

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Resolución 275-E/2017

2A. Sección, Mendoza, 13/11/2017

VISTO el Expediente N° EX-2017-25173532-APN-DD#INV, las Resoluciones Nros. C.35 de fecha 29 de diciembre de 2000, C.24 de fecha 19 de junio de 2013, C.25 de fecha 26 de junio de 2015 y C.9 de fecha 26 de abril de 2016, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el expediente citado en el Visto, se promueve la modificación de los límites de cloruros y sulfatos para vinos que no se encuentren certificados para la libre circulación.

Que el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) es el Organismo encargado de fijar los límites de los componentes del vino según lo establecido en los Artículos 15,16 y 21 de la Ley N° 14.878.

Que al respecto, la Resolución N° C.24 de fecha 19 de junio de 2013, fijó el límite máximo de contenido de cloruros en vinos, expresado como cloruro de sodio y la Resolución N° C.25 del 26 de junio de 2015, fijó el límite máximo de sulfatos en vinos, expresado como sulfato de potasio.

Que las fuentes de cloruros y sulfatos en vinos son variadas y dependen del suelo, del metabolismo de la planta, de su capacidad de absorción y de las prácticas enológicas llevadas a cabo en bodega.

Que de acuerdo a la reglamentación internacional, los límites máximos de cloruros y sulfatos en vinos superan, en determinados casos, los considerados a nivel de legislación nacional.

Que actualmente existe la demanda de productos de características particulares, que exigen una permanente modernización tecnológica en su elaboración, conservación y añejamiento, además de las condiciones naturales y específicas aplicadas a cada viñedo.

Que es recomendable en los establecimientos vitivinícolas, un manejo adecuado con controles analíticos preventivos y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura por parte de los responsables técnicos, para la obtención de productos de calidad adaptados a las técnicas enológicas modernas, basadas en normas que aseguren la salubridad de los productos, cumpliendo con los límites establecidos.

Que en virtud de lo expuesto, resulta procedente modificar los límites actualmente vigentes para vinos que no se encuentren certificados para la libre circulación.

Que dado lo expuesto, resulta conveniente dejar sin efecto las Resoluciones Nros. C.35 de fecha 29 de diciembre de 2000, C.24 de fecha 19 de junio de 2013, C.25 de fecha 26 de junio de 2015 y C.9 de fecha 26 de abril de 2016.

Que la Subgerencia de Asuntos Jurídicos del INV, ha tomado la intervención de su competencia.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878, 24.566 y el Decreto N° 155/16,

EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Fíjanse para los vinos, los límites máximos de contenido de cloruros expresado como cloruro de sodio según se detalla:

a. Con certificado de análisis para la libre circulación y/o exportación:

CERO COMA OCHENTA GRAMOS POR LITRO (0,80 g/l).

a. Sin certificado de análisis para la libre circulación y/o exportación:

UN GRAMO POR LITRO (1,00 g/l).

ARTÍCULO 2º.- Fíjanse para los vinos, los límites máximos de contenido de sulfatos expresado como sulfato de potasio según se detalla:

a. Con certificado de análisis para la libre circulación y/o exportación:

1. Vinos secos: UN GRAMO POR LITRO (1,00 g/l)

2. Vinos edulcorados: UNO CON CINCUENTA GRAMOS POR LITRO (1,50 g/l).

3. Vinos que posean un contenido de azúcares reductores remanentes naturales de fermentación superior a CUATRO GRAMOS POR LITRO (4 g/l): UNO CON CINCUENTA GRAMOS POR LITRO (1,50 g/l).

4. Con añejamiento mínimo de DOS (2) años en barrica: UNO CON CINCUENTA GRAMOS POR LITRO (1,50 g/l).

5. Vinos provenientes de procedimientos especiales de elaboración con denuncia previa ante este Instituto para los controles oficiales pertinentes: DOS GRAMOS POR LITRO (2,00 g/l).

a. Sin certificado de análisis para la libre circulación y/o exportación:

1. Vinos secos: UN GRAMO CON TREINTA POR LITRO (1,30 g/l)

2. Vinos edulcorados: UNO CON CINCUENTA GRAMOS POR LITRO (1,50 g/l).

3. Vinos que posean un contenido de azúcares reductores remanentes naturales de fermentación superior a CUATRO GRAMOS POR LITRO (4 g/l): UNO CON CINCUENTA GRAMOS POR LITRO (1,50 g/l).

4. Con añejamiento mínimo de DOS (2) años en barrica: DOS GRAMOS POR LITRO (2,00 g/l).

5. Vinos provenientes de procedimientos especiales de elaboración con denuncia previa ante este Instituto para los controles oficiales pertinentes: DOS GRAMOS POR LITRO (2,00 g/l).

ARTÍCULO 3º.- Deróganse las Resoluciones Nros. C.35 de fecha 29 de diciembre de 2000, C.24 de fecha 19 de junio de 2013, C.25 de fecha 26 de junio de 2015 y C.9 de fecha 26 de abril de 2016.

ARTÍCULO 4º.- Dentro de los límites fijados se encuentran comprendidos la incertidumbre de medición y las tolerancias analíticas por comparación de análisis.

ARTÍCULO 5°.- Los productos que en su contenido de cloruros y/o de sulfatos excedan los límites establecidos por la presente, serán clasificados como: “Producto No Genuino Manipulado - Artículo 23, inciso a) de la Ley N° 14.878”.

ARTÍCULO 6°.- Finalizada la etapa pericial y en caso que la bodega presente antecedentes y constataciones en las respectivas actuaciones, el mismo deberá ser remitido a la Subgerencia de Normalización y Fiscalización Analítica dependiente de la Gerencia de Fiscalización del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, para su estudio y evaluación de corresponder el cambio de clasificación a “Vino genuino apto para Corte”; “Vino Genuino en infracción a los Artículos 14 y 20, inciso g) de la Ley N° 14.878” o “Producto No Genuino Adulterado - Artículo 23, inciso a) de la Ley 14.878”.

ARTÍCULO 7°.- Las infracciones a la presente norma serán sancionadas conforme a lo previsto por el Artículo 24 de la Ley N° 14.878, sin perjuicio de las eventuales sanciones que pudieran corresponder.

ARTÍCULO 8°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplido, archívese. — Carlos Raul Tizio Mayer.