



**República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional**  
2018 - Año del Centenario de la Reforma Universitaria

**Resolución**

**Número:**

**Referencia:** EX-2018-39378134-APN-DD#INV Anteproyecto Resol. Límites y tolerancias

---

VISTO el Expediente N° EX -2018-39378134-APN-DD#INV, la Ley General de Vinos N° 14.878, el Decreto N° 891 de fecha 1 de noviembre de 2017, las Resoluciones Nros. 70 de fecha 13 de agosto de 1968, 1.445 de fecha 11 de febrero de 1972, 582 de fecha 21 de agosto de 1981, 633 de fecha 30 de noviembre de 1981, 1.165 de fecha 23 de noviembre de 1983, C.35 de fecha 9 de junio de 1989, C.227 de fecha 20 de marzo de 1991, C.41 de fecha 30 de setiembre de 1991, C.103 de fecha 29 de setiembre 1992, C.106 de fecha 2 de noviembre de 1992, C.143 de fecha 11 de enero de 1994, C.14 de fecha 23 de abril de 2003, C.17 de fecha 26 de mayo de 2003, C.8 de fecha 28 de abril de 2006, C.9 de fecha 30 de mayo de 2008, C.8 de fecha 12 de marzo de 2010, C.37 de fecha 26 de noviembre de 2010, C.17 de fecha 06 de abril de 2011, C.61 de fecha 28 de diciembre de 2012, C.45 de fecha 10 de diciembre de 2013, C.8 de fecha 14 de abril de 2014, C.25 de fecha 21 de agosto de 2014, RESOL-2017-275-APN-INV#MA de fecha 13 de noviembre de 2017, y

**CONSIDERANDO:**

Que mediante el expediente citado en el Visto, se tramita el proyecto de digesto de la normativa existente sobre límites y tolerancia analíticas en vinos y motos, establecidos por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV).

Que mediante el Decreto N° 891 de fecha 1 de noviembre de 2017, se aprobó las “Buenas Prácticas en Materia de Simplificación” con el fin de lograr la simplificación y reducción de cargas y complejidades innecesarias de la Administración Pública, tendiendo a la implementación de regulaciones de cumplimiento simple facilitando la vida al ciudadano.

Que la Subgerencia de Normalización y Fiscalización Analítica de la Gerencia de Fiscalización expone la necesidad de compilar la normativa existente relacionada con las determinaciones analíticas que realiza el INV sobre los productos definidos en el Artículo 17 de la Ley General de Vinos N° 14.878 y las tolerancias analíticas fijadas.

Que Subgerencia de Asuntos Jurídicos de este Organismo, ha tomado la intervención de su competencia.

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

**EL PRESIDENTE DEL**

# INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

## RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Fíjense los límites máximos para la liberación de los vinos al consumo y para los vinos sin análisis de libre circulación y/o exportación, que como Digesto se establecen por la presente.

ARTÍCULO 2°.- Fíjense para la comparación entre análisis practicados sobre un mismo producto las tolerancias analíticas que como Digesto se establecen por la presente.

ARTÍCULO 3°.- En los límites establecidos se encuentran comprendidos los errores de método, por lo tanto no corresponde aplicar ninguna tolerancia al momento de tramitar los análisis de Libre Circulación o Exportación.

ARTÍCULO 4°.- La presencia de alcohol metílico en valor superior a los límites establecidos para la libre circulación y sin análisis de libre circulación se considerarán como adición de sustancia prohibida o mezcla no autorizada en los términos del Artículo 23 inciso a) de la Ley N° 14.878, por lo que serán clasificados como "PRODUCTO NO GENUINO - ADULTERADO" .

ARTÍCULO 5°.- Los vinos sin análisis de libre circulación con un contenido de metanol comprendidos entre CERO COMA CINCUENTA Y DOS MILILITROS POR LITRO (0,52 ml/l) y CERO COMA OCHENTA MILILITROS POR LITRO (0,80 ml/l) para los vinos tintos y entre CERO COMA TREINTA Y TRES MILILITROS POR LITRO (0,33 ml/l) y CERO COMA SESENTA MILILITROS POR LITRO (0,60 ml/l), para los vinos blancos y rosados podrán ser destinados a corte.

ARTÍCULO 6°.- Los productos que sean liberados al consumo con un contenido de acidez volátil, cal, anhídrido sulfuroso libre y total superior a los establecidos serán calificados como: "EN INFRACCIÓN A LOS ARTÍCULOS 14 Y 20 INCISO g) DE LA LEY N° 14.878".

ARTÍCULO 7°.- Los vinos sin análisis de libre circulación que superen el límite máximo establecido de acidez volátil serán encuadrados en el Artículo 23 inciso b) de la Ley N° 14.878.

ARTÍCULO 8°.- Los vinos que accidentalmente adquieran un contenido de calcio comprendido entre CERO COMA VEINTICINCO GRAMOS POR LITRO (0,25 g/l) y CERO COMA CINCUENTA GRAMOS POR LITRO (0,50 g/l) expresado en óxido de calcio y se encuentren sin análisis de libre circulación, si su estado sanitario lo permite, podrán ser cortados con otros vinos o tratados con ácido tartárico racémico, a fin de adecuar su tenor al límite máximo permitido para la circulación.

ARTÍCULO 9°.- Los vinos que accidentalmente adquieran un contenido de calcio superior a CERO COMA CINCUENTA GRAMOS POR LITRO (0,50 g/l) expresado en óxido de calcio y se encuentren sin análisis de libre circulación, podrán ser destinados a destilación, derrame o elaboración de vinagre, previa corrección.

ARTÍCULO 10.- Los vinos tintos que sean liberados al consumo con un índice de color inferior al establecido serán calificados como: "EN INFRACCIÓN AL ARTÍCULO 20 INCISO g) DE LA LEY N° 14.878".

ARTÍCULO 11.- Todo vino que exceda el límite máximo fijado de sodio excedente será clasificado como: "PRODUCTO NO GENUINO MANIPULADO ARTÍCULO 23, INCISO a) DE LA LEY N° 14.878", y sancionado por el Artículo 24 de la Ley N° 14.878.

ARTÍCULO 12.- 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 13.- Finalizada la etapa pericial de los productos observados según el artículo precedente y en caso que el establecimiento presente antecedentes para justificar su composición, el correspondiente sumario deberá ser remitido a Sede Central, Subgerencia de Normalización y Fiscalización Analítica para estudiar si corresponde el cambio de clasificación.

ARTÍCULO 14.- Los productos clasificados como “PRODUCTO NO GENUINO MANIPULADO ARTÍCULO 23, INCISO a) DE LA LEY N° 14.878”o “PRODUCTO NO GENUINO ADULTERADO ARTÍCULO 23, INCISO a) DE LA LEY N° 14.878”, serán sancionados conforme a lo previsto por el Artículo 24 de la Ley N° 14.878, sin perjuicio de las eventuales sanciones que pudieran corresponder.

ARTÍCULO 15.- Los laboratorios del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) sólo observarán productos por “No corresponde al análisis de origen” cuando las diferencias con el origen sean superiores a las tolerancias establecidas en ALCOHOL, EXTRACTO SECO Y AZÚCARES REDUCTORES, individual o conjuntamente.

ARTÍCULO 16.- Al sólo efecto de la justificación de la genuinidad de aquellos productos observados con la clasificación “NO CORRESPONDE AL ANÁLISIS DE ORIGEN” considérese prueba suficiente, el aporte de los antecedentes de elaboración con carácter de Declaración Jurada que presente el interesado.

ARTÍCULO 17.- Las tolerancias establecidas para los demás componentes serán tenidas en cuenta a fin de considerar las evoluciones naturales que pudieren sufrir los productos. Cuando se comparen análisis de productos que han sufrido evoluciones naturales, el cálculo para establecer la correspondencia analítica se hará partiendo de los datos obtenidos en el análisis de control, sin tener en cuenta tolerancias, y después de determinar la evolución se compararán los resultados con el análisis de origen, para lo cual se tendrán en cuenta las tolerancias establecidas.

ARTÍCULO 18.- Los vinos destinados a la exportación deberán cumplir con los límites máximos para el contenido de arsénico, cobre, cadmio, plomo y zinc establecidos por la legislación del país importador, cuando éstos sean inferiores a los fijados en el Artículo 1° de la presente resolución.

ARTÍCULO 19.- Deróganse los Puntos 1°, 3° y 4° de la Resolución N° 582 de fecha 21 de agosto de 1981, los Puntos 1°, 2°, 3°, 5° y 7° de la Resolución N° 633 de fecha 30 de noviembre de 1981, las Resoluciones Nros. 1.165 de fecha 23 de noviembre de 1983, C.35 de fecha 9 de junio de 1989 y C.41 de fecha 30 de setiembre de 1991, los Puntos 1°, 2°, 4° y 5° de la Resolución N° C.227 de fecha 20 de marzo de 1991, los Puntos 1°, 2°, 3°, 4° y 6° de la Resolución N° C.103 de fecha 29 de setiembre 1992, las Resoluciones Nros. C.143 de fecha 11 de enero de 1994, C. 14 de fecha 23 de abril de 2003, C.17 de fecha 26 de mayo de 2003, C.8 de fecha 28 de abril de 2006, los Puntos 1°, 2° y 4° de la Resolución N° C.9 de fecha 30 de mayo de 2008, la Resolución N° C.8 de fecha 12 de marzo de 2010, el Punto 1° de la Resolución N° C.37 de fecha 26 de noviembre de 2010, la Resolución C.17 de fecha 6 de abril de 2011, los Puntos 2° y 3° de la Resolución N° C.61 de fecha 28 de diciembre de 2012, el Punto 6° de la Resolución N° C.45 de fecha 10 de diciembre de 2013, las Resoluciones Nros. C.8 de fecha 14 de abril de 2014, C.25 de fecha 21 de agosto de 2014 y RESOL-2017-275-APN-INV#MA de fecha 13 de noviembre de 2017.

ARTÍCULO 20.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplido, archívese.

## LÍMITES Y TOLERANCIA

DETERMINACIONES ANALÍTICAS	LÍMITES	TOLERANCIAS
Masa Volúmica g/ml		
Alcohol % vol.	Se fija anualmente por el INV	0,3 % vol. en

	para cada zona	más o menos
Ext. Seco Total (Densimétrico) g/l		Hasta 20 g/l: 2 g/l en más o en menos Más de 20 g/l: 10% en más o en menos Mostos: 7% en más o en menos
Az. Reductores g/l		Menos de 20 g/l: 2 g/l en más o en menos Más de 20 g/l: 10% en más o en menos Mostos: 7% en más o en menos
Ac. Total g/l en ácido acético g/l		0,20 g/l en más o en menos Decreto N° 1469/71
Ac. Volátil g/l en ácido acético g/l	0,80 g/l vinos blancos, rosados y tintos para la libre circulación Para vinos de elaboraciones especiales y/o añejamiento mínimo de 2 años: 1,00 g/l para vinos blancos y rosados. 1,20 g/l, para vinos tintos para libre circulación. Sin análisis de libre circulación y/o exportación: máximo 1,20 g/l	0,20 g/l en más o en menos
Cenizas g/l		0,25 g/l en más o en menos Decreto N° 1469/71
Alcalinidad de cenizas meq/l		
Cloruros, en cloruro de sodio g/l	A- Con certificado de análisis para libre circulación y/o exportación: 0,80 g/l B- Sin certificado de análisis para libre circulación y/o exportación: 1,00 g/l	Sin tolerancia
Calcio en óxido de calcio g/l	0,25 g/l para la libre circulación	5% en más o en menos
Metanol ml/l	0,51 ml/l para vino tinto para libre circulación 0,32 ml/l para vinos blancos y rosados para libre circulación 0,80 ml/l para vinos tintos sin libre circulación 0,60 ml/l para vinos blancos y rosados sin libre circulación	Sin tolerancia
Glicerina g/l		
	130 mg/l para vino tinto seco 180	

Anh. Sulfuroso Total mg/l	mg/l para vinos blancos y rosados secos 180 mg/l para vinos tintos abocados y dulces 210 mg/l para vinos blancos y rosados abocados y dulces. Todos valores para libre circulación	35 mg/l en más o en menos
Anh. Sulfuroso Libre mg/l		5 mg/l en más o en menos Decreto N° 1469/71
M. Col. Art. Acida	Ausencia	
Reacc. de Ferroc.	Negativa	
Ferrocianuro Férrico	Negativa	
Sodio excedentario mg/l	230 mg/l o 10 meq/l	
Sorbitol mg/l	120 mg/l	
Ácido sórbico y sus sales mg/l	200 mg/l para vinos y mostos concentrados	
Diglucósido de Malvidina mg/l	Máximo 15 mg/l	
Sacarosa	Ausencia	
Edulcorantes Sintéticos	Ausencia	
Derivados Monohalogenados	Ausencia	
Sulfatos en sulfato de potasio g/l	a-Con certificado de análisis para la libre circulación y/o exportación: Vinos secos:1,00 g/l Vinos edulcorados: 1,50 g/l. Vinos que posean un contenido de azúcares reductores remanentes naturales de fermentación superior a 4 g/l: 1,50 g/l Vinos con añejamiento mínimo de 2 años en barrica: 1,50 g/l. Vinos provenientes de procedimientos especiales de elaboración con denuncia previa para los controles oficiales pertinentes: 2,00 g/l b-Sin certificado de análisis para la libre circulación y/o exportación: Vinos secos: 1,30 g/l. Vinos edulcorados: 1,50 g/l. Vinos que posean un contenido de azúcares reductores remanentes naturales de fermentación superior a 4 g/l: 1,50 g/l Vinos con añejamiento mínimo de 2 años en barrica: 2,00 g/l. Vinos provenientes de	Sin tolerancia

	procedimientos especiales de elaboración con denuncia previa para los controles oficiales pertinentes: 2,00 g/l .	
Cobre mg/l	1 mg/l	
Plomo mg/l	0,15 mg/l	
Arsénico mg/l	0,2 mg/l	
Zinc	5 mg/l	
Cadmio	0,01 mg/l	
Indice de Color	Igual o superior a 500 para vinos tintos en circulación Igual o superior a 350 para vinos tintos nacionales provenientes de las variedades Sangiovese y Pinot Negro, certificados con el 100% de la variedad	10% en menos
Desv. Polarim.		
pH		
Hierro mg/l		
Estaño	50 mg/l	
Fluor mg/l	2 mg/l para Canadá	
Alcohol % vol. Infrarr.		
Azúcares red. por Refractometría		
Fosfatos mg/l	Máx. 600 para Australia	
Presión de CO2		
Ácido cítrico	1 g/l para UE	
Ácido Salicílico	Ausencia	
Origen alcohol NO VINICO	Ausencia	