

EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA
CERTIFICA:

Que la empresa: LIBROSOL S.A. (PIZZORNO WINES), con Establecimiento ubicado en Ruta 32 km. 23 Paraje Canelón Chico, departamento de CANELONES, se encuentra inscrita en el Registro de Bodegas con el Nº 963 y por tanto autorizada a elaborar y comercializar sus productos: VINOS en sus distintas variedades y tipos, así como JUGOS DE UVA tanto en el mercado interno como en el de exportación, bajo los controles que prevé la Legislación Vitivinícola.

Los productos elaborados, comercializados y exportados por la firma, son de libre circulación y aptos para el consumo humano.

Informamos que los Certificados de Exportación que se suscriben a efectos de acompañar las distintas partidas de vinos, se imprimen en tinta negra en hoja de color blanco, al no estar admitidas las impresiones a colores varios en tren de cuidar el medio ambiente. Esta situación se da con todos los países de destino.

En este caso en particular nos referiremos a las partidas de vinos de exportación, cuyos Certificados se emiten por los Asuntos 2020-2000005166 2019/1518, con números de estampilla analítica 95528/29 y 2020-2000004889 con números de estampilla analítica 95525/95526/95527.

LABORATORIO DEL INAVI

Se encuentra Certificado por la Norma UNIT ISO IEC 17.025:2005, Resolución OUA LE N°018.

Integra el Grupo Interlaboratorial del MERCOSUR con destacada participación.

Las determinaciones analíticas se realizan a través del método "FOS", ampliamente conocido y avalado internacionalmente. Por tanto las expresiones de resultados se emiten directamente desde el propio método. Esto significa que no hay ningún tipo de manipulación de datos.

Respecto a los siguientes parámetros expresamos que:

DENSIDAD A 20° se encuentra detallado en la propia hoja del Boletín Analítico a renglón siguiente del mencionado subtítulo indicando la técnica: "Método Interno IRFT", en la columna de "RESULTADO" puede apreciarse el valor.

AZUCARES TOTALES al tratarse de Vinos Secos y no detectarse presencia de "Abocado-Medio Seco o Dulce" ya por análisis sensorial y básicamente por determinación de azúcares reductores no se realiza.

ACIDEZ TOTAL y VOLATIL no se expresan en Meq (miliequivalentes) dado que como se mencionó al inicio los valores emergen del propio Método.

Se emiten en adjunto planilla con datos complementarios.

A solicitud de la parte interesada y a los efectos de su presentación ante las autoridades de BRASIL se expide el presente en dos copias de un mismo tenor y valor legal.

Quedamos a disposición de las autoridades pertinentes: MAPA, con las que trabajamos directamente en el Reglamento Vitivinícola del MERCOSUR para las aclaraciones que se estimen del caso.

Las Piedras, Canelones – REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY- a los 30 (treinta) días del mes de enero de 2020.

ENÓL. CARLOS CABRES
JEFE ASesorÍA TÉCNICA

Asunto: Certificación de Productos