

VERSION PRELIMINAR SUJETA A MODIFICACIONES UNA VEZ
CONFRONTADO CON EL EXPEDIENTE ORIGINAL

(S-2755/13)

PROYECTO DE LEY

El Senado y Cámara de Diputados,...

Artículo 1º: DEFINICION DE VINOS: Se considerará vinos a los productos obtenidos por la fermentación alcohólica total o parcial de los azúcares naturales de la uva fresca o del mosto virgen, previamente limpiado y mantenido en frío, de uvas provenientes de la especie *Vitis vinífera* L. con o sin partes sólidas, que tengan un tenor alcohólico real superior a CINCO GRADOS (5º) Gay Lussac.

Ningún otro líquido cualquiera sea su origen o composición podrá designarse con el nombre de vino.

Los vinos pueden ser:

1.1:VINOS DE CONSUMO CORRIENTE: Son aquellos que, reuniendo las características definidas en el Punto 1º, tengan una graduación alcohólica real, superior a CINCO GRADOS (5º) Gay Lussac y menor de QUINCE GRADOS (15º) Gay Lussac.

Pueden ser vinos abocados o dulces por azúcar remanente de la fermentación del mosto original o edulcorado con productos derivados de la *Vitis vinífera* L.

Pueden ser vinos de mesa, vinos regionales, vinos finos, vinos reservas y vinos livianos de mesa.

a) **VINOS DE MESA:** Son vinos elaborados según prácticas enológicas lícitas, sin más estacionamiento que el indispensable para su estabilización. Los mismos pueden ser carbonicados hasta un contenido de UNA (1) atmósfera de presión a VEINTE GRADOS (20º) centígrados en el momento del expendio, lo que deberá quedar convenientemente aclarado en el marbete respectivo. El grado alcohólico mínimo lo determinará anualmente el Instituto Nacional de Vitivinicultura de acuerdo a la maduración de la uva y una vez finalizada la cosecha en todo el país.

b) **VINOS REGIONALES:** Son los vinos elaborados según prácticas enológicas lícitas, que se elaboren dentro de la región productora de

las uvas que los originan, sin cortes o mezclas con vinos o uvas de otras procedencias, fraccionados para la venta al público en el lugar de producción; su edulcoración deberá hacerse con mostos de la misma zona. Los mismos pueden ser carbonicados hasta un contenido de una (1) atmósfera de presión a VEINTE GRADOS (20°) centígrados en el momento del expendio, lo cual deberá quedar convenientemente aclarado en el marbete respectivo.

El grado alcohólico será fijado anualmente por el Instituto Nacional de Vitivinicultura, de acuerdo al proceso y control de maduración de la uva y una vez finalizada la cosecha en todas las regiones.

1.2 VINOS OBTENIDOS POR PROCESOS TECNOLOGICOS ESPECIALES

Son aquellos productos obtenidos a partir de vinos producidos conforme al régimen legal vigente, sometidos luego de su elaboración y estabilización, a procesos físico-químicos técnicamente adecuados y reglamentariamente admitidos, que determinen características resultantes no sólo derivadas de la uva molida o mosto virgen utilizados, sino también del procesamiento tecnológico empleado, sin que sean desvirtuadas las características organolépticas originarias".

a) VINO PARCIALMENTE DESALCOHOLIZADO O SUAVE

Es el producto obtenido a partir de un vino fino previamente certificado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura de acuerdo a la normativa vigente, al que se le ha eliminado parte de su contenido alcohólico mediante el proceso físico conocido como Osmosis Inversa, debiendo mantener un tenor alcohólico no inferior a CINCO POR CIENTO (5 % v/v a 20°C).

Artículo 2º: El Presidente del Instituto Nacional de Vitivinicultura no podrá invocar el uso de atribuciones legales para excepcionar, reinterpretar o modificar de forma alguna el alcance de la presente norma.

Artículo 3º: Comuníquese al Poder Ejecutivo. –

Laura G. Montero. –

FUNDAMENTOS

Señor Presidente:

La vitivinicultura Argentina ha pasado un largo proceso de aprendizaje colectivo, atravesado por fuertes crisis políticas y socioeconómicas para las provincias productoras que dependían de la actividad; pero

más grave aún, por muchos sinsabores y sufrimiento para miles de productores que quedaron en el camino o los miles de empleados del sector que tuvieron que migrar dejando todo o se quedaron, pero sin nada.

Desde las primeras plantaciones en la época colonial hasta nuestros días, los desequilibrios de mercado fueron gestando crisis cíclicas en las que fuertes oscilaciones de precios, ajustes de producción, disminución de la superficie cultivada y expulsión de familias enteras de la actividad eran el inevitable desenlace. Pero la peor crisis, fue la estimulada por desaciertos de la política vitivinícola en un momento de buenos precios de mercado, cuando en la década de los ´70 bajo el amparo de las leyes 11.682/72, 20.628/70 y 18.905/70, se dieron distintas promociones fiscales para implantación de viñedo que auto-alimentaron la crisis. A partir del ´79 la producción de uvas (casi mayoritariamente de baja calidad enológica) llegó a 35 millones de quintales y el ajuste se produjo ferozmente, perdiéndose en los años sucesivos el 30% de la superficie cultivada. Luego de esto, el desafío por llegar a los equilibrios y a la diversificación de productos y mercados ha sido permanente para el sector y para la política. Imperó la construcción de consensos sobre objetivos fortalecidos que vencieron desencuentros y permitieron la planificación estratégica y la administración de políticas coyunturales exitosas como el Acuerdo Mendoza-San Juan o el Operativo de Compra de Uva para diversificar a mosto. El trabajo dio sus frutos, dando a luz una vitivinicultura renovada, vital y competitivamente agresiva en la conquista de nuevos mercados.

A partir del año 92 con el dictado de la resolución N°71 el Instituto Nacional de Vitivinicultura estableció claramente el principio básico de la vitivinicultura argentina: vino es el elaborado a partir de *Vitis vinífera*.

Este principio cuenta hoy con una recepción normativa que no está a la altura de las circunstancias, no alcanza con una resolución del Presidente del Instituto Nacional de Vitivinicultura, que podría ser cambiada o reinterpretada de de la noche a la mañana, debe ser consagrado con la estabilidad y el reaseguro que solo una ley del Congreso puede dar.

Una normativa como la que proponemos está completamente en línea con el Reglamento Vitivinícola del Mercosur que en el capítulo 3, apartado 1, referido a Prácticas Enológicas Permitidas y la Vinificación, define al vino como "la fermentación alcohólica total o parcial de la uva fresca, molida o no, o del mosto simple o virgen de la misma con un contenido mínimo de alcohol de 7% (v/v a 20°C). Para Argentina la uva deberá provenir sólo de *Vitis vinífera*".

Por otro lado no nos parece razonable que este Congreso de la Nación esté preparado para declarar al vino como “Bebida Nacional”, algo que ocurrirá contemporáneamente a la presentación de esta iniciativa, y que mire para otro lado cuando se trata de establecer los pilares básicos de la industria vitivinícola , que son los que la protegen.

En definitiva creemos que esta iniciativa servirá para consolidar un proceso de cambio y desarrollo de la industria que debe ser ratificado en el ámbito de este Congreso.

Por los motivos expuestos, solicito a mis pares la aprobación del presente proyecto de ley.

Laura G. Montero. –