

Decreto No. 48/998

Visto: la gestión promovida por el Instituto Nacional de Vitivinicultura, para que se dicten normas relativas a la actividad del sector;

Resultando: I) que el Artículo 7 de la Ley No. 2.856, de 17 de julio de 1903, prevé que la alcoholización sólo podrá efectuarse mediante la autorización correspondiente del órgano de fiscalización, según el Decreto No. 80/994, de 25 de febrero de 1994. Por el Artículo 4º se había fijado el 30 de noviembre como fecha máxima para la corrección mediante alcoholización de bodega;

II) que la Ley No. 16.273, de 23 de junio de 1992, faculta al Poder Ejecutivo a autorizar el filtrado y prensado de borras y orujos, de acuerdo a las condiciones de cada zafra;

III) que el Artículo 3º del Decreto No. 103/994, del 8 de marzo de 1994, establece parámetros relativos a la acidez volátil de los vinos en bodega y circulación;

IV) que el Artículo 5º del Decreto No. 637/989, de 28 de diciembre de 1989, establece la posibilidad de disponer el cumplimiento de declaraciones juradas y formalidades, relativas a la fiscalización, de conformidad con el literal J) del Artículo 143 de la Ley No. 15.903, de 10 de noviembre de 1987;

V) que el Artículo 143 de la Ley No. 15.903, de 10 de noviembre de 1987, en su literal J), confiere al Instituto Nacional de Vitivinicultura la función de fiscalización del cumplimiento de las normas legales y reglamentarias que regulan la actividad del sector, y el literal B) del Artículo 144 de la Ley No. 15.903 faculta a dicho Instituto para asesorar con carácter

preceptivo en el dictado de normas relativas a las formas y condiciones de producción, elaboración, envasado, circulación, destilación, comercialización, importación y exportación de los productos vitivinícolas;

Considerando: I) conveniente que el plazo máximo para adecuar el grado alcohólico a 10° (alcohol en volumen), de los vinos comunes, cosecha 1998, existentes en bodega sea el 30 de noviembre de 1998, y que en lo sucesivo el Instituto Nacional de Vitivinicultura quede autorizado para disponer, en los años siguientes, y de acuerdo a las condiciones de cada zafra, las alcoholizaciones de los vinos, sus plazos y condiciones técnica a cumplirse;

II) oportuno autorizar para la zafra 1998, el filtrado y prensado de borras y orujos en las condiciones y pautas técnicas que determine el Instituto Nacional de Vitivinicultura;

III) conveniente modificar los parámetros relativos a la acidez volátil de los vinos en bodega, reduciendo los tenores, modificándose el Artículo 3° del Decreto No. 103/994 del 8 de marzo de 1994;

IV) oportuno que toda vez que ingrese a un establecimiento industrial una partida de uva para vinificar, con un grado de alcohol en potencia por debajo del mínimo que determine el Instituto Nacional de Vitivinicultura, de acuerdo a las condiciones de cada Vendimia, el bodeguero deberá comunicarlo al citado Instituto, por medio de declaración jurada, dentro de las 24 horas del ingreso de la uva al establecimiento, en el formulario que expedirá el Instituto;

V) conveniente limitar la presencia en bodega de sidra, jugo de manzana y manzana en el período comprendido entre el 1° de febrero y el 30 de junio de cada año,

por cuanto dichos productos impiden la normal fiscalización en la zafra referida, de la elaboración y demás operaciones que se realizan en dicho período a los productos vitivinícolas;

Atento: a lo dispuesto por la Ley No. 2.856 de 17 de julio de 1903, su Decreto reglamentario, la Ley No. 15.903 de 10 de noviembre de 1987, en sus artículos 141 y siguientes, y modificaciones de la Ley No. 16.002 de 25 de noviembre de 1988, artículos 48, 49 y 50, y las demás disposiciones supra citadas,

El Presidente de la República

DECRETA:

Artículo 1º.- El plazo máximo para adecuar el grado alcohólico a 10 g/l, alcohol en volumen de los vinos comunes correspondientes a la cosecha del año 1998, existentes en bodega será hasta el 30 de noviembre de 1998. El Instituto Nacional de Vitivinicultura queda facultado para disponer en los años sucesivos, y de acuerdo a las condiciones de cada zafra, la autorización de las alcoholizaciones, sus plazos máximos y las condiciones técnicas a cumplir por parte de los industriales bodegueros.

Artículo 2º.- Autorízase para la zafra vitivinícola del año 1998 el filtrado y prensado de borras y orujos, de acuerdo a los requisitos técnicos y fiscalizatorios que establece el Instituto Nacional de Vitivinicultura.

Sustitúyese el Artículo 3º del Decreto No. 103/994, por el presente.

Artículo 3º.- Se consideran vinos contaminados y alterados, los siguientes vinos:

A) los vinos contaminados son aquellos que contienen productos extraños, tales como residuos de plaguicidas, residuos de desechos industriales u otros productos o elementos químicos residuales, en cantidades superiores a las establecidas en las disposiciones vigentes.

B) los vinos alterados, son aquellos que por la acción de los agentes naturales tales como envejecimiento excesivo, temperatura, el aire, la luz, enzimas y microorganismos, han sufrido averías, deterioros o alteraciones en su composición intrínseca de forma que ésta o los caracteres sensoriales del vino en cuestión (sabor, aroma y color), no se ajusten a las normas técnicas en vigencia, dictadas por la O.I.V. (Oficina Internacional de la Viña y el Vino y U.N.I.T. (Instituto Uruguayo de Normas Técnicas).

Se reputan alterados asimismo, los vinos que presenten las siguientes características:

1) los que estando en circulación contengan una acidez volátil superior a 1.0 g/l expresado en ácido sulfúrico. En los casos en que el tenor de acidez volátil del vino referido sea superior a 1.0 g/l hasta un máximo de 1.3 g/l expresado en idéntica forma y que se trate de un vino de guarda (vino con un mínimo de dos años de añejamiento) envasado en botellas de hasta 750 cc, podrá ser declarado apto para el consumo de acuerdo a lo dispuesto por el Artículo 6°.

2) Los que estando en bodega contengan una acidez volátil superior a 1.0 g/l expresado en ácido sulfúrico. Asimismo se establece una tolerancia de hasta 5 por mil de las existencias al momento del recuento, que podrán tener una acidez volátil

superior a 1.0 g/l y hasta un máximo de 1.3 g/l, expresado en ácido sulfúrico.

3) los vinos que posean un contenido de ácido tartárico total inferior a 0.5 g/l expresados en bitartrato de potasio, cualquiera sea el tenor de acidez volátil.

4) Los vinos que presenten un contenido de ácido tartárico total inferior a 1.25 g/l expresados en bitartrato de potasio, en todos los casos en que los tenores de acidez volátil sean superiores a 1 g/l, ya se traten de vinos de guarda o de vinos que se encuentren en bodega.

5) Una proporción de amoníaco superior a 20 g/l. La determinación de amoníaco se hará de acuerdo a los métodos analíticos previstos en la reglamentación vigente.

6) los vinos adulterados por la adición de sustancias nocivas para la salud.

Artículo 4º.- Toda vez que ingrese a un establecimiento industrial una partida de uva con un grado alcohólico por debajo del mínimo que determine el Instituto Nacional de Vitivinicultura, de acuerdo a las condiciones de la vendimia, el bodeguero deberá comunicarlo por medio de declaración jurada, dentro de las veinticuatro horas del ingreso de la uva al establecimiento, en el formulario que a esos efectos expida el Instituto.

Artículo 5º.- A partir del 1º de enero de 1999, en el período comprendido entre el 1 de febrero y el 30 de junio de cada año, no se autorizará el ingreso ni la existencia en bodega de sidra, jugo de manzana y manzana u otros jugos de fruta no provenientes de la uva.

Artículo 6º.- Se considera que un producto vitivinícola está en circulación cuando ha sido dado de baja en el libro de

contabilidad de bodega, o se encuentra envasado teniendo adherida la boleta de control de calidad y circulación.

Artículo 7º.- El presente decreto entrará en vigencia a partir de su publicación en 2 (dos) diarios de la capital.

Artículo 8º.- Comuníquese, etc.

(Pub. D.O. 2.3.98)