

República Argentina

RESOLUCIÓN 71/1992 · 1992

RESOLUCIÓN 71/1992

Boletín Oficial, 3 de febrero de 1992 · 6 artículos

Texto actualizado al 20 de noviembre de 2026

ÍNDICE

Resolución 71/1992

Instituto Nacional de Vitivinicultura

Resolución C. 71/92

Definición de Vinos. Porcentaje de Borras a Destilería. Rendimiento Uva/Vino. Liberación de Vino.

Mendoza, 24/1/92

VISTO las Leyes N os 23.696, 23.697, 14.878 y los Decretos N os 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 de 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 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 N os 2284 y 2667/91,

EL PRESIDENTE Y EL VICEPRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 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 será clasificados en:

1.1: VINOS DE CONSUMO CORRIENTE: Son aquellos 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, 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) (Inciso derogado por art. 2° de la Resolución 12/2003 del Instituto Nacional de Vitivinicultura B.O. 16/4/2003)

d) (Inciso derogado por art. 6° de la Resolución N° C. 9/2011 del Instituto Nacional de Vitivinicultura B.O. 10/3/2011)

1.2.: (Punto derogado por art. 16 de la Resolución 1/2003 del Instituto Nacional de Vitivinicultura B.O. 29/1/2003)

1.3.: (Punto derogado por art. 16 de la Resolución 1/2003 del Instituto Nacional de Vitivinicultura B.O. 29/1/2003)

1.4 VINOS OBTENIDOS POR PROCESOS TECNOLOGICOS ESPECIALES

Son aquellos productos obtenidos a partir de vinos producidos conforme al régimen legal vigente, sometidos luego de su elaboración y estabilización, a procesos físico-químicos técnicamente adecuados y reglamentariamente admitidos, que determinen características resultantes no sólo derivadas de la uva molida o mosto virgen utilizados, sino también del procesamiento tecnológico empleado, sin que sean desvirtuadas las características organolépticas originarias'.

a) VINO PARCIALMENTE DESALCOHOLIZADO O SUAVE

Es el producto obtenido a partir de un vino fino previamente certificado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura de acuerdo a la normativa vigente, al que se le ha eliminado parte de su contenido alcohólico mediante el proceso físico conocido como Osmosis Inversa, debiendo mantener un tenor alcohólico no inferior a CINCO POR CIENTO (5 % v/v a 20°C).

(Punto 1.4 y su apartado a) incorporados por art. 1° de la Resolución N° C. 172/94 del Instituto Nacional de Vitivinicultura B.O. 19/10/1994)

ARTÍCULO 2°. (Artículo derogado por art. 1° de la Resolución N° C 41/1998 del Instituto Nacional de Vitivinicultura B.O. 27/1/1998)

ARTÍCULO 3°. RENDIMIENTO UVA/VINO: Fíjase para la elaboración de vinos y mostos, la utilización de CIENTO VEINTIDOS KILOGRAMOS (122 kg) de uva para la obtención de CIEN LITROS (100 I) 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.

ARTÍCULO 4°. LIBERACION DE VINOS: Se liberarán los vinos de consumo corriente, nuevos, que se encuentren enológicamente 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.

ARTÍCULO 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.

ARTÍCULO 6°. Regístrese, comuníquese, dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación y cumplido, archívese. — Eduardo A. Martínez. — Carlos E. Menem.

VEREDICTA LEYES

Resolución 71/1992. Texto actualizado al 20 de noviembre de 2026.

Datos: Base InfoLEG de Normativa Nacional, Ministerio de Justicia de la Nación (CC BY 4.0).