

Instituto Nacional de Vitivinicultura

VITIVINICULTURA

Resolución C.35/2000

Fíjase el límite máximo de contenido de sulfatos en vinos, expresado como sulfato de potasio, y de cloruros en vinos, expresado como cloruro de sodio, tanto en bodega como en circulación.

Mendoza, 29/12/2000

VISTO el Expediente N° 311-000325-00-2, la Resolución N° C.143/94, el Trámite Interno N° 311-000048-92-5 y el Artículo 21 de la Ley N° 14.878, y

CONSIDERANDO:

Que determinados parámetros de la composición de los vinos como son los sulfatos y cloruros hacen a su calidad y genuinidad.

Que nuestro país tiene fijado límites que, si bien están de acuerdo con los establecidos en otros países vitivinícolas, ello no es obstáculo para que en la medida de lo posible puedan seguir ajustándose en beneficio de dicha calidad y genuinidad.

Que la adopción de nuevos límites favorece y acompaña la actualización tecnológica y la adecuación de los establecimientos elaboradores así como el perfeccionamiento de los métodos de elaboración y conservación.

Que entidades del sector privado manifestaron su interés al respecto, según Trámite Interno N° 311-000048-92-5, originándose la Resolución N° C.143/94, que fija límites de diversos componentes quedando los sulfatos y cloruros para cuando existieran datos sustentables.

Que para la fijación de estos límites se han evaluado antecedentes bibliográficos y experimentales originados en el propio Organismo, a raíz de la actuación citada precedentemente.

Que el Instituto Nacional de Vitivinicultura es el responsable de fijar límites de los componentes del vino según lo establecido en el artículo 21 de la Ley N° 14.878.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las leyes Nros. 14.878 y 24.566, el Decreto-Ley N° 2284/91, y los Decretos Nros. 1084/96 y 68/00,

EL DIRECTOR NACIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1° — Fíjase como límite máximo de contenido de sulfatos en vinos expresado como sulfato de potasio y de cloruros en vinos expresado como cloruro de sodio, tanto en bodega como en circulación, los siguientes:

Sulfatos

1,10 g/l hasta la liberación de vinos cosecha 2001.

1,00 g/l a partir de la liberación de los vinos cosecha 2001.

0,80 g/l a partir de la liberación de los vinos cosecha 2002.

1,50 g/l vinos especiales debidamente justificados que hayan sido añejados por más de DOS (2) años.

Cloruros

0,60 g/l a partir de la vigencia de la presente resolución.

2° — Dentro de los límites fijados se encuentra comprendido el error de método y por lo tanto no corresponde aplicar a dichos límites tolerancias analíticas.

3° — Las tolerancias para la comparación de análisis serán de un DIEZ POR CIENTO (10%) sobre el dato obtenido para cada uno de los componentes mencionados.

4° — Los vinos que se liberen a la circulación luego de las fechas fijadas deberán responder a los límites establecidos independientemente de aquellos que puedan provenir de elaboraciones anteriores a dichas fechas.

5° — Para vinos en bodega, en el caso de superar los límites establecidos se deberá demostrar fehacientemente que han sido elaborados con anterioridad a la liberación de los vinos cosecha 2001.

6° — Los análisis que a las fechas establecidas estuviesen vigentes y cuyos tenores fueren superiores a los límites fijados, caducarán automáticamente no efectuándose reintegros por aranceles pagados.

7° — Los productos que presenten contenido de los elementos mencionados superior a los establecidos en el punto 1° de la presente, serán calificados como: "Producto No Genuino Manipulado", art. 23, inc. a) Ley N° 14.878. Cuando se demuestre que provienen de agregados de elementos extraños a su composición natural o de la adición de sustancias prohibidas o mezclas no autorizadas serán calificados como "Producto No Genuino Adulterado", de acuerdo con lo establecido en la misma norma en su art. 23, inc. a).

8° — Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación, notifíquese y cumplido, archívese. — Luis G. Borsani.