



**República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional**  
AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA, LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD

**Resolución**

**Número:** RESOL-2024-7-APN-INV#MEC

MENDOZA, MENDOZA

Jueves 4 de Abril de 2024

**Referencia:** Expediente N° EX-2022-124177299-APN-DD#INV - Modificación Resolución N° RESOL-2023-31-APN-INV-MEC Desborre de vinos y mostos.

---

VISTO el Expediente N° EX-2022-124177299-APN-DD#INV, la Ley General de Vinos N° 14.878, la Resolución N° RESOL-2023-31-APN-INV#MEC de fecha 22 de setiembre de 2023, y

**CONSIDERANDO:**

Que por el Expediente citado en el Visto, se promueve la modificación de la Resolución N° RESOL-2023-31-APN-INV#MEC de fecha 22 de setiembre de 2023, mediante la cual se establecen los porcentajes y condiciones para el desborre de vinos y mostos.

Que el grado de tecnificación de la industria vitivinícola, como así también el uso de productos y prácticas enológicas, permite sobre idéntica cantidad de materia prima, obtener distintos volúmenes de vinos, mostos y en particular borras.

Que el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) propicia el estudio constante de las normativas vigentes, con la finalidad de desburocratizar y dejar sin efecto o modificar aquellas normas que por sus características son pasibles de ello.

Que uno de los objetivos estratégicos es propiciar el incremento de la calidad del Vino Argentino, desarrollando procedimientos y técnicas que favorezcan la producción y el desarrollo sostenible. En virtud de ello, los Establecimientos Vitivinícolas deben establecer un destino sustentable y con Responsabilidad Social-Empresarial de los subproductos de la Industria Vitivinícola.

Que el INV a través de la Dirección de Estudios y Desarrollo Vitivinícola, ha realizado una nueva evaluación de las solicitudes planteadas por parte del sector vitivinícola, con relación al desborre de los vinos nuevos.

Que la generación de borras durante la elaboración de los productos proviene de múltiples factores, siendo responsabilidad de la bodega el manejo de las Buenas Prácticas de Manufactura.

Que en virtud de la diversidad de las características tecnológicas que posee cada establecimiento, se ha evaluado

y se considera conveniente modificar el actual régimen de desborre, de forma tal que cada inscripto disponga de la borra producida, sin necesidad de cumplir con un porcentaje mínimo.

Que a fin incentivar la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, resulta útil establecer un porcentaje de desborre máximo.

Que en tal sentido se hace necesario modificar la reglamentación vigente en cuanto al cumplimiento del porcentaje de borras, propiciando la desregulación de los procesos propios de cada establecimiento.

Que con el objeto de identificar cada uno de los productos que integran los desborres, es necesario definirlos técnicamente.

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

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878, 24.566 y el Decreto N° DECTO-2024-66-APN-PTE,

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL  
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Establécese que el desborre de los vinos y mostos para la elaboración 2024 y siguientes, se cumplimentará en las condiciones establecidas en el Anexo N° IF-2024-33687550-APN-DEYDV#INV que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2°.- Las infracciones a la presente resolución, harán pasible al responsable de las sanciones establecidas por el Régimen sancionatorio establecido por el Artículo 24 concordantes y sucesivos de la Ley General de Vinos N° 14.878.

ARTÍCULO 3°.- Determínase que los Establecimientos Vitivinícolas que decidan derramar estos productos deberán dar cumplimiento a la normativa municipal, provincial y nacional que corresponda.

ARTÍCULO 4°.- Derógase la Resolución N° RESOL-2023-31-APN-INV-MEC y toda otra norma que se oponga a la presente.

ARTÍCULO 5°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 6°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación, notifíquese y cumplido, archívese.

Digitally signed by TIZIO MAYER Carlos Raúl  
Date: 2024.04.04 11:27:13 ART  
Location: Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Carlos Raul Tizio Mayer  
Presidente  
Instituto Nacional de Vitivinicultura  
Ministerio de Economía



**República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional**  
AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA, LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD

**Anexo**

**Número:** IF-2024-33687550-APN-DEYDV#INV

2A. SECCION, MENDOZA

Jueves 4 de Abril de 2024

**Referencia:** EX-2022-124177299-APN-DD#INV, Modificación RESOL-2023-31-APN-INV-MEC.

---

ANEXO A LA RESOLUCIÓN

RÉGIMEN DE DESBORRES

I.- DEFINICIONES:

A los fines de una mejor interpretación de lo normado en la presente resolución, se describen las siguientes definiciones:

1.- BORRAS SÓLIDAS VÍNICAS:

Son las lías de los vinos constituidos por los sólidos orgánicos e inorgánicos provenientes de las uvas, incorporadas a los caldos en el proceso de elaboración y los compuestos orgánicos propios de dichos procesos.

2.- BORRAS SÓLIDAS DE MOSTOS:

Son las lías de los mostos sin fermentar, constituidas por sólidos orgánicos e inorgánicos provenientes de las uvas, que quedan incorporados a los mismos, a través del proceso de elaboración y de los tratamientos enológicos.

El porcentaje de humedad de las borras sólidas, tanto vínicas como de mostos, no deberá superar el CINCUENTA POR CIENTO (50 %), constituido por los productos de los que provienen, con un contenido máximo de sustancias inorgánicas adicionales del DOCE POR CIENTO (12 %).

Todo contenido de estas sustancias que supere el porcentaje citado, no podrá ser debitado contablemente de los libros oficiales.

La diferencia de Grados Brix (°Bx) absolutos por despacho especial de borras sólidas en la elaboración de mostos, no podrá superar el promedio de los Grados Brix (°Bx) absolutos obtenidos en la elaboración del establecimiento por kilogramo de borra sólida, con una tolerancia en más o en menos de un VEINTE POR

CIENTO (20 %).

### 3- BORRAS FLUIDAS:

Son aquellas lias con porcentaje de humedad tal, que les permite adoptar la forma del recipiente que las contiene.

Su contenido alcohólico no podrá ser inferior al que resulte de restar DOS GRADOS (2°) expresado en POR CIENTO VOLUMEN SOBRE VOLUMEN (% v/v), a la graduación alcohólica del vino nuevo del cual provienen.

### 4.- VINOS PRENSAS Y CLAROS DE BORRAS:

Son los caldos obtenidos del prensado de los orujos y el escurrido de la parte líquida de las borras fluidas, respectivamente. Su grado alcohólico debe responder al tenor azucarino de las uvas de las cuales provienen.

## II.- PORCENTAJES DE BORRAS:

Fíjense para los productos alcohólicos y analcohólicos nuevos obtenidos en los establecimientos elaboradores, el porcentaje de borras sólidas y fluidas sobre los totales elaborados, que los responsables inscriptos en el Organismo deben remitir antes del 30 de noviembre de cada año a los destinos indicados:

### 1.- PORCENTAJE DE BORRA SÓLIDA Y/O BORRA FLUIDA:

#### 1.1.- VINOS Y MOSTOS:

El porcentaje mínimo será definido por cada establecimiento de acuerdo a la tecnología con que cuente.

El porcentaje máximo no deberá superar un total de CINCO POR CIENTO (5 %).

En todos los casos el egreso de borra sólida se computará a razón de UN KILOGRAMO (1 kg) equivalente a UN LITRO (1 l).

Las borras fluidas deberán contar con una graduación alcohólica real de hasta DOS GRADOS (2°) expresado en POR CIENTO VOLUMEN SOBRE VOLUMEN (% v/v), menor que el mínimo fijado anualmente por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) para los vinos genéricos y/o regionales o su equivalente en grados absolutos. En los casos que se fije grado diferenciado en vinos blancos y de color, se tomará como referencia el menor de ellos.

### III.- DESTINO:

Este producto tendrá como destino: destilería o derrame.

### IV.- DERRAME:

Cuando se desee derramar la borra sólida deberá comunicarse al INV con una anticipación de CUARENTA Y OCHO HORAS (48 hs), para los controles que se estimen pertinentes. Si transcurrido dicho plazo no concurriera personal de inspección, el interesado concretará el derrame bajo su exclusiva responsabilidad, priorizando el cuidado del medio ambiente.

### V.- TRANSFORMACIÓN EN ÁCIDO ACÉTICO:

A los efectos del cumplimiento del grado absoluto a los fines de su fiscalización, se compensará en alcohol el ácido acético que supere UN GRAMO POR LITRO (1 g/l), teniendo en cuenta la relación estequiométrica alcohol/ácido acético CERO COMA UNO POR CIENTO (0,1%) de alcohol igual a UN GRAMO POR LITRO (1 g/l) en ácido acético.

#### VI.- TRASLADO DE PRODUCTOS NUEVOS:

Los traslados de vinos y productos analcohólicos con borras podrán solicitarse hasta el 31 de julio del año de su elaboración. En estos casos la bodega o fábrica receptora será la responsable de los porcentajes. Sobre la elaboración total de vinos y productos analcohólicos, se deducirán los traslados salidos con borras e incrementados los traslados ingresados con borras.

En las Solicitudes de Traslado, se deberá dejar la constancia que el producto a egresar va libre de borra o con presencia de ella.

#### VII.- REGISTRACIÓN EN LIBROS OFICIALES:

Los volúmenes alcanzados por los porcentajes de desborre, se registrarán en los Libros Oficiales, según corresponda, en columna separada, la que podrá habilitarse a partir del primer descube y hasta el 31 de julio del año de su elaboración.

#### VIII.- PRÓRROGA:

Por falta de capacidad de almacenaje de la materia prima en el establecimiento receptor, el INV podrá prorrogar la permanencia en bodega o fábrica, de los volúmenes afectados por el porcentaje indicado, hasta el 31 de diciembre del año de su elaboración.

Los responsables inscriptos en el Organismo que deseen hacer uso de la franquicia citada, deberán solicitar la autorización correspondiente.

Se deberá acompañar el contrato de destilación o compra celebrado con el receptor y nota de este último indicando el motivo de la no recepción del producto vínico en término.

Los productos no despachados al 30 de noviembre o al 31 de diciembre de cada año, serán intervenidos y desnaturalizados por el INV, sin perjuicio de los sumarios correspondientes. El INV determinará su destino.

Los costos de las desnaturalizaciones y derrames, estarán a cargo del responsable tenedor del producto en infracción.

#### IX- ACOPIADORES:

Las bodegas que deseen actuar como acopiadores de Borra Fluida, Claros de Borrás y/o Vinos Prensa destinados a destilería, deberán solicitar al INV de su jurisdicción, la pertinente autorización.

1.-Los establecimientos que lo soliciten no podrán tener otras existencias vínicas, más que las referidas a las borras.

2.-Los productos que se trasladen a estos establecimientos, deberán contar con análisis oficial tramitado con presentación de muestra, no rigiendo para ello el régimen de Declaración Jurada. Igual obligación es exigible para

su traslado a destilería.

3.-No se permitirán prácticas de filtrado y prensado, las que deberán ser despachadas a destilería en las mismas condiciones de recepción.

4.-No se autorizará el ingreso de Borra Sólida.

5.-En las registraciones en los Libros Oficiales, se habilitarán unas columnas auxiliares para registrar los valores absolutos de alcohol y azúcar, según los volúmenes que correspondan.

6.-En el caso de corte de borras de mostos con borras de vino, estas deberán corresponder con el corte teórico en grado alcohólico y tenor azucarino, debiendo consignarse ambos valores en la solicitud de traslado.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE  
Date: 2024.04.04 09:18:23 -03:00

Humberto Manzano  
Director  
Dirección de Estudios y Desarrollo Vitivinícola  
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL  
ELECTRONICA - GDE  
Date: 2024.04.04 09:18:24 -03:00