



Ministerio de Economía

Instituto Nacional de Vitivinicultura  
ejerce el apartado C del inc. 1.º de la L. del  
to 1º de esta, p.o. la Resolución  
C. 12 del 11-4-2000.

C/c. Resol. N°	C. 77/92	C/c. Resol. C.	91/92
"	"	"	" 92/92
"	"	"	" 94/92
"	"	"	" 95/92
"	"	"	" 96/92
"	"	"	" 99/92
"	"	"	" 90/92

MENDOZA, 24 ENE 1992

VISTO las Leyes Nros. 23.696, 23.697, 14.878 y los Decretos Nros. 2284 y 2667/91, y

CONSIDERANDO:

Que con el dictado del Decreto N° 2284 de fecha 31 de octubre de 1991 se deja sin efecto toda regulación a la actividad vitivinícola, estableciendo como función del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, en lo que, a fiscalización se refiere, solamente al contralor técnico de la genuinidad de los productos vitivinícolas en todo el territorio de la Nación, las cuales según el mencionado decreto no podrán interferir, regular o modificar el funcionamiento del mercado libre.

Que la aplicación de los principios de desregulación hacen necesario precisar, completar y redefinir los contenidos de la Ley N° 14.878, Leyes y Decretos Reglamentarios, en concordancia con las pautas fijadas en el Decreto N° 2284/91.

Que en tal sentido es indispensable definir algunos productos vitivinícolas, así como determinar algunas normas técnicas a las que se habrá de ajustar la fiscalización de la genuinidad de los productos.

Que a fin de garantizar un producto final genuino, se requiere de la relación uva-vino, ya que con la misma, se responde a una necesidad técnica de genuinidad y calidad de producto.

Que con el objeto de ejercer una real fiscalización y poder fijar la graduación alcohólica de los vinos, se hace necesario acotar en el tiempo



Ministerio de Economía

Instituto Nacional de Vitivinicultura

el período de cosecha en base al proceso de maduración de las uvas.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por la Ley N° 14.878 y los Decretos Nros. 2284 y 2667/91,

EL PRESIDENTE Y EL VICEPRESIDENTE DEL  
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVEN:

1°.- DEFINICION DE VINOS: Se considerará vinos a los productos obtenidos por la fermentación alcohólica total o parcial de los azúcares naturales de la uva fresca o del mosto virgen, previamente limpiado y mantenido en frío, de uvas provenientes de la especie Vitis vinífera L. con o sin partes sólidas, que tengan un tenor alcohólico real superior a CINCO GRADOS (5°) Gay Lussac.

Ningún otro líquido cualquiera sea su origen o composición podrá designarse con el nombre de vino.

Los vinos serán clasificados en:

1.1.: VINOS DE CONSUMO CORRIENTE: Son aquéllos que, reuniendo las características definidas en el Punto 1°, tengan una graduación alcohólica real, superior a CINCO GRADOS (5°) Gay Lussac y menor de QUINCE GRADOS (15°) Gay Lussac.

Pueden ser vinos abocados o dulces por azúcar remanente de la fermentación del mosto original o edulcorado con productos derivados de la Vitis vinífera L.

Pueden ser vinos de mesa, vinos regionales, vinos finos, vinos reservas y vinos livianos de mesa.

a) VINOS DE MESA: Son vinos elaborados según prácticas enológicas lícitas,



Ministerio de Economía

Instituto Nacional de Vitivinicultura

sin más estacionamiento que el indispensable para su estabilización. Los mismos pueden ser carbonicados hasta un contenido de UNA (1) atmósfera de presión a VEINTE GRADOS (20°) centígrados en el momento del expendio, lo que deberá quedar convenientemente aclarado en el marbete respectivo.

✧ El grado alcohólico mínimo lo determinará anualmente el Instituto Nacional de Vitivinicultura de acuerdo a la maduración de la uva y una vez finalizada la cosecha en todo el país.

b) VINOS REGIONALES: Son los vinos elaborados según prácticas enológicas lícitas, que se elaboren dentro de la región productora de las uvas que los originan, sin cortes o mezclas con vinos o uvas de otras procedencias, fraccionados para la venta al público en el lugar de producción; su edulcoración deberá hacerse con mostos de la misma zona. Los mismos pueden ser carbonicados hasta un contenido de UNA (1) atmósfera de presión a VEINTE GRADOS (20°) centígrados en el momento del expendio, lo cual deberá quedar convenientemente aclarado en el marbete respectivo.

El grado alcohólico será fijado anualmente por el Instituto Nacional de Vitivinicultura, de acuerdo al proceso y control de maduración de la uva y una vez finalizada la cosecha en todas las regiones.

c) VINOS FINOS Y RESERVAS: Son los vinos provenientes de la fermentación alcohólica, total o parcial, de los azúcares naturales de la uva fresca o del mosto virgen, previamente limpiado y mantenido en frío, de la especie Vitis vinífera L. reconocidas por sus cualidades enológicas, las que serán autorizadas por el Instituto Nacional de Vitivinicultura y cuya elaboración, tratamiento y estacionamiento sean tecnológicamente apropiados.

El grado alcohólico de estos vinos no será fijado por el Instituto Nacio-



Ministerio de Economía

Instituto Nacional de Vitivinicultura

nal de Vitivinicultura, sino aquel que resulte de proceso enológico de elaboración.

El Instituto Nacional de Vitivinicultura certificará los vinos finos, en base al correspondiente respaldo de la materia prima ingresada a bodega. Para la certificación, el Instituto Nacional de Vitivinicultura considerará una relación uva-vino, no inferior a CIENTO TREINTA KILOGRAMOS (130 kg.) por cada CIEN LITROS (100 l.) de vino fino y reserva.

- d) VINOS LIVIANOS DE MESA: Son vinos elaborados según prácticas enológicas lícitas y cuya graduación alcohólica se sitúe entre los CINCO GRADOS (5°) Gay Lussac y NUEVE GRADOS (9°) Gay Lussac. Los mismos pueden ser carbonicados hasta un contenido de UNA (1) atmósfera de presión en botella a VEINTE GRADOS (20°) centígrados en el momento del expendio, debiendo quedar convenientemente aclarado en el marbete respectivo.

Bajo ningún concepto podrán obtenerse estos vinos con el agregado de agua antes, durante o después de la elaboración y los elaboradores deberán comunicar al Instituto Nacional de Vitivinicultura la tecnología de elaboración para su aprobación y supervisión, como asimismo la cantidad de litros a elaborar los que necesariamente deberán cumplir con la relación uva-vino del Punto 3° de la presente Resolución.

1.2.: VINOS GASIFICADOS: Son vinos secos, abocados o dulces por azúcar remanente de la fermentación del mosto original o edulcorados con productos derivados de la uva Vitis vinifera L., a los que se les ha adicionado anhídrido carbónico hasta una presión en botellas de TRES (3) atmósfera a VEINTE GRADOS (20°) centígrados con una graduación alcohólica real superior a CINCO GRADOS (5°) Gay Lussac y menor a QUINCE GRADOS (15°) Gay Lussac; debiendo hacerse constar dicha denominación en las etiquetas adheridas a los



Ministerio de Economía

Instituto Nacional de Vitivinicultura

envases de ventas.

1.3.: VINOS COMPUESTOS: Son los vinos elaborados con una base mínima del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de vinos de consumo corriente, vino especial, vino espumante o vino gasificado, a la que puede o no agregarse alcohol ví-nico, pulpa de fruta, sustancias vegetales aromáticas, amargas o estimulan-tes inocuas, extractos o infusiones alcohólicas, pudiéndose carbonicar, edulcorar con productos derivados de la uva y colorear con caramelo, debien-do hacerse constar su composición y número de análisis en las etiquetas adheridas a los envases de ventas.

2°.- PORCENTAJE DE BORRAS A DESTILERIA: Antes del 30 de noviembre de cada año los establecimientos deberán destinar a destilería o derrame el SEIS POR CIENTO (6%) en volumen del total de la elaboración de vinos y TRES POR CIENTO (3%) en volumen del total de la elaboración de mostos elaborados se-gún Libros de Materia Prima y Elaboración, compuesto por borras fluidas o semifluidas, claros de borras y vinos de prensa, con una graduación alcohó-lica real de DOS GRADOS (2°) Gay Lussac menos que el mínimo fijado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura o su equivalente en grados absolutos. Cuando se fijen grados diferenciados para los vinos blancos o de color se tomará como referencia el menor de ellos.

Vencida esta fecha sin haberse realizado el traslado o el derrame con presencia de inspectores del Instituto Nacional de Vitivinicultura, éste procederá a la inmediata desnaturalización y posterior derrame de los productos, sin perjuicio de los sumarios correspondientes.

El Instituto Nacional de Vitivinicultura podrá prorrogar la per-manencia en bodega de estos volúmenes hasta el 31 de diciembre del año de su elaboración, siempre que el interesado presente el respectivo contrato



Ministerio de Economía

Instituto Nacional de Vitivinicultura

de destilación y/o compra por parte de la destilería correspondiente.

3°.- RENDIMIENTO UVA/VINO: Fijase para la elaboración de vinos y mostos, la utilización de CIENTO VEINTIDOS KILOGRAMOS (122 kg) de uva para la obtención de CIENTO LITROS (100 l.) de vino o mosto al descube. Todo el volumen que exceda ese rendimiento será considerado en "INFRACCION AL ARTICULO 23, INC. D) DE LA LEY N° 14.878", debiendo separarse físicamente en bodega o producirse el derrame de los caldos, previo sumario correspondiente.

4°.- LIBERACION DE VINOS: Se liberarán los vinos de consumo corriente, nuevos, que se encuentren enológicoamente estables, una vez que el establecimiento elaborador haya dado término al ingreso de uvas y cerrado los libros de elaboración.

Cumplidos los requerimientos precedentemente expuestos, la Bodega, deberá comunicarlo al Instituto Nacional de Vitivinicultura, quien en el término de TREINTA (30) días realizará los controles necesarios en lo referente a genuinidad del producto y volumen elaborado y dispondrá su liberación; pasada dicha fecha quedará liberada la producción.

5°.- El Instituto Nacional de Vitivinicultura fijará anualmente la fecha de finalización de cosecha para las distintas zonas vitivinícolas, de acuerdo a un criterio estrictamente técnico de maduración de las uvas y enológico de elaboración de vinos.

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

RESOLUCION N° C.71



ING. AGR. CARLOS EDGARDO MENEM  
VICEPRESIDENTE

MR. AGR. EDUARDO A. MARTINEZ  
PRESIDENTE