

ELABORACION Y CONTROL DEL VINO CASERO

El Instituto Nacional de Vitivinicultura recuerda que a través de la Resolución N° C.27, de fecha 3 de octubre de 2002, se implementó el régimen de elaboradores de Vino Casero que se mantiene vigente

DEFINICIONES:

ELABORADOR DE VINO CASERO: El que efectúe una elaboración anual que no exceda los CUATRO MIL (4.000) litros de vino.

VINO CASERO: Es el producto obtenido por la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura, utilizando prácticas enológicas lícitas para su elaboración, debiéndose emplear locales, vasijas y demás elementos en buenas condiciones de sanidad. Queda prohibido la adición de sustancias no autorizadas por el Organismo.

Este producto deberá presentar un sabor vinoso, poseer aroma característico y un color que responda a su denominación. Asimismo tendrá que reunir las características de un vino genuino artesanal y analíticamente se identificarán mediante las determinaciones de ALCOHOL, EXTRACTO SECO, AZUCARES, ACIDEZ TOTAL Y ACIDEZ VOLATIL.

Por Circular N° 007 G.F./03 se dieron las pautas para la clasificación de estos productos:

- 1) Denominación del producto: Vino Casero Blanco, Tinto o Rosado, no se podrán asignar las variedades intervinientes.
- 2) Alcohol: no inferior a 11,50 % v/v.
- 3) Anhídrido Sulfuroso Total: hasta 300 mg/l
- 4) Acidez Volátil en acético: hasta 1,50 g/l
- 5) Metanol: hasta 0,35 ml/l
- 6) Edulcorantes Artificiales: no permitido
- 7) Sacarosa: no permitido
- 8) Clasificación Analítica: VINO CASERO APTO PARA EL CONSUMO

No se permite la circulación de estos vinos con presencia de ferrocianuro, que presente materia colorante artificial, edulcorantes sintéticos o cualquier otra sustancia no aprobada y que comprometan la salud a los consumidores.

REQUISITOS PARA LA INSCRIPCION DE LOS ELABORADORES

La norma establece que cualquier persona que se quiera inscribir ante el Instituto Nacional de Vitivinicultura para elaborar Vino Casero debe presentar un Formulario denominado "FORMULARIO DE INSCRIPCION PARA ELABORADORES DE VINO CASERO".

Los únicos datos que se solicitan para asentar en dicho formulario son los siguientes:

- a) Apellido y nombre
- b) Tipo y N° de documento de identidad
- c) Ubicación del lugar donde elaborará el vino: Calle y N°, Localidad, departamento, Provincia, Código Postal, Teléfono, Fax, Correo Electrónico.
- d) Croquis de ubicación del lugar y los linderos de la propiedad
- e) Datos de Vasijas Vinarias

Cabe destacar que no se solicitan datos relacionados con la AFIP.

Una vez presentado el formulario de inscripción el INV le otorga un Número de inscripción y el respectivo CERTIFICADO DE INSCRIPCION DE ELABORADOR DE VINO CASERO.

MECANISMO DE CONTROL

Los elaboradores comunican a la jurisdicción correspondiente su inicio de cosecha y se toma la debida nota, por lo que se comienza con controles rutinarios para verificar la correcta fermentación de los caldos. En esta etapa se tiene en cuenta el cumplimiento de las normas establecidas y también se asesora en cuanto a las técnicas de elaboración con la finalidad de que se obtengan buenos productos.

Una vez concluida la elaboración de los vinos, el elaborador de vino casero lo comunica a la dependencia jurisdiccional y los inspectores se constituyen en el lugar y proceden a extraer muestras. Se confecciona una planilla en donde se registra el Resumen de Elaboración, en donde consta los kilogramos de uva ingresada y los litros de vino obtenido.

Una vez analizadas las muestras por el laboratorio correspondiente se procede a la notificación de los resultados analíticos.

Si los mismos se encuentran aptos para el consumo, los elaboradores concurren a la dependencia, se notifican de los resultados analíticos y obtienen el análisis de libre circulación en forma gratuita.

En caso de no resultar aptos para el consumo, se les notifica que el producto no podrá ser embotellado para su venta.

CIRCULACION DE LOS VINOS CASEROS

El vino casero se puede comercializar únicamente en botellas de vidrio y damajuanas y se deben identificar con un rótulo o marbete.

El mencionado rótulo deberá poseer los siguientes datos:

- 1) Nombre del elaborador.
- 2) Ubicación del establecimiento.
- 3) Número de inscripción ante el INV
- 4) Denominación del producto
- 5) Número de análisis de identificación

6) en forma opcional se puede consignar la capacidad del envase y nombre o marca comercial.

Se deja constancia que en los marbetes identificatorios no se les puede asignar la condición de varietal, ni tampoco este producto puede ser destinado a la exportación.

FAJAS DE SEGURIDAD PARA VINOS CASEROS

Por Resolución N° C.11 de fecha 20 de marzo de 2003 se implementó la FAJA DE SEGURIDAD PARA VINO CASERO.

Una vez notificado el elaborador de la aptitud de su producto, deben llenar una ficha denominada SOLICITUD DE FAJA DE SEGURIDAD PARA VINO CASERO en donde se debe asentar: el tipo y volumen de producto a fraccionar (blanco, tinto o rosado), el N° de análisis, cantidad y tipo de envase y la numeración de las fajas de seguridad otorgadas.

El Punto 6° de la mencionada norma establece que será obligación para todos los elaboradores de vino casero, adherir sobre los tapones y/o tapas de los envases las fajas de seguridad, aplicadas en forma tal, que al destaparse dichos envases queden destruidas e imposibilitadas para su recuperación.

Las fajas de seguridad son confeccionadas por Casa de la Moneda en dos colores conforma a la capacidad de los envases: para menos de un litro son de color lila y para más de un litro son de color verde.

En la actualidad existen inscriptos 977 Elaboradores de Vino Casero en todo el país.

Durante el año 2008 se elaboraron 961.653 litros y se liberaron al consumo 956.153 litros utilizando 716.681 Fajas de Seguridad para Vino Casero.

En el año 2006 se registra la máxima elaboración con un total de 1.172.977 litros, liberándose al consumo 1.005.592.

El 90 % del vino elaborado es de color tinto.

El 90 % del vino casero se fracciona en botellas y el resto en damajuanas.