se establece como fecha máxima para la presentación de la nota aludida, hasta CATORCE (14) días corridos posteriores al plazo final de cosecha fijado para la zona, en la que se deberá indicar los litros aproximados encubados y vasijas que los contienen.

Esta comunicación significa la automática autorización para la permanencia de esos caldos sobre orujos hasta un plazo máximo de CUARENTA (40) días corridos del plazo final de recolección de uvas con destino a la elaboración vínica fijado para la zona, quedando obligado a presentar en este plazo el último Parte Semanal, CEC-01 y Declaración Jurada Anual de Elaboración CEC-05.-

Elaboraciones Especiales: Vinos Especiales B y C

Estos tipos de vinos cuya graduación alcohólica no puede ser inferior a 15 % en volumen, y que proviene, en parte, de la adición de alcohol vínico, deben ser elaborados con control oficial.-

Para ello los establecimientos que deseen elaborar estos tipos de productos, deberán comunicar al I.N.V., por nota y con la debida antelación el día y hora en que se llevará a cabo dicha tarea, con la finalidad de que este organismo disponga del personal necesario para controlar la misma.-

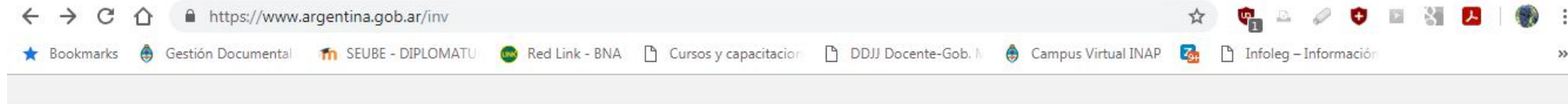
ELABORACIÓN DE ESPUMANTES

<https://www.argentina.gob.ar/inv/vinos>

Lic. Sebastián Prieto



Sistema de DDJJ on line



Sistema de DDJJ on line

The image shows a screenshot of a web browser displaying the DDJJ online system interface. The browser's address bar shows the URL <https://www.argentina.gob.ar/inv/vinos>. The page features a navigation menu with four main categories: **Registro Nacional de Viñedos**, **Principales datos vitivinícolas**, **Informes Estadísticos**, and **Mis Existencias**. Below this menu, there are four service tiles, each with a blue header and a white icon: **Pago Electrónico** (with a dollar sign icon), **Servicio de Transporte y Seguimiento Satelital** (with a satellite icon), **Sistema de Espumantes** (with a wine glass and bottle icon, circled in red), and **Cosecha 2019 - Información CIU de Viñateros-** (with a checklist icon). At the bottom of the page, there is a light blue footer containing three links: **Trámites**, **Acerca de la República Argentina**, and **Acerca de Argentina.gob.ar**.

Sistema de DDJJ on line

Bookmarks [Gestión Documental](#) [SEUBE - DIPLOMATU](#) [Red Link - BNA](#) [Cursos y capacitación](#) [DDJJ Docente-Gob. N](#) [Campus Virtual INAP](#) [Infoleg - Información](#)

 [CLAVE FISCAL](#) [TRÁMITES](#) [TURNOS](#) [DEPENDENCIAS](#) [PRENSA](#) [f](#) [t](#) [i](#) [v](#) [i](#)

ACCESO CON CLAVE FISCAL


CUIT/CUIL

SIGUIENTE

[¿Olvidaste tu clave?](#)

¿No tenés Clave Fiscal?

OBTENELA



TRAMITACIÓN DE LAS COMUNICACIONES

COMUNICACIÓN DE INICIO DE ELABORACIÓN:

Para la comunicación de inicio de elaboración de estos productos se utilizará la Solicitud de Elaboración de Vino Espumoso o Vino Espumante y Vino Frisante, implementada en el SISTEMA DE DECLARACIONES JURADAS EN LINEA. Esta comunicación deberá ser transmitida indicando la fecha de inicio de la elaboración, la cual deberá ser igual o posterior a la fecha transmisión.

IDENTIFICACIÓN DE ELABORACIÓN:

Una vez aprobada la elaboración denunciada, el SISTEMA otorgará un CODIGO ÚNICO DE ELABORACIÓN (C.U.D.E.)

ELABORACION DE VINOS ESPUMANTES

TERMINACIÓN DE ELABORACIÓN:

Finalizada la elaboración, el inscripto deberá solicitar el análisis respectivo con presentación de muestras o por Declaración Jurada a través del SISTEMA DE DECLARACIONES JURADAS EN LINEA.

En la solicitud del análisis se deberá indicar el CÓDIGO ÚNICO DE ELABORACIÓN (C.U.D.E.), y además podrá consignar como “agregado de expedición”, los siguientes productos: licor, azúcar, pulpas y jugos, esencias naturales y/o demás productos autorizados.

Las pérdidas por elaboración deberán ser denunciadas de manera parcial o total, no pudiendo superar el máximo autorizado según el sistema de elaboración utilizado.

ELABORACION DE VINOS ESPUMANTES:

PLAZO DE ELABORACIÓN SEGÚN 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 Tradicional): CIENTO OCHENTA (180) días.
- c) Fermentación combinada (Sistema Transfert o similar): CIENTO OCHENTA (180) días.
- d) Frisante: DOCE (12) días.

ELABORACION DE VINOS ESPUMANTES:

ANÁLISIS DE LIBRE CIRCULACIÓN Y/O EXPORTACIÓN:

Los Análisis de Libre Circulación y/o Exportación no tienen término de vencimiento para el Sistema Tradicional, 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.

DE LOS VINOS BASES:

Aquellos vinos bases 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 elaboración u obtenidos, serán intervenidos y el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) fijara su destino.

IDENTIFICACIÓN EN FÁBRICA:

Todo proceso de elaboración y estibado, deberá ser identificado en Fábrica con el CÓDIGO ÚNICO DE ELABORACIÓN (CUDE) o su Análisis respectivo según corresponda.

ELABORACION DE VINOS ESPUMANTES-Plazos de Elaboración según sistema:

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 INV en materia de traslados.

b) A Fábrica de Espumosos Anexa a Bodega:

Su comunicación se efectuará mediante la “COMUNICACIÓN DE INGRESO A FÁBRICA DE ESPUMOSO ANEXA”.

ELABORACION DE VINOS ESPUMANTES-Análisis:

CORTES:

Las empresas que por razones técnicas deban efectuar cortes o mezclas de productos de distintas elaboraciones entre sí, deberán 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:

- a) La del componente que tenga la fecha más reciente, cuando en la mezcla cada uno de estos no supere el CINCUENTA POR CIENTO (50 %).
- b) La fecha del componente que corresponda, cuando en la mezcla éste supere el CINCUENTA POR CIENTO (50 %).

ELABORACION DE VINOS ESPUMANTES-Análisis:

DE LA AÑADA:

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 o Espumante y Vino Frisante.

Bibliografías- Resoluciones

- Resol. C 30/2019 “ Homologación del Sistema de Declaraciones Juradas en línea de Vinos espumosos, espumantes y frizantes ”
- Resol. 37/2013 “ EDULCORACION DE VINOS - AUTORIZACION”

Muchas Gracias !!!

Lic. Sebastián Prieto

sebastian_prieto@inv.gov.ar

