



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
AÑO DE LA RECONSTRUCCIÓN DE LA NACIÓN ARGENTINA

Resolución

Número:

Referencia: Expediente EX-2025-17603731- APN-DD#INV - Aprueba como práctica enológica licita a la “Fermentación Diferida VISTO el Expediente EX-2025-17603731- APN-DD#INV, la Ley General de Vinos N° 14.878, la Resolución Numero C.71 de fecha 24 de enero de 1992, p

VISTO el Expediente N° EX-2025-17603731-APN-DD#INV, la Ley N° 14.878, las Resoluciones Nros. C.71 del 24 de enero de 1992, C.80 del 9 de marzo de 1992, RESOL-2019-15-APN-INV#MAGYP del 3 de diciembre 2019, y

CONSIDERANDO:

Que la Ley N° 14.878 en su Artículo 17 define a los productos “Mosto Virgen de Uva y al “Mosto Sulfitado”.

Que el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) mediante la Resolución N° C.71/92, define “vinos a los productos obtenidos por fermentación alcohólica total o parcial de los azúcares naturales de la uva fresca o del mosto virgen previamente limpiado y mantenido en frío.

Que en tal sentido, por Resolución N° C.80/92 tiene previsto la fermentación de Mosto Virgen previamente limpiado y mantenido en frío, para la obtención de vinos.

Que la práctica enológica de fermentación diferida consiste en la fermentación de mostos conservados por métodos físicos y/o químicos.

Que se considera oportuno incorporar al Mosto Sulfitado Desulfitado, como uno de los productos autorizados para fermentar y obtener vinos.

Que en la actualidad existen desulfatadores que permiten obtener niveles muy bajos de Anhidrido Sulfuroso en los mostos tratados.

Que la Resolución N° RESOL-2019-15-APN-INV#MAGYP, define al agua tecnológica como el agua utilizada durante el proceso de vinificación, estableciendo una presencia máxima de agua tecnológica en el vino.

Que los estudios técnicos realizados por las áreas competentes de este Organismo determinaron que los vinos

resultantes de la práctica de fermentación diferida muestran cualidades de vinos frescos y jóvenes.

Que el uso de la fermentación diferida contribuye a la eficiencia y aprovechamiento de la capacidad instalada y optimización del Recurso Humano.

Que la fermentación diferida posibilita la innovación a nivel nacional y mundial, manteniendo un stock de mosto, permitiendo una mayor flexibilidad en los momentos de elaboración de vinos y eficiencia logística.

Que incluir la fermentación diferida a la normativa actual, permitirá disponer de vinos y mostos según las necesidades y demandas del mercado, en el momento que este lo requiera, ampliando el periodo de decisión tanto para el Productor como para el Industrial. Asimismo, podría equilibrar la cantidad de vinos y mostos ante posible inclemencias climáticas.

Que los vinos resultantes deberán cumplir los requisitos legales, límites y tolerancias analíticas de la normativa vigente.

Que la 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 la Ley N° 14.878 y el Decreto N° 66/24.

Por ello,

EL PRESIDENTE

DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Apruébase como práctica enológica lícita a la “Fermentación Diferida”, la que consiste en la fermentación alcohólica de mosto virgen y mosto sulfitado desulfitado, conservados por métodos físicos y/o químicos.

ARTÍCULO 2°.- Para la obtención de este producto, las prácticas utilizadas deberán responder a la normativa vigente establecida por este Organismo y responder a sus antecedentes de elaboración (CIU).

ARTÍCULO 3°. Los vinos obtenidos por esta práctica se comercializarán exclusivamente en el mercado interno.

ARTÍCULO 4°. Derógase la Resolución N° C.80/92.

ARTÍCULO 5°. En caso de incumplimiento a lo instituido en la presente norma y acorde a los hechos que en definitiva se constaten, será sancionado conforme al régimen de infracciones y sanciones previsto por la Ley N° 14.878 y su reglamentación.

ARTÍCULO 6°. Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación y archívese.

