



*Ministerio de Economía  
Secretaría de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Alimentación  
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

MENDOZA, 15 de febrero de 2001.

VISTO el Expediente N° 311-000133-00-8, las Resoluciones Nros. C-149/94, C-41/96 y C-42/98, la Ley N° 21.764 y el artículo 21 de la Ley N° 14.878, y

CONSIDERANDO:

Que la Resolución N° C.149/94 prevé una amplia gama de productos vínicos para la edulcoración de vinos de cualquier categoría y año de elaboración, permitiendo el empleo de ellos en forma individual o conjunta, cortados entre sí en la oportunidad de la edulcoración o previo a ella.

Que las características propias de estos productos, en particular los vinos especiales, permiten con su incorporación a los vinos el aporte de cualidades adicionales que no son las pretendidas por la norma, situación que está debidamente acreditada en el Expediente N° 311-000133-00-8.

Que por su parte el empleo de productos de escaso contenido azucarino provocan una marcada dilución de los vinos que se edulcoran, con lo que se genera una amplia variedad de tenores alcohólicos en los caldos en circulación.

Que la situación descrita precedentemente contraría los fundamentos técnicos y de fiscalización que dan sustento a las previsiones del punto 1° de la Resolución N° C.71/92 que determina la fijación de grado alcohólico para la liberación al consumo de los vinos de mesa y regionales, como asimismo los alcances de la Resolución C.42/98 de grado mínimo de libre circulación.

Que las situaciones hasta aquí señaladas resultan favorecidas por cuanto no se ha establecido una razonable participación de los vinos a edulcorar y la riqueza azucarina de los vinos especiales en los cortes destinados a tal fin siendo de suyo inaceptable que éstos tengan un contenido azucarino inferior al que se pretende obtener en el producto final.



*Ministerio de Economía  
Secretaría de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Alimentación  
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

Que en lo atinente al contenido real de azúcares reductores de los mostos sulfitados y jugos de uvas destinados a la edulcoración se encuentra adecuadamente normado por la Resolución N° C.41/96.

Que no obstante lo expresado resulta necesario para un mejor ordenamiento reglamentario incluir en una sola norma los aspectos pertinentes a tal práctica enológica.

Que la adopción de las medidas pretendidas es facultad taxativa de este Organismo, habida cuenta que por el artículo 2° de la Ley N° 21.764 se modifica el artículo 21 de la Ley N° 14.878, estableciendo que: "El Instituto Nacional de Vitivinicultura podrá suprimir, modificar o ampliar las correcciones o prácticas enológicas permitidas y establecer los límites legales de los componentes del vino."

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878 y 24.566, el Decreto-Ley N° 2.284/91 y los Decretos Nros. 1.084/96 y 68/00,

**EL DIRECTOR NACIONAL DEL  
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA**

**RESUELVE:**

1°.- A partir de la liberación de los vinos de la cosecha 2.001, los vinos en existencia cualquiera sea su año de elaboración y categoría, podrán edulcorarse con los productos que a continuación se detallan: Mosto Virgen, Jugo de Uva, Mosto Sulfitado, Mosto Concentrado, Mosto Rectificado, Mosto Concentrado Rectificado, Mosto Alcoholizado, Mistela y Vinos Especiales Dulces.

2°.- Los Mostos Sulfitados, Mostos Vírgenes y Jugos de Uva que se destinen a la edulcoración, deberán poseer una riqueza azucarina mínima equivalente al resultado de restar **MEDIO GRADO POR CIENTO EN VOLUMEN (0,5° % v/v)** al grado mínimo fijado para la liberación al consumo de los vinos elaborados en la zona, utilizando el factor de conversión 0,059 más un gramo, conforme lo establecido por la Resolución N° 72/85. Si en la zona de elaboración se fijara grado diferenciado por color, se tomará como referencia el menor de ellos.



*Ministerio de Economía  
Secretaría de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Alimentación  
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

3°.- Inclúyese en el artículo 17 de la Ley N° 14.878 como Mosto Alcoholizado Para Edulcorar al producto obtenido, exclusivamente durante el proceso de elaboración, con mosto virgen o mosto en fermentación alcoholizados con alcohol vínico, con un límite mínimo de TRECE GRADOS POR CIENTO EN VOLUMEN (13° % v/v) y máximo de DIECISÉIS GRADOS POR CIENTO EN VOLUMEN (16° % v/v) de alcohol, y un contenido no inferior a CIENTO SESENTA GRAMOS (160 gr.) de azúcares reductores por litro.

4°.- Los Mostos y Jugos de Uva que se destinen a la edulcoración de vinos, podrán utilizarse en cualquier momento a partir de su elaboración, independientemente de la fecha de liberación al consumo de los vinos nuevos, luego de obtenido el análisis que certifique su aptitud y autorice su uso. Si aún no se hubiese fijado el grado de los vinos de la cosecha de su elaboración, los Mostos Sulfitados, Mostos Vírgenes y Jugos de Uva deberán cumplimentar las exigencias de contenido azucarino establecido en el punto 2° de la presente resolución tomando como referencia el grado de liberación de la cosecha anterior.

5°.- A los efectos de la edulcoración de los vinos, los edulcorantes podrán emplearse en forma individual o conjunta cortados entre sí en la oportunidad de la edulcoración o previo a ella. En este último caso deberá tramitarse su identificación analítica en la que se tendrá en cuenta las tolerancias de sus componentes. El producto resultante se registrará en columna separada en el libro de mostos, debiendo confeccionarse formulario MV-05 pertinente.

A los efectos de la aplicación del régimen de mermas y tolerancias por inventario, estos productos constituirán un agrupamiento independiente de los demás productos existentes en el establecimiento.

6°.- En toda práctica de edulcoración el vino base deberá constituir, como mínimo, el OCHENTA POR CIENTO ( 80 %) del producto final.

7°.- Los vinos especiales que se destinen a edulcoración deberán poseer una riqueza azucarina superior a la que se pretende alcanzar en el producto final. Asimismo el contenido alcohólico real del corte realizado no podrá, por efecto del alcohol del vino especial, resultar aumentado en más de DOS DÉCIMAS DE GRADO POR CIENTO EN VOLUMEN (0,2° % v/v) en relación al alcohol del vino base utilizado.



*Ministerio de Economía*  
*Secretaría de Agricultura, Ganadería,*  
*Pesca y Alimentación*  
*Instituto Nacional de Vitivinicultura*

8°.- Los vinos base de las categorías de Mesa y Regionales que se edulcoren deberán contener como mínimo el grado alcohólico real mínimo fijado para el año y zona de producción, o el que reglamentariamente corresponda cuando se trate de cortes de vinos movilizados por traslados interzonales o sub-zonales con diferente grado alcohólico. Los bases de vinos finos deben responder al grado alcohólico de su trámite de certificación.

9°.- El producto resultante de la operación de edulcoración deberá responder al corte teórico de los componentes debiendo cumplir además con los siguientes límites de disminución de alcohol por la práctica de edulcoración:

a) Para vino base con grado alcohólico igual o superior que el mínimo establecido para la zona, hasta TRES DÉCIMAS DE GRADO POR CIENTO EN VOLUMEN ( 0,3° % v/v) menos que dicho grado mínimo.

b) Para vinos finos hasta TRES DÉCIMAS DE GRADO POR CIENTO EN VOLUMEN (0,3° % v/v) menos que su grado de certificación.

c) Para los vinos edulcorados exclusivamente con Mosto Concentrado o Mosto Concentrado Rectificado con no menos de OCHOCIENTOS GRAMOS (800 g.) de azúcar por litro, se admitirá la caída del grado alcohólico que corresponda al corte teórico de los componentes.

10.- Cuando el análisis de libre circulación se tramite con presentación de muestras, se aceptará una tolerancia de hasta TRES DÉCIMAS DE GRADO POR CIENTO EN VOLUMEN (0,3° % v/v) entre el dato del corte teórico obtenido del mismo y el alcohol determinado analíticamente. De encontrarse la muestra dentro de la tolerancia establecida el dato a consignar en el análisis de libre circulación, será el que responda al corte teórico.

11.- Los análisis de libre circulación de vinos cosecha 2.000 y anteriores, habilitados antes de la liberación de los vinos cosecha 2.001, que no cumplan con los requisitos establecidos en el presente acto administrativo caducarán indefectiblemente a los QUINCE (15) días corridos posteriores a la fecha de liberación de los vinos cosecha 2.001, sin que ello signifique reconocimiento de aranceles por los saldos de análisis no despachados.

12.- Las transgresiones a lo normado en la presente resolución serán sancionadas de conformidad con el artículo 24 inc. i) de la Ley N° 14.878 y sus modificaciones.

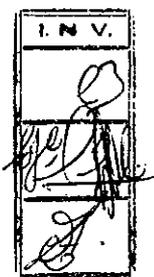


*Ministerio de Economía  
Secretaría de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Alimentación  
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

13.-Deróganse las Resoluciones Nros. C.149/94, C.41/96 y toda otra previsión reglamentaria que en lo pertinente se oponga a la presente.

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

### RESOLUCIÓN N° C. 3



Ing. Agr. LUIS GUSTAVO BORSANI  
DIRECTOR NACIONAL - I.N.V.