



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

Anexo de Resolución

Número:

Referencia: Expediente N° EX-2025-121008773- -APN-DD#INV - DIGESTO NORMATIVO DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) - ANEXO I

ANEXO I

DIGESTO NORMATIVO DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV)

CAPÍTULO I - DEFINICIONES

ARTÍCULO 1°.- Definiciones. Apruébase el Glosario previsto en el digesto normativo del INV que como ANEXO A forma parte integrante de la presente, el cual establece las definiciones de productos vitivinícolas, sin perjuicio de las establecidas en la Ley N° 14.878.

ARTÍCULO 2°.- Apruébase la nómina de variedades de vid y sus sinónimos que como ANEXO G forma parte integrante de la presente.

CAPÍTULO II - REGISTRO DE VIÑEDOS

ARTÍCULO 3°.- REGISTRO. Créase el Registro de Viñedos en el ámbito del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA. El Registro tendrá por objeto establecer un sistema de trazabilidad que permita la identificación, control del origen, la añada y el varietal de las uvas destinadas a la elaboración de productos vitivinícolas.

ARTÍCULO 4°.- El registro de viñedos se efectuará mediante la plataforma Trámites a Distancia (TAD) o la que en el futuro la reemplace, a fin de que los productores vitivinícolas puedan desarrollar su actividad en el marco de la Ley N° 14.878.

ARTÍCULO 5°.- En todo acto de inscripción, transferencia, unificación o división de viñedos deberá presentarse la siguiente documentación:

a) Escritura en el Registro de la Propiedad o documentación que acredite titularidad o derecho de explotación.

b) Constancia de Clave Única de Identificación Tributaria (CUIT).

c) Declaración Jurada de Viñedo: documento que deberá consignar la ubicación del viñedo, la superficie total productiva y la superficie implantada correspondiente a cada varietal.

e) Constancia de inscripción en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA), conforme lo dispuesto por la Resolución N° 423/2014 del SENASA.

ARTÍCULO 6°.- El Certificado de Inscripción Digital del Viñedo constituye la constancia oficial de registro del viñedo ante el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, acreditando su incorporación al Registro de Viñedos. Dicho certificado será expedido una vez tramitada la inscripción y podrá ser descargado en formato digital desde el sitio web institucional del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

ARTÍCULO 7°.- Baja de Registro. Entiéndase por Baja de Inscripción de Viñedo cuando la autoridad de aplicación revoca la misma a solicitud del interesado. El titular del viñedo o apoderado legal deberá comunicar al Organismo su voluntad de dejar sin efecto la inscripción de los Registros Oficiales.

ARTÍCULO 8°.- Las Tarjetas del Viñatero actualmente vigentes mantendrán su validez hasta tanto se produzca alguna tramitación que implique inscripción, transferencia, unificación o división de viñedos, o bien cuando su titular requiera su reposición. En tales supuestos, las mismas serán sustituidas por el Certificado de Inscripción Digital del Viñedo.

ARTÍCULO 9°.- El Código de Operación consignado en el Certificado de Inscripción Digital del Viñedo reemplaza al Número de Tarjeta del Viñatero, a los efectos de gestionar la serie de números que deben ser colocados en cada Declaración Jurada de Certificación de Cosecha.

CAPÍTULO III - REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES

ARTÍCULO 10°.- Registro de Elaboradores. Créase el Registro de Elaboradores en el ámbito del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, destinado a la identificación, habilitación y control de las personas humanas o jurídicas que desarrollen actividades vinculadas con la elaboración, fraccionamiento, almacenamiento o industrialización de productos vitivinícolas.

ARTÍCULO 11°.- La inscripción en el Registro de Elaboradores del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA constituye un requisito obligatorio para toda persona humana o jurídica que desee ejercer actividades vitivinícolas como establecimiento elaborador, elaborador artesanal, elaborador de vino casero, bodega, bodega integrada, fábrica de mosto, de espumantes, de otros productos derivados o planta de fraccionamiento. La inscripción se realizará a través de la plataforma Trámites a Distancia (TAD) o la que en el futuro la reemplace.

ARTÍCULO 12°.- Los establecimientos inscriptos en el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) deberán contar, al menos, con un Licenciado en Enología, Enólogo, Técnico con formación en enología y/o viticultura, Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Químico, Ingeniero en Alimentos, con título habilitante.

Dicho profesional actuará como Técnico Responsable, asumiendo el control técnico y la responsabilidad directa y efectiva sobre los productos que se elaboren y/o fraccionen en el establecimiento.

Toda documentación que deban presentar los establecimientos inscriptos ante el INSTITUTO NACIONAL DE

VITIVINICULTURA deberá ser también suscripta por el técnico responsable del establecimiento.

ARTÍCULO 13.- Documentación. Para solicitar la inscripción, actualización o transferencia en el Registro de Elaboradores, los interesados deberán presentar la siguiente documentación:

- a) Escritura en el Registro de la Propiedad o documentación que acredite titularidad o derecho de explotación.
- b) Constancia de Clave Única de Identificación Tributaria (CUIT).
- c) Técnico Responsable, el cual deberá presentar: Documento Nacional de Identidad y Título habilitante.
- d) Acreditar cumplimiento de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) conforme lo establecido en el ANEXO F que forma parte integrante de la presente.
- e) Habilitación Municipal.

ARTÍCULO 14.- Presentada la solicitud de inscripción y cumplidos los requisitos establecidos, el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA contará con un plazo máximo de QUINCE (15) días hábiles administrativos para expedirse. Vencido dicho plazo sin pronunciamiento expreso, la solicitud se considerará aprobada por silencio positivo, quedando el solicitante habilitado provisionalmente en el Registro.

CAPÍTULO IV - PRÁCTICAS ENOLÓGICAS LÍCITAS

ARTÍCULO 15. - Se considerarán prácticas enológicas lícitas las previstas en el Código Internacional de Prácticas Enológicas y el Codex Enológico Internacional de la ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV), y las adicionales establecidas por el INV.

Las prácticas reconocidas por ambos organismos se detallan en el ANEXO B, que forma parte integrante de la presente.

CAPÍTULO V - LIBRE CIRCULACIÓN

ARTÍCULO 16.- Certificado Analítico de Libre Circulación. El Certificado Analítico de Libre Circulación es el documento emitido por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) que acredita la aptitud para el consumo del producto y que no ha sido adulterado ni manipulado en forma indebida, conforme al cumplimiento de los análisis, límites y tolerancias establecidos en el ANEXO C de la presente.

Su tramitación se realizará bajo declaración jurada del interesado, a través de la plataforma que el INV disponga, y habilitará la comercialización y expendio del producto en el territorio nacional.

ARTÍCULO 17.- Declaración Jurada de Libre Circulación. Los interesados en obtener el Certificado Analítico de Libre Circulación para vino u otros productos vitivinícolas de origen nacional destinados al consumo interno deberán presentar una declaración jurada en la que manifiesten que el producto es apto para el consumo y que no ha sido adulterado ni manipulado en forma indebida, junto con los análisis correspondientes establecidos en el ANEXO C que forma parte integrante de la presente. Dicha declaración jurada deberá estar suscripta por el técnico responsable del establecimiento o por la persona que éste autorice.

El trámite se realizará a través de la plataforma digital que el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

disponga.

ARTÍCULO 18.- En caso de solicitar la certificación de añada, varietal y/u origen de un producto vitivinícola, la Declaración Jurada de Libre Circulación deberá acompañarse del número de identificación de la Declaración Jurada de Certificación de Cosecha correspondiente.

ARTÍCULO 19.- Análisis, Límites y Tolerancias. Los análisis requeridos en el Certificado Analítico de Libre Circulación junto con los límites máximos para la liberación de los vinos al consumo y las tolerancias analíticas se encuentran comprendidos en el ANEXO C que forma parte integrante de la presente.

ARTÍCULO 20.- Tramitada la Declaración Jurada de Libre Circulación, y cumplidos los análisis, límites y tolerancias establecidos en la presente resolución, el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) expedirá al solicitante el correspondiente Certificado Analítico de Libre Circulación, por la cantidad de producto (en litros) declarada en la mencionada declaración jurada.

ARTÍCULO 21.- Todos los establecimientos inscriptos en el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) como bodegas, fábricas y plantas de fraccionamiento deberán comunicar a dicho Organismo los volúmenes egresados del establecimiento con destino al mercado interno, correspondientes a productos fraccionados y con libre circulación, mediante la Declaración Jurada Mensual de Despacho para Consumo Interno. Dicha declaración deberá presentarse hasta el día 15 del mes siguiente al que correspondan los movimientos declarados.

CAPÍTULO VI - IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN

ARTÍCULO 22.- Los productos vitivinícolas de importación deberán cumplir con los requisitos y límites de composición analítica exigidos para los productos similares de producción nacional establecidos en la Ley N° 14.878 y normas complementarias.

ARTÍCULO 23.- Certificación Analítica de Libre Circulación para Importación. La Certificación Analítica de Libre Circulación para Importación constituye el documento emitido por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA que acredita que los productos vitivinícolas importados cumplen con los parámetros analíticos y de aptitud exigidos por la normativa vigente, habilitando su importación y circulación en el territorio nacional. Dicha certificación deberá tramitarse mediante la Declaración Jurada de Importación presentada ante el INV.

ARTÍCULO 24.- Declaración de Jurada de Importación. A los fines de obtener la Certificación Analítica de Libre Circulación para Importación, el interesado deberá tramitar ante el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) la correspondiente Declaración Jurada de Importación, a través de la plataforma que el organismo disponga.

En dicha declaración se deberán consignar los detalles de la operación y de los productos a importar, el número de lote, así como acompañar los análisis correspondientes exigidos para la libre circulación, conforme a los parámetros, límites y tolerancias establecidos en la presente resolución.

La Declaración Jurada de Importación constituirá un requisito exigido por la Dirección General de Aduanas para autorizar el despacho a plaza de los productos vitivinícolas importados.

ARTÍCULO 25.- En el caso de importación de productos originarios de países con los cuales la REPÚBLICA ARGENTINA ha suscripto acuerdos en materia de prácticas enológicas o de reconocimiento mutuo de

certificaciones, sólo se requerirá la certificación analítica de libre circulación emitida por la autoridad competente del país de origen, o su equivalente. En consecuencia, dichos productos quedarán exceptuados de presentar cualquier otro análisis ante el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) y se considerarán cumplimentadas las exigencias de la Ley N° 14.878.

ARTÍCULO 26.- Para los productos vitivinícolas originarios de países con los cuales la REPÚBLICA ARGENTINA no haya suscripto acuerdos en materia de prácticas enológicas o de reconocimiento mutuo de certificaciones, los importadores deberán, como requisito para su importación, optar por alguna de las siguientes alternativas:

- a) Incluir en la Declaración Jurada de Importación los análisis correspondientes exigidos para la libre circulación, conforme a los parámetros, límites y tolerancias establecidos en el Anexo C de la presente resolución; o bien
- b) Presentar una certificación analítica emitida por la autoridad competente del país de origen o por una entidad oficialmente autorizada por la misma, siempre que dicha certificación incluya las siguientes determinaciones:

1. Alcohol, % v/v a 20°C.
2. Azúcares reductores y/o glucosa+fructosa g/l.
3. Acidez total expresada en ácido tartárico, g/l.
4. Acidez volátil expresada en ácido acético, g/l.
5. Metanol, mg/l o ml/l.
6. Anhídrido Sulfuroso Total, mg/l.

ARTÍCULO 27.- La autorización de importación de productos vitivinícolas se otorgará sobre la base de la Declaración Jurada de Importación presentada ante el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) y de la documentación analítica correspondiente.

El INV contará con un plazo máximo de DIEZ (10) días hábiles administrativos para expedir el Certificado Analítico de Libre Circulación para Importación.

ARTÍCULO 28.- Los rótulos o etiquetas de productos importados deberán cumplir los mismos requerimientos que los productos nacionales, a los que se adicionará la razón social, el número del importador y el número de lote. No será exigible la indicación del número de análisis de libre circulación o el número de análisis otorgado por la autoridad competente del país de origen o entidad oficialmente reconocida.

ARTÍCULO 29.- Los productos importados podrán ingresar a establecimientos autorizados por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) conforme el artículo 10 del presente, como extensión de recinto aduanero.

ARTÍCULO 30.- En el certificado analítico de los productos importados a granel, se deberá indicar la definición de producto conforme al Codex Enológico de la ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV) o del país de origen.

ARTÍCULO 31.- Certificado Analítico para Exportación. A los fines de la exportación de productos vitivinícolas, el interesado deberá tramitar ante el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) el correspondiente Certificado Analítico para Exportación, el cual se gestionará mediante declaración jurada, conforme el cumplimiento de los parámetros, límites y tolerancias exigidos por el país de destino.

El trámite se realizará a través de la plataforma digital que el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA disponga.

ARTÍCULO 32.- Los productos vitivinícolas argentinos destinados a exportación deberán cumplir con los requisitos de composición analítica exigidos por los países de destino, acorde con los estándares internacionales, normas de la ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV) y convenios bilaterales o multilaterales suscriptos por Argentina. Los requisitos específicos establecidos por cada país de destino estarán disponibles en el sitio web oficial del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV), a los efectos de su consulta por los interesados.

ARTÍCULO 33.- Podrá embarcarse una cantidad inferior o igual a la informada pero nunca superior. Con la presentación del Cumplido de Embarque por parte de aduana se cerrará el despacho aduanero.

ARTÍCULO 34.- Los marbetes que identifiquen los productos a exportar podrán ajustarse a las exigencias particulares que establezca el país importador, debiendo identificarse el producto de forma tal que no cree confusiones al consumidor.

En el etiquetado deberá consignarse el número de inscripción de la bodega fraccionadora. En los casos en que el despacho no sea realizado por la bodega fraccionadora, deberá consignarse además el número del Exportador que realiza el despacho.

En los despachos fraccionados, cada bulto será identificado con el producto y el número de análisis.

ARTÍCULO 35.- Certificados de Exportación Específicos. Los certificados de exportación en materias específicas requeridos por los países de destino serán gestionados mediante los sistemas y procedimientos electrónicos que a tal efecto disponga el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV).

En los casos en que los países de destino establezcan modelos o formatos particulares de certificación, dichos documentos serán emitidos conforme a los requerimientos específicos de cada país.

Para solicitar cualquier certificación de exportación, los productos deberán contar previamente con el Certificado Analítico de Exportación, que acredite el cumplimiento de los parámetros, límites y tolerancias exigidos por el país de destino.

ARTÍCULO 36.- Exímese del Certificado Analítico para Exportación o del Certificado Analítico de Libre Circulación para Importación, a las partidas de vinos y mostos que cumplan con las siguientes condiciones:

- a) Que estén consignadas a representaciones diplomáticas, Consulados u Organismos similares, bajo el régimen de franquicia del que son beneficiarios.
- b) Muestras de vinos destinadas a ferias o eventos de promoción que se encuentren en envases de hasta CINCO LITROS (5 L), etiquetados y que se beneficien del régimen aduanero previsto a tal fin y cuya cantidad total no sea superior a SESENTA LITROS (60 L).
- c) Los envíos de vinos de carácter ocasional entre particulares y los realizados por turistas extranjeros, sin finalidad comercial y que estén contenidos en envases de hasta CINCO LITROS (5 L), etiquetados y que no excedan los TREINTA LITROS (30 L).
- d) Los productos que estén destinados a rancho, para provisiones de a bordo y suministros de los medios de

transporte internacionales.

e) Partidas con valor comercial de hasta CIEN LITROS (100 L) por producto.

f) Las partidas de vinos o mostos que egresen o ingresen para fines de experimentación científica o técnica, cuyo volumen no supere los DOCE LITROS (12 L) y hasta un máximo de DOS (2) unidades de un mismo producto.

g) Los envíos de hasta SESENTA LITROS (60 L) que formen parte de los efectos personales de particulares con motivo de mudanza o traslado.

h) Los vinos destinados al consumo personal o familiar de los particulares que no excedan los QUINCE LITROS (15 L) por pasajero y que formen parte de su equipaje.

i) Las muestras sin valor comercial que tengan como objeto concretar operaciones comerciales, hasta un volumen de CIEN LITROS (100 L) por producto.

j) Las partidas de hasta QUINCE LITROS (15 L) o QUINCE KILOGRAMOS (15 kg.) que egresen o ingresen para fines de experimentación científica o técnica a Organismos Nacionales, Universidades, entidades certificadoras, y otras entidades afines, utilizando los servicios de empresas habilitadas como Prestadores de Servicios Postales o Courier.

ARTÍCULO 37.- Las dispensas indicadas en el Artículo anterior se otorgarán por despacho aduanero de importación o exportación.

CAPÍTULO VII - CONTROLES DE AÑADA, ORIGEN Y VARIETAL

ARTÍCULO 38.- Certificación de Cosecha. Todo elaborador que requiera acogerse a los controles de trazabilidad, con el fin de certificar la añada, el origen y/o el varietal, deberá tramitar la Certificación de Cosecha ante el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV).

Dicha certificación se otorgará sobre la base de la presentación de una Declaración Jurada de Certificación de Cosecha, conforme a los procedimientos y plazos establecidos en la presente.

ARTÍCULO 39.- La Declaración Jurada de Certificación de Cosecha deberá contener los siguientes datos:

a) Clave Única de Identificación Tributaria (CUIT) del productor;

b) Número de inscripción del viñedo en el Registro de Viñedos del INV;

c) Variedad o variedades declaradas;

d) Peso neto cosechado expresado en kilogramos (Kg) de cada variedad.;

e) Tenor azucarino, el cuál se informará con carácter optativo.

ARTÍCULO 40.- La Declaración Jurada de Certificación de Cosecha reemplazará a la Declaración Jurada de Ingreso de Uva (CIU), la cual dejará de ser un requisito para los productores y elaboradores.

Los elaboradores que opten por tramitar la Certificación de Cosecha por traslado individual tendrán sus datos integrados en la tramitación del Documento de Tránsito Vegetal (DTV-e) ante el SERVICIO NACIONAL DE

SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), establecido por la Resolución SENASA N° 31/2015, conforme a los mecanismos de interoperabilidad acordados entre el SENASA y el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV).

ARTÍCULO 41.- Los productores que opten por efectuar la Declaración Jurada de Certificación de Cosecha podrán presentar tantas declaraciones como estimen necesarias, hasta un plazo máximo que vencerá el día 1 de junio de cada año, por los medios habilitados por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV).

ARTÍCULO 42.- El procedimiento para la certificación de añada, origen y/o varietal de los productos vitivinícolas se desarrollará conforme a las siguientes etapas:

a) El elaborador deberá contar con la Certificación de Cosecha emitida por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV), en la que consten el número de registro y los demás datos establecidos por la normativa aplicable en el artículo 39.

b) Al tramitar la Declaración Jurada de Libre Circulación, el interesado deberá vincular dicha declaración con la Certificación de Cosecha, acompañado con el número identificador correspondiente.

c) El INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) emitirá automáticamente el Certificado Analítico de Libre Circulación o el Certificado Analítico de Aptitud de Exportación, según corresponda, sobre la base de la información declarada en la Declaración Jurada de Libre Circulación y en la Declaración Jurada de Certificación de Cosecha, con mención de añada, origen y/o varietal.

La verificación de la información declarada se efectuará mediante el procedimiento de fiscalización establecido en el Capítulo IX de la presente, a fin de constatar la correspondencia del producto con la certificación otorgada.

ARTÍCULO 43.- El INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) no realizará controles, fiscalizaciones, ni requerirá documentación adicional a la prevista en el presente capítulo para los controles en materia de certificación de añada, origen y/o varietal.

La certificación correspondiente se otorgará exclusivamente sobre la base de la documentación respaldatoria obrante en el Registro de Viñedos y en la Declaración Jurada de Certificación de Cosecha, conforme las condiciones establecidas en la presente.

Sin perjuicio de lo dispuesto en los párrafos precedentes, los elaboradores deberán conservar la documentación respaldatoria correspondiente, la cual podrá ser requerida en caso de detectarse inconsistencias, irregularidades o divergencias en la información declarada.

ARTÍCULO 44.- El INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) no establecerá fechas de cosecha, de elaboración ni ninguna otra fecha relativa a las etapas del proceso productivo vitivinícola, quedando dichas determinaciones bajo la exclusiva responsabilidad técnica y operativa de los productores y elaboradores.

CAPÍTULO VIII - ETIQUETADO Y ENVASES

ARTÍCULO 45.- Etiquetado y envases. Apruébanse las condiciones de etiquetado y envases aplicables a la producción, comercialización y control de productos vitivinícolas prevista en el digesto que como ANEXO D forma parte integrante de la presente.

CAPÍTULO IX - FISCALIZACIÓN

ARTÍCULO 46.- La fiscalización a cargo del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA se limitará exclusivamente a la etapa de comercialización final, respecto de los productos vitivinícolas envasados y con Certificado Analítico de Libre Circulación, destinados al consumo final.

A tales efectos, el Instituto podrá tomar muestras y efectuar verificaciones en los depósitos de bodegas, fraccionadores o distribuidores, así como en puntos de venta al consumidor final, tales como bocas de expendio o góndolas.

Quedan expresamente excluidas de su ámbito de fiscalización las etapas de elaboración, fraccionamiento y demás procesos internos de bodegas y/o fraccionadores, así como la toma de muestras de productos no envasados o que no cuenten con Certificado Analítico de Libre Circulación.

ARTÍCULO 47.- La fiscalización tendrá por único objeto constatar la aptitud para el consumo de los productos envasados, así como verificar que no hayan sido objeto de adulteración y/o manipulación indebida.

ARTÍCULO 48.- La toma de muestras con fines de fiscalización por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) sólo podrá efectuarse sobre productos fraccionados y rotulados que cuenten con el correspondiente Certificado Analítico de Libre Circulación.

En ningún caso podrán retirarse más de DOS (2) botellas por partida. La visita de inspección deberá realizarse procurando no interferir en el normal desarrollo de las actividades del establecimiento, y su duración no podrá exceder los SESENTA (60) minutos, salvo circunstancias debidamente justificadas.

ARTÍCULO 49.- El INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) no realizará controles de inventario ni requerirá ningún tipo de documentación para el transporte de productos vitivinícolas.

En consecuencia, queda sin efecto el Certificado de Tránsito como requisito para la circulación de dichos productos, sin perjuicio del cumplimiento de las normas generales aplicables al transporte y al comercio establecidas por otras autoridades competentes.

CAPÍTULO X - SANCIONES

ARTÍCULO 50.- Las multas aplicables por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV), en el marco de las infracciones previstas por la Ley N° 14.878 y demás normas complementarias, se determinarán en Unidades de Valor Adquisitivo (UVA), conforme la cotización vigente al momento de la aplicación de la sanción, publicada por el BANCO CENTRAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA (BCRA).

ARTÍCULO 51.- Los montos aplicables a cada tipo de sanción expresados en Unidades de Valor Adquisitivo (UVA), serán los establecidos en el ANEXO E, que forma parte integrante de la presente.

ANEXO A

GLOSARIO

1. DEFINICIONES

1.1. UNIFICACIÓN DE VIÑEDOS: Entiéndase por Unificación de Viñedos el acto de unificar en UN (1) número de inscripción DOS (2) o más viñedos colindantes entre sí, otorgándose nuevo número de viñedo.

1.2. **DIVISIÓN DE VIÑEDOS:** División de Viñedos es el acto de otorgar UN (1) nuevo número de inscripción a cada una de las fracciones provenientes de UN (1) viñedo original.

1.3. **VINO GENÉRICO:** Vinos producidos sin una indicación de origen geográfica específica, elaborados conforme a prácticas tradicionales y normas técnicas establecidas, sin particularidades que los identifiquen con un terroir o variedad exclusiva.

1.4. **“VINOS LIVIANOS o VINOS COSECHA TEMPRANA”:** aquellos productos cuyo contenido alcohólico esté comprendido entre CINCO POR CIENTO VOLUMEN SOBRE VOLUMEN (5% v/v) de alcohol real y menos de ONCE COMA CINCO POR CIENTO VOLUMEN SOBRE VOLUMEN (11,5 % v/v) de alcohol total. La relación uva/vino en la elaboración de VINOS LIVIANOS o VINOS COSECHA TEMPRANA no podrá ser inferior a CIENTO TREINTA KILOGRAMOS POR CADA CIEN LITROS (130 kg/100 l.).

1.5. **“VINO PARCIALMENTE DESALCOHOLIZADO”:** producto obtenido por desalcoholización parcial de vino que presenta una disminución del contenido alcohólico del vino por desalcoholización superior al VEINTE POR CIENTO VOLUMEN (20 % vol.), siempre que su contenido alcohólico volumétrico final sea igual o superior a CERO COMA CINCO POR CIENTO VOLUMEN (0,5 % vol.).

1.6. **“VINO DESALCOHOLIZADO o VINO SIN ALCOHOL”:** producto obtenido por desalcoholización del vino que presenta un contenido alcohólico menor a CERO COMA CINCO POR CIENTO VOLUMEN (0,5 % vol.).

1.7. **“VINO DULCE NATURAL”:** producto obtenido por la fermentación parcial de la uva fresca y madura o del mosto de uva fresca proveniente de *Vitis Vinífera L.*, cuya fermentación incompleta se debe al empleo de procesos físicos en el momento de su elaboración, cuyo contenido alcohólico no sea inferior a CINCO POR CIENTO VOLUMEN EN VOLUMEN (5 % v/v) y su riqueza azucarina, exclusivamente remanente de fermentación, no sea inferior a VEINTE GRAMOS POR LITRO (20 g/l) de azúcares reductores; y una relación P/ALFA comprendida entre MENOS UNO (-1,00) y MENOS CUATRO (-4,00), estando comprendido en estos límites el error de método. El Vino Dulce Natural podrá ser genérico o varietal, ambos se obtendrán con una relación uva/ vino no inferior a CIENTO TREINTA KILOGRAMOS POR CADA CIEN LITROS (130 kg/100 l.).

1.8. **“VINO LIGERAMENTE ESPUMOSO/ESPUMANTE o PET NAT o PETNAT”**, al producto que se expende en botellas con una presión no inferior a UNA ATMÓSFERA (1 atm) y no superior a TRES ATMÓSFERAS (3 atm), ambas a VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS (20° C), cuyo anhídrido carbónico provenga únicamente de la fermentación alcohólica continua del remanente de azúcar de la uva, y cuyo aspecto turbio se debe a la presencia de lías.

1.9. **“VINO ESPUMOSO/ESPUMANTE DULCE NATURAL”** al producto cuyo anhídrido carbónico provenga de la Fermentación en recipiente cerrado de mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado o Vino Dulce Natural; con una presión final no inferior a CUATRO ATMÓSFERAS (4 atm) a VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS (20° C) con un contenido alcohólico no inferior a CINCO POR CIENTO VOLUMEN EN VOLUMEN (5 % v/v) y un remanente mínimo de azúcar natural de VEINTE GRAMOS POR LITRO (20 g/l).

1.10. **"BEBIDA A BASE DE MOSTO Y VINO" o “PRODUCTO A BASE DE MOSTO Y VINO”**, producto obtenido a partir de un mínimo de CINCUENTA POR CIENTO (50 %) de la suma de mosto y vino, al que se le podrá agregar edulcorantes, colorantes, aromatizantes, alcohol y productos de calidad alimentaria debidamente autorizados por el Organismo competente.

1.11. **"BEBIDA A BASE DE MOSTO" o “PRODUCTO A BASE DE MOSTO”**, producto obtenido a partir de un

mínimo de CINCUENTA POR CIENTO (50 %) de mosto, al que se le podrá agregar edulcorantes, colorantes, aromatizantes y productos de calidad alimentaria debidamente autorizados por el organismo competente.

1.12. “CONCENTRADO DE VINO”: producto resultante del proceso de concentración de vino por eliminación de agua.

1.13. “REFRESCO NATURAL DE UVA”: producto obtenido a partir de un mínimo de CINCUENTA POR CIENTO (50 %) en volumen de Mosto Virgen de Uva y/o Mosto Sulfitado Desulfitado, al que se le podrá agregar agua

1.14. “REFRESCO DE UVA”: producto obtenido a partir de un mínimo de CINCUENTA POR CIENTO (50 %) en volumen de Mosto Virgen de Uva y/o Mosto Sulfitado Desulfitado, al que se le podrá agregar jugo de otras frutas, colorantes, aromatizantes y conservantes aprobados por el Código Alimentario Argentino y bebidas no alcohólicas incluyendo el agua.

1.15. “PRODUCTO A BASE DE VINO” o “BEBIDA A BASE DE VINO”, producto obtenido a partir de un mínimo de CINCUENTA POR CIENTO (50 %) de vino genuino, al que se le ha agregado edulcorantes, colorantes, aromatizantes y productos de calidad alimentaria o de bebidas no alcohólicas incluyendo el agua, y el grado alcohólico real no podrá ser inferior a CINCO POR CIENTO VOLUMEN EN VOLUMEN (5 % v/v).

1.16. “VINO DE LA COSTA” considérese excepcionalmente a la bebida elaborada con Vitis Labrusca variedad Isabella, en el Albardón Costero de los Partidos de Berisso y Avellaneda de la Provincia de BUENOS AIRES, como un producto tradicional típico de la región.

1.17. “VINO MOSCATO” o “VINO MOSCATEL”, producto obtenido a partir de la fermentación de uvas frescas que provienen al menos en un OCHENTA Y CINCO POR CIENTO (85%) de las variedades moscatel. Podrá edulcorarse con Mosto Virgen, Mosto Concentrado, Mosto Concentrado Rectificado o Mosto Sulfitado Desulfitado, y el producto resultante de la operación de edulcoración deberá responder al corte de los componentes utilizados y nunca el alcohol real podrá ser inferior a CINCO POR CIENTO VOLUMEN A VOLUMEN (5% V/V). Para la certificación varietal se considerará una Relación Uva/Vino no inferior a CIENTO TREINTA KILOGRAMOS (130 kg) de uva por cada CIEN LITROS (100 l) de vino.

1.18. “MOSTO ALCOHOLIZADO PARA EDULCORAR” el 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 A VOLUMEN (13% v/v) y máximo de DIECISÉIS GRADOS POR CIENTO EN VOLUMEN A VOLUMEN (16% v/v) de alcohol, y un contenido no inferior a CIENTO SESENTA GRAMOS (160 gr.) de azúcares reductores por litro.

1.19. “FRISANTE FRUTADO NATURAL”, cuya definición es: “El vino elaborado con una base mínima del SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de Vino Frisante Natural al que se le ha agregado jugo o pulpa de fruta, pudiendo ser límpido o no; sustancias vegetales aromáticas naturales o esencias naturales, el cual podrá edulcorarse con productos derivados de la uva autorizados y con una presión final de anhídrido carbónico no inferior a UNA ATMÓSFERA (1 atm) y no superior a TRES ATMÓSFERAS (3 atm), ambas a VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS (20° C) de temperatura. Las pulpas utilizadas podrán estar adicionadas de: a. Azúcar, mosto rectificado; mosto sulfitado y/o mosto concentrado. b. Anhídrido sulfuroso o sus sales potásicas. c. Ácidos orgánicos: cítrico, málico, láctico o tartárico. d. Ácido ascórbico como antioxidante, hasta QUINIENTAS PARTES POR MILLÓN (500 ppm). e. Ácido sórbico o sus sales potásicas.

1.20. “VINO ESPUMOSO COMPUESTO” al producto elaborado con una base mínima del SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de Vino Espumoso. El VEINTICINCO POR CIENTO (25%) restante podrá completarse con una infusión que ceda sus principios aromáticos, amargos y/o estimulantes con productos alimentarios autorizados por el organismo competente. Con una presión final de anhídrido carbónico no menor de CUATRO ATMÓSFERAS (4 atm.) a VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS (20°C) de temperatura.

1.21. "VINO RITUAL" al vino destinado para las celebraciones litúrgicas en general. La elaboración de este vino y/o cualquier otro producto vitivinícola elaborado bajo técnicas de orden religioso con designaciones propias de algún culto determinado, deberá contar con la conformidad previa de la autoridad religiosa respectiva y respetar las prácticas enológicas establecidas por la Ley N° 14.878 y sus normas complementarias.

1.22. “VINO ESPUMOSO, ESPUMANTE”: Es el producto que se expende en botellas con una presión no inferior a CUATRO ATMÓSFERAS (4 atm.) a VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS (20° C) de temperatura, cuyo anhídrido carbónico provenga exclusivamente de una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado, la que puede ser obtenida por medio de azúcar natural de uva, residual o por el agregado de productos derivados de la uva, o de la adición de sacarosa. Se permitirá la adición de licores a base exclusivamente de vino con coñac o aguardiente vínico.

1.23. “VINO ESPECIAL CATEGORÍA C”: Es el vino obtenido adicionando en cualquier momento de su proceso de elaboración indistinta, conjunta o separadamente cualquiera de los siguientes productos, mosto concentrado, mistela, arropo, mosto sulfitado desulfitado, mosto virgen, jugo de uva, mosto sulfitado, mosto rectificado y vino dulce para edulcorar, caramelo de uva, aguardiente natural de origen vínico, o alcohol vínico con una riqueza alcohólica total no inferior a QUINCE GRADOS (15° GL).

1.24. “VINO FRISANTE NATURAL”: Defínese como VINO FRISANTE NATURAL, al producto que se expende en botellas con una presión no inferior a UNA ATMÓSFERA (1 atm.) y no superior a TRES ATMÓSFERAS (3 atm.), ambas a VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS (20° C), cuyo Anhídrido carbónico provenga exclusivamente de una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado. Esta fermentación puede ser obtenida por medio de azúcar natural de la uva, por la adición de mosto concentrado rectificado o de sacarosa, o mediante el uso combinado de estos productos. El Vino Frisante Natural terminado podrá edulcorarse con productos autorizados por el Organismo.

1.25. "ESPUMOSO FRUTADO NATURAL", vino elaborado con una base mínima del SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de Vino Espumoso, Espumante, al que se le ha agregado jugo o pulpa de fruta, pudiendo ser límpido o no, sustancias vegetales aromáticas naturales o esencias naturales, podrá edulcorarse con productos derivados de la uva autorizados y con una presión final de anhídrido carbónico no menor de CUATRO ATMÓSFERAS (4 atm.) a VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS (20° C) de temperatura. Las pulpas utilizadas podrán estar adicionadas de: a) Azúcar, mosto rectificado, mosto sulfitado y/o mosto concentrado. b) Anhídrido sulfuroso o sus sales. c) Ácidos orgánicos: cítrico, málico, láctico y tartárico. d) Ácido ascórbico como antioxidante, hasta QUINIENTAS PARTES POR MILLON (500 ppm). e) Ácido sórbico o sus sales.

1.26. “VINO GASIFICADO”: Es el que ha sido adicionado de Anhídrido carbónico después de su elaboración definitiva. El vino a utilizar puede ser de mesa o fino, seco, abocado o dulce, con azúcar residual o edulcorado con productos autorizados. Se expenderá en botellas con una presión desde CERO CON CINCO ATMÓSFERA (0,5 atm.) hasta TRES ATMÓSFERAS (3 atm.) a VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS (20° C).

1.27. “COCTEL DE VINO” producto elaborado con una base mínima del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de

vino tranquilo, al que se le ha agregado jugo o pulpa de fruta, pudiendo ser límpido o no, sustancias vegetales aromáticas naturales o esencias naturales, podrá edulcorarse con productos derivados de la uva autorizados y carbonicarse hasta una presión no inferior a CERO CON CINCO ATMÓSFERAS (0,5 atm.) y no superior a TRES ATMÓSFERAS (3 atm.) ambas a VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS (20° C).

1.28. "MOSTO VIRGEN ALCOHOLIZADO PARA CONCENTRAR", definiéndose como tal al mosto virgen alcoholizado, cuyo destino exclusivo es la concentración, con recuperación del alcohol que ha sido utilizado para su enmudecimiento.

1.29. "JUGO CONCENTRADO DE UVA", para consumo directo, es el producto de la deshidratación del mosto virgen de uva o del mosto sulfitado, por procesos térmicos al vacío u otra tecnología de punta (crioconcentración, ósmosis inversa u otros) cuyo tenor azucarino no sea inferior a OCHOCIENTOS VEINTE GRAMOS (820 grs.) de azúcar por litro y cuyo contenido de anhídrido sulfuroso total no supere los CIEN MILIGRAMOS (100 mgr.) por litro. Al mismo se le podrán adicionar aromas, vitamina, colorantes naturales y extractos naturales, así como todo otro producto de uso enológico permitido por la Ley N° 14.878.

1.30. "FILTRADO DULCE": Producto obtenido de mosto virgen de uva y/o mosto de uva sulfitado, convenientemente desulfitado, parcialmente fermentado, con una graduación alcohólica no superior al CINCO POR CIENTO (5%) de alcohol en volumen y biológicamente estéril.

1.31. "CHICHA DE UVA": El producto que resulta de la fermentación parcial del "Mosto de Uva", detenida antes de alcanzar el CINCO POR CIENTO (5%) de alcohol en volumen y con un contenido mínimo de OCHENTA (80) gramos por litro de azúcar reductor. Se prohíbe la elaboración de chicha a base de mosto concentrado. Queda prohibida la elaboración de Chicha a base de mosto concentrado. Podrá utilizarse para su elaboración mosto virgen y/o mosto sulfitado, convenientemente desulfitado.

1.32. "REFRESCO DE VINO" definiéndose como tal al producto elaborado con una base mínima del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de vino, jugo de uva, jugo de uva normalizado, mosto de uva desulfitado, concentrado, rectificado o rectificado concentrado; con el agregado de jugos de frutas naturales o concentrados, límpidos o pulposos, o de extractos y/o esencias naturales de frutas. El grado alcohólico real de los "Refrescos de Vino" estará entre UNO POR CIENTO (1%) y SIETE POR CIENTO (7%) en volumen y el grado alcohólico total no debe superar el ONCE COMA CINCO POR CIENTO (11,5%), con un contenido máximo de azúcar de OCHENTA GRAMOS POR LITRO (80 g/l).

1.33. MOSTO RECTIFICADO: Es el producto obtenido a partir de mosto virgen sulfitado, al que mediante procedimientos autorizados se le han eliminado los componentes no azúcares.

1.34. MOSTO CONCENTRADO RECTIFICADO: Es el producto no caramelizado, decolorado y desacidificado, obtenido por la deshidratación parcial no por fuego directo, a partir de mosto virgen de uva, mosto sulfitado, mosto rectificado o mosto concentrado, al que mediante procedimientos autorizados se le han eliminado los componentes no azúcares. El producto terminado deberá contener un tenor azucarino no inferior a QUINIENTOS OCHENTA GRAMOS POR LITRO (580g/l).

1.35. JUGO DE UVA NORMALIZADO: Es el producto que se obtiene del mosto virgen de uva, mosto sulfitado, concentrados o no, pudiendo ajustarse su contenido azucarino a un tenor no inferior de CIEN GRAMOS (100 gr.) por litro de azúcares reductores. Este producto podrá alcoholizarse hasta CUATRO POR CIENTO (4%) de alcohol en volumen y adicionarse de vitaminas, aromas y carbonicarse hasta DOS (2) atmósferas a VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS (20°C). Se admitirá un contenido máximo de CIEN MILIGRAMOS POR LITRO (100 mgr./l) de

anhídrido sulfuroso total

1.36. "VINO PARA COCINAR" el que estará compuesto por vino apto para el consumo, en cualquiera de sus tipos; no menos del CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5%) de cloruro de sodio; y especias u otros productos aprobados por el Código Alimentario Argentino, en una cantidad no inferior al CERO COMA DOS POR CIENTO (0,2%), pudiendo contener hasta UNO COMA OCHENTA GRAMOS POR LITRO (1,80 grs/l). de acidez volátil expresada en ácido acético.

1.37. "MOSTO CONCENTRADO ALCOHOLIZADO" es el producto obtenido de la uva en sus diversos grados de concentración mediante procesos térmicos, al vacío, sin haber sufrido caramelización sensible o por criocentración, y con no menos de QUINIENTOS GRAMOS POR LITRO (500 g/l) de azúcares, al que se le ha agregado después de la concentración, alcohol vínico hasta una graduación del grado QUINCE (15) GL.

1.38. "SANGRÍA" es el producto elaborado con una Base mínima de CUARENTA POR CIENTO (40%) de vino de mesa seco, abocado o dulce, con el agregado de jugo o pulpa de fruta cítrica o del extracto o infusiones de sus partes y de sustancias vegetales aromáticas o sus esencias, debidamente autorizados, pudiendo dulcificarse con productos derivados de la uva y carbonicar hasta una presión de DOS (2) atmósferas a VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS (20°C). El producto terminado no podrá tener una graduación alcohólica real o adquirida mayor a SIETE GRADOS (7° G.L.) ni menor a CINCO GRADOS (5° G.L.).

ANEXO B

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS LÍCITAS

TRATAMIENTO CON ÁCIDO FUMÁRICO	Para la inhibición de la fermentación maloláctica en vinos. La dosis de ácido fumárico utilizada deberá ser de TRESCIENTOS A SEISCIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO (300 a 600 mg/l), incluso en presencia de grandes cantidades de inóculo y durante una fermentación tumultuosa.
ADICIÓN DE DIMETIL DICARBONATO (DMDC) AL VINO	Para prevenir el desarrollo de levaduras y bacterias lácticas no deseadas, bloquear la fermentación de los vinos que contienen azúcares fermentables y asegurar la estabilidad microbiológica del vino embotellado. Para efectuar dicha práctica es necesario un equipo dosificador, que disponga de las verificaciones y los mantenimientos especificados por el fabricante, para asegurar su correcto funcionamiento. La dosis utilizada de DMDC, no debe superar los DOSCIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO

	(200mg/l) expresada en DMDC. Los vinos sometidos a esta práctica no deberán superar el límite de metanol establecido por la normativa vigente. El DMDC utilizado debe dar cumplimiento a las especificaciones del Codex Enológico Internacional. Las empresas prestatarias de los equipos dosificadores deberán inscribirse ante el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, debiendo dar cumplimiento para ello a los siguientes requisitos: Solicitud de inscripción, Constancia de CUIT. En caso de una sociedad Acta de Constitución de la misma. Cada equipo dosificador deberá contar con un certificado de aptitud técnica vigente, donde conste la fecha de vencimiento, emitido por el fabricante, empresa autorizada por éste o entidad acreditada para tal fin; identificado por su marca y número de serie, donde conste que se han realizado los servicios de verificaciones, mantenimientos preventivos y calibración que sean necesarios para asegurar su correcto funcionamiento, el que deberá estar a disposición del INV cuando se lo requiera. En caso que el equipo dosificador quede fuera de servicio por alguna avería, deberá renovar la referida certificación, previo a su nueva puesta en funcionamiento operativo. El Establecimiento inscripto ante el INV que haga uso de esta práctica enológica tendrá total responsabilidad en el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes.
TRATAMIENTO CON CITRATO DE COBRE	Adición de citrato de cobre hidratado solo o mezclado con agentes clarificantes (por ejemplo, bentonita) en vinos. Para remover los sabores desagradables asociados a la fermentación y el almacenamiento (olores y sabores a sulfuro causados por reacciones de

	reducción debido a la presencia de ácido sulfhídrico y mercaptanos). La dosis de citrato de cobre hidratado necesaria para responder al objetivo buscado, deberá determinarse mediante un ensayo previo. Esta dosis no deberá superar UN GRAMO POR HECTÓLITRO (1 g/hl). El precipitado cúprico coloidal formado debe eliminarse del vino por filtración. Finalizado el tratamiento, el contenido de cobre del vino debe ser igual o inferior al límite fijado por la normativa vigente.
DESACIDIFICACIÓN DE MOSTOS Y VINOS	Mediante la adición de bicarbonato de potasio. El vino desacidificado deberá contener al menos UN GRAMO POR LITRO (1 g/l) de ácido tartárico.
DESALCOHOLIZACIÓN DEL VINO	Mediante técnicas separativas solas o combinadas y corrección del contenido de etanol del vino como máximo hasta un VEINTE POR CIENTO (20%). El Vino con Corrección de Alcohol (Reducción del contenido alcohólico), Vino Parcialmente Desalcoholizado, Vino Desalcoholizado o Vino Sin Alcohol y el volumen de la mezcla hidroalcohólica y su grado alcohólico absoluto, deberán permanecer separados del resto de los productos existentes en el establecimiento vitivinícola. La mezcla hidroalcohólica tendrá como destino destilería, fábrica de vinagre o derrame.
TRATAMIENTO CON POLÍMEROS ABSORBENTES DE POLIVINILIMIDAZOL/POLIVINILPIRROLIDONA (PVI/PVP)	Adición de copolímeros de Polivinilimidazol/Polivinilpirrolidona (PVI/PVP) a mostos y vinos, para reducir concentraciones no deseables de metales. La dosis utilizada no debe superar los QUINIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO (500

	mg/l). Cuando se utiliza en el mosto y en el vino, la dosis máxima acumulativa deberá ser igual o inferior a QUINIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO (500 mg/l). Los copolímeros añadidos deberán eliminarse por filtración a más tardar DOS (2) días después de iniciado su tratamiento.
RECUPERACIÓN DE LOS AZÚCARES REMANENTES PRESENTES EN LOS BITARTRATOS	Mediante el lavado de los mismos y su posterior procesamiento e incorporación a los mostos a concentrar. El uso de agua para el lavado de los bitartratos en mostos concentrados tiene como única finalidad la recuperación de azúcares remanentes en ellos y reincorporarlos a la materia prima sujeta a concentración. Podrá utilizarse agua de uso industrial y/o de origen vegetal resultante del propio proceso de concentración de los mostos. En caso de utilizar agua de uso industrial para la recuperación de azúcares en el lavado de bitartratos, la relación no deberá ser inferior a CIEN (100) partes de mosto a concentrar por cada parte de agua con remanente de azúcares. El agua de origen vegetal debe ser utilizada inmediatamente de obtenida, quedando expresamente prohibido el acopio de la misma, en cualquier establecimiento inscripto en los registros del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV).
TRATAMIENTO CON TARTRATO DE CALCIO	Para la estabilización tartárica y reducción de contenido de calcio en vinos. La dosis máxima de tartrato de calcio no deberá superar los DOSCIENTOS GRAMOS POR HECTÓLITRO (200 g/hl). El tratamiento se realiza mediante la adición de tartrato de calcio, agitación y enfriamiento artificial del vino, seguido de la separación de los cristales

	formados por medios físicos. En el caso de los vinos, que por su matriz presenten una elevada inestabilidad, se sugiere realizar un tratamiento complementario para estabilizar el bitartrato de potasio y lograr una mayor estabilidad tartárica en el tiempo. Luego del tratamiento con tartrato de calcio, el vino debe cumplir con los límites establecidos para calcio según la normativa vigente.
FILTRACIÓN POR MEMBRANA PARA OBTENER EL PRODUCTO “CONCENTRADO DE VINO”	El proceso consiste en pasar el vino a través de membranas que permiten la separación selectiva de componentes del vino, siendo estos, principalmente agua y alcohol etílico. Las concentraciones alcohólicas y mermas de productos que son específicas de cada equipo. Sólo se podrán utilizar los equipos que autorice el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV), quien fijará el aumento del grado alcohólico y las mermas de cada uno.
AGUA TECNOLÓGICA	Es el agua utilizada durante el proceso de vinificación para disolver los productos de uso enológico permitidos y realizar otras prácticas enológicas autorizadas. podrá aceptarse una presencia máxima de dos coma ocho por ciento (2,8%) de agua tecnológica en el vino.
TRATAMIENTO CON POLIASPARTATO DE POTASIO	Adición de poliaspartato de potasio a los vinos para contribuir a la estabilización tartárica. La dosis máxima de poliaspartato de potasio no deberá superar los DIEZ GRAMOS POR HECTÓLITRO (10 g/hl). A dosis más altas, el rendimiento estabilizante del poliaspartato de potasio (KPA) no mejora y, en algunos casos, podría inducirse un aumento de la turbidez del vino. En el caso de los vinos tintos que presenten gran inestabilidad coloidal, se aconseja realizar un

	tratamiento previo con bentonita.
TRATAMIENTO CON QUITINA-GLUCANO	La adición de quitina-glucano al vino permite: a. Clarificar. b. Reducir la concentración de metales pesados, como hierro, plomo, cadmio y cobre. c. Evitar las quiebras férricas y cúpricas. d. Reducir las cantidades de posibles contaminantes, especialmente de Ocratoxina A. La dosis máxima de quitina-glucano a utilizar según el siguiente detalle: CIEN GRAMOS POR HECTÓLITRO (100 g/hl) para los objetivos a., b. y c. QUINIENTOS GRAMOS POR HECTÓLITRO (500 g/hl) para el objetivo d. Los sedimentos se eliminan mediante procedimientos físicos. La quitina-glucano podrá utilizarse sola o combinada con otros productos autorizados. Finalizado el tratamiento, el contenido de cobre del vino debe ser igual o inferior al límite fijado por la normativa vigente.
AGREGADO DE SUERO LÁCTEO	Agregado de suero lácteo modificado libre de lactosa y alérgenos, como agente clarificante de vinos. El suero lácteo modificado debe cumplir con la normativa en vigor relativa a los productos alimenticios destinados al consumo humano. La dosis utilizada no debe superar los VEINTE GRAMOS POR HECTÓLITRO (20 g/HI). Los productos a aprobar para esta práctica, deberán presentarse bajo la forma de polvo blanquecino.
REGENERACIÓN DE COLUMNAS DE INTERCAMBIO CATIÓNICO	Autorízase la tenencia y uso en bodegas y fábricas de vinos espumantes, de los ácidos sulfúrico y clorhídrico para la regeneración de resinas de

	intercambio catiónico.
LEVADURAS ENCAPSULADAS	Para realizar la segunda fermentación alcohólica para la obtención de la efervescencia en la producción de vinos espumosos. El soporte de inmovilización de las levaduras deberá estar compuesto por alginatos de potasio y/o de calcio.
SISTEMA DE LAVADO Y ENFRIAMIENTO DE UVA	Por lluvia de agua de bajo impacto y posterior secado con el objeto principal de enfriar la uva antes de su molienda.
CLARIFICANTE EN BASE A PROTEÍNAS DE ORIGEN VEGETAL	Adición de clarificante a base de proteínas de origen vegetal derivadas de guisantes (<i>Pisum sativum</i>) y patatas (<i>Solanum tuberosum</i>) en vinos, con el fin de mejorar su limpidez, estabilidad y caracteres gustativos.
TRATAMIENTO CON SULFATO DE COBRE EN VINOS	Adición de sulfato de cobre pentahidratado en vinos para eliminar el defecto de gusto y olor a reducido debido al sulfhídrico o sus derivados. Establecer como dosis máxima permitida la cantidad de UN GRAMO POR HECTÓLITRO (1 g/hl). Finalizado el tratamiento, el contenido de cobre en el vino debe ser igual o inferior al límite de UN MILIGRAMO POR LITRO (1 mg/l).
ALCOHOLIZACIÓN CON AGUARDIENTE NATURAL DE ORIGEN VÍNICO.	Admítase como práctica enológica lícita para la elaboración de los vinos especiales definidos por el artículo 17, inciso b) punto 2 – categoría “b” y punto 3 – categoría “c” de la mencionada Ley N° 14.878.
USO DE LEVADURAS INACTIVAS, AUTOLISADOS DE LEVADURAS, PAREDES CELULARES O CORTEZAS DE LEVADURAS	Como nutrientes y activadores de la fermentación alcohólica en la elaboración de vinos, se pueden utilizar ya sea en forma individual o asociadas con otros nutrientes.

TRATAMIENTO CON QUITOSANO	Adición de Quitosano al vino, para el cumplimiento de los siguientes objetivos: a) Reducir la concentración de metales pesados, como hierro, plomo, cadmio y cobre. b) Evitar las quiebras férricas y cúpricas. c) Reducir las cantidades de posibles contaminantes, especialmente de Ocratoxina A. d) Reducir microorganismos indeseables como brettanomyces. e) Reducir la turbidez mediante la precipitación de partículas en suspensión y prevenir la formación de turbidez proteica mediante la precipitación parcial del exceso de materia proteica. La dosis máxima de Quitosano a utilizar deberá ser: CIEN GRAMOS POR HECTÓLITRO (100 g/hl) para los objetivos a), b) y e). QUINIENTOS GRAMOS POR HECTÓLITRO (500 g/hl) para el objetivo c). DIEZ GRAMOS POR HECTÓLITRO (10 g/hl) para el objetivo d).
TRATAMIENTO CON CARBOXIMETILCELULOSA	Para la estabilización tartárica de vinos blancos y espumantes. La dosis de carboximetilcelulosa utilizada deberá ser inferior a DOSCIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO (200 mg/l).
ADICIÓN DE ÁCIDO LÁCTICO	Para la corrección de acidez en vinos. El ácido láctico se produce naturalmente en los vinos a partir de la fermentación maloláctica, permite remediar una insuficiencia de acidez natural ocasionada por las condiciones climáticas, o por prácticas enológicas que produzcan una disminución de la misma, como así también,

	elaborar vinos equilibrados desde el punto de vista de las sensaciones gustativas. Este ácido eleva la estabilidad microbiológica de los vinos.
TRATAMIENTO CON LISOZIMA	Adición de lisozima al mosto y vino para controlar el crecimiento y la actividad de bacterias responsables de la fermentación maloláctica y para reducir el contenido en dióxido de azufre. La dosis utilizada no debe superar los QUINIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO (500 mg/l). La lisozima no puede sustituir completamente al SO₂, ya que este posee propiedades antioxidantes. La combinación de SO₂ y lisozima proporciona vinos más estables. Cuando el tratamiento con lisozima incluye el mosto y el vino, la dosis acumulada no debe sobrepasar los QUINIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO (500 mg/l).
CONTACTO DEL MOSTO EN FERMENTACIÓN O DEL VINO, CON DUELAS, TROZOS Y/O VIRUTAS DE MADERA DE ROBLE	Por separado o en conjunto, con el objeto de transmitirles, ciertas características provenientes de dicha madera. Las maderas autorizadas deberán provenir de especies de Quercus, pudiendo utilizarse al natural o ser tostadas en sus variantes: ligero, medio y fuerte, de modo tal que no sufran combustión, incluida su superficie exterior. No deben ser carbonosos ni desmenuzables al tacto. No deberán ser sometidas a tratamientos químicos, enzimáticos o físicos aparte del tostado, ni adicionadas de algún producto destinado a aumentar su poder aromatizante natural o sus compuesto fenólicos extraíbles. Las maderas de uso enológico deberán obtener la aprobación previa por parte de este Instituto, debiendo para ello acompañar a las muestras un certificado de trazabilidad con carácter de

	Declaración Jurada, en donde se indique: especie botánica, bosque del cual proviene y que no han sido sometidas a los tratamientos prohibidos en el punto precedente. La dimensión de los trozos de madera a utilizar deberá ser tal que al menos el NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95%) en peso sean retenidos en tamiz de mallas de DOS MILÍMETROS (2 mm).
TRATAMIENTO CON MANOPROTEÍNAS DE LEVADURA EN VINOS	Para mejorar la estabilidad proteica, disminuyendo la cantidad de bentonita necesaria en la estabilización. Asimismo producen estabilidad tartárica, lo que evita que los vinos deban ser tratados por el frío a fin de lograr la cristalización y precipitación de las sales tartáricas. Las dosis a emplear serán fijadas con antelación por el responsable de la aplicación del tratamiento. En el caso de vinos jóvenes tintos y rosados, el responsable del tratamiento podrá eventualmente realizar un tratamiento previo con cortezas de levaduras, si las manoproteínas de levadura solas no poseen la eficiencia requerida.
ADICIÓN DE SOLUCIÓN ACUOSA DE BISULFITO DE AMONIO	A la uva estrujada o al mosto como antiséptico. A los efectos del uso de la práctica autorizada precedentemente, deberán respetarse los límites reglamentarios para el aporte de anhídrido sulfuroso fijados.
DESACIDIFICACIÓN MICROBIOLÓGICA DE VINOS	Mediante el uso de bacterias lácticas. Para la degradación microbiológica del ácido málico se emplean bacterias lácticas. La fermentación maloláctica permite la obtención de vinos más equilibrados desde el punto de vista de las sensaciones gustativas y biológicamente más estables.

TRATAMIENTO CON GOMA ARÁBIGA	Como coloide protector estabilizante en vinos, para evitar la quiebra cúprica, proteger el vino contra una quiebra férrica ligera y evitar la precipitación de sustancias tales como materias colorantes que, en el vino, están en estado coloidal. El producto debe añadirse al vino después de la última filtración, o justo antes del embotellado. La dosis empleada no deberá exceder de TRESCIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO (300 mg/l).
USO CONJUNTO DE BICARBONATO DE POTASIO CON METABISULFITO DE POTASIO	Sólo en forma de pastilla, para mostos y vinos, para simplificar y disminuir el riesgo operativo de la aplicación del anhídrido sulfuroso.
USO CONJUNTO DE BICARBONATO DE POTASIO CON OTROS ACTIVADORES DE FERMENTACIÓN AUTORIZADOS	Adición en mostos, considerando que la fermentación se desarrolla adecuadamente si se aportan los nutrientes necesarios.
USO DE SULFATO DE AMONIO Y DE CLORHIDRATO DE TIAMINA	Uso de sulfato de amonio y de clorhidrato de tiamina como nutrientes de fermentación en la elaboración de vinos.
TRATAMIENTO CON CARBÓN ACTIVADO	Para corregir el color de mostos blancos obtenidos de uvas tintas, mostos muy amarillos obtenidos de uvas blancas, mostos blancos oxidados, vinos blancos provenientes de cepajes tintos vinificados en blanco, vinos blancos accidentalmente manchados por haber estado conservados en vasijas que hubieran contenido vinos tintos, vinos muy amarillos obtenidos de cepajes blancos y vinos blancos oxidados. La dosis máxima de carbón será de UN GRAMO POR LITRO (1 g/l). En el caso de los tratamientos de mostos que tengan como destino exclusivo la exportación o el uso no vínico en el mercado interno, el límite máximo a utilizar será de CINCO GRAMOS POR LITRO (5 g/l) del producto a tratar.

ADICIÓN DE ALGINATO DE POTASIO	Como clarificante en la elaboración de vinos espumantes obtenidos por fermentación en botella y para los cuales la separación de borras se efectúa por degüello.
HIPEROXIGENACIÓN DE LOS MOSTOS	Adición de oxígeno o aire a los mostos, para reducir el contenido de compuestos fenólicos y aumentar la estabilidad del color de los vinos obtenidos con esos mostos. Debe ser llevada a cabo antes del comienzo de la fermentación.
TRATAMIENTO DEL VINO CON UREASA ACTIVA	Adición al vino de ureasa activa en medio ácido producida a partir de lacto bacillus fermentum tiene como objetivo la disminución de la urea del vino cuando es excesiva y evita la formación de carbamato de etilo en el proceso de añejamiento, transformándolo en amonio y dióxido de carbono. El agregado de la ureasa tiende a mejorar la composición de los vinos sometidos a añejamiento. La ureasa se agregará al vino, preferentemente ya clarificado, por sedimentación espontánea. Se deberá conocer el contenido de urea del vino a efectos de determinar la dosis de ureasa a emplear. No deberá quedar ureasa en los vinos luego del tratamiento y filtración consiguiente.
ÓSMOSIS INVERSA PARA EL ENRIQUECIMIENTO DE MOSTOS	La concentración puede realizarse sobre la totalidad o parte del mosto. La concentración no puede implicar una reducción del volumen inicial de mosto en más de un VEINTE POR CIENTO (20%), ni un aumento de más del DOS POR CIENTO (2%) volumen del grado alcohólico potencial inicial del mosto. Dado que este procedimiento conlleva una concentración de todos los constituyentes del mosto, su aplicación debe ser limitada a aquellos mostos que lo justifiquen y no debe modificar el tipo de vino elaborado. El tratamiento será realizado bajo la supervisión de

	un enólogo o de un técnico especialista. Las membranas a utilizar deberán ser previamente aprobadas por el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.
TRATAMIENTO CON INTERCAMBIADOR DE IONES-CATIONES	Mediante el empleo de resinas intercambiadoras de iones para la estabilización tártarica de los vinos. La inercia de las resinas debe ser satisfecha. La resina no deberá contener más de una parte por millón de extractos orgánicos obtenida con cada uno de los siguientes solventes: a.- agua destilada, b.- QUINCE POR CIENTO (15%) de alcohol, c.- TRES POR CIENTO (3%) de ácido acético. El tratamiento no debe cambiar el carácter del vino, no debe disminuir el color del vino ni la concentración de los cationes metálicos en el vino por debajo de TRESCIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO (300 mg/l). No debe bajar el pH del vino por debajo de TRES COMA CERO (3,0) y la disminución de pH no debe exceder CERO COMA TRES (0,3) unidades pH. La resina no debe dar al vino materias o características (debidas al tratamiento de la resina) que normalmente no existen en el vino. El operador puede utilizar agentes acondicionadores y/o regeneradores compuestos por agua y ácidos inorgánicos, con la condición de que la resina acondicionada o regenerada sea enjuagada con agua hasta que la resina y el recipiente estén totalmente libres de exceso de los agentes acondicionadores o regeneradores antes de la introducción del vino.
EMPLEO DE MEMBRANAS DE ELECTRODIÁLISIS	Para la estabilización del vino frente a precipitaciones tartáricas respecto al bitartrato de potasio y tartrato de calcio. La membrana intercambiadora de cationes que puede utilizarse es: un copolímero estireno - divinilbenceno que lleva grupos funcionales sulfónicos.

	La membrana intercambiadora de aniones que puede utilizarse es: ya sea un copolímero estireno - divinil benceno que lleva grupos funcionales amonio cuaternario o, un copolímero divinil benceno - amonio cuaternario. Las membranas de electrodiálisis utilizadas para la estabilización tartárica del vino, deben satisfacer las siguientes condiciones: Deben ser fabricadas según las buenas prácticas de fabricación a partir de las sustancias enumeradas. Deben ser preparadas con vistas a su utilización conforme a las instrucciones del fabricante o del proveedor. No deben liberar ninguna sustancia en cantidad que ocasione un peligro para la salud humana o que perjudiquen el gusto o el olor de los productos alimentarios. Durante su utilización, no deben existir interacciones entre los componentes de la membrana y los del vino, capaces de ocasionar la formación en el producto tratado, de nuevos compuestos que puedan tener consecuencias toxicológicas. La estabilidad de las membranas de electrodiálisis, nuevas será establecida en un simulador que reproduzca la composición físico-química del vino, para el estudio de migración eventual de ciertas sustancias provenientes de membranas de electrodiálisis. La conservación y la limpieza de estas membranas deberán efectuarse según las técnicas admitidas, con sustancias cuya utilización es autorizada para la preparación de productos alimentarios.
TRATAMIENTO CON FERROCIANURO DE POTASIO (CLARIFICACIÓN AZUL)	Para disminuir el contenido en hierro y evitar la quiebra férrica y disminuir el contenido de cobre para evitar la quiebra cúprica. El producto sobre el que se esté practicando la Clarificación o Encolado Azul deberá estar

	perfectamente identificado en bodega Para favorecer una efectiva reacción, el tiempo de contacto entre el vino y el Clarificante y sus borras no deberá ser - inferior a los DIEZ (10) días corridos desde la fecha de iniciación del tratamiento, ni superior a los QUINCE (15) días. Posteriormente se deberá filtrar e inutilizar las borras sólidas o líquidas obtenidas del proceso, mediante su desnaturalización con el agregado de Cal, siendo arrojadas a un lugar de imposible recuperación. Este tratamiento sólo puede ser realizado por un técnico cualificado y responsable. La operación principal debe estar precedida de ensayos dirigidos a determinar las dosis del producto a utilizar y una vez realizado el tratamiento se debe realizar un análisis del vino tratado, para constatar la ausencia de un exceso de ferrocianuro o de sus derivados.
USO DE CREMOR TÁRTARO	Uso para vinos en bodegas del cremor tartaro para producir núcleos de cristalización, para destartarización de vinos.
TRATAMIENTO CON CASEINATO DE POTASIO	Para clarificar mostos y vinos.
USO DE ANHÍDRIDO SULFUROSO O SUS SALES	Se autorizan únicamente como sales liberadoras de anhídrido sulfuroso para mostos y vinos: metabisulfito de potasio, bisulfito de potasio y sulfito de potasio. Para favorecer el control microbiológico de mostos y vinos, y actúa como antioxidante.
RESINAS DE INTERCAMBIO IÓNICO EXENTAS DE AMONIO CUATERNARIO	Únicamente para la elaboración de mosto rectificado, mosto rectificado concentrado y mostos concentrados.

EMPLEO DE CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, BITARTRATO DE POTASIO Y TARTRATO NEUTRO DE POTASIO	Para la elaboración de mosto rectificado y mosto concentrado rectificado.
TRATAMIENTO CON POLIVINILPIRROLIDONA	Para disminuir el contenido del vino en taninos y otros polifenoles con el fin de: combatir la tendencia al pardeamiento, reducir la astringencia, corregir el color de vinos blancos coloreados. La dosis de PVPP empleada no debe superar OCHENTA GRAMOS POR HECTÓLITRO (80 g/hl).
USO DEL ÁCIDO ERITÓRBICO Y SU SAL SÓDICA	Adición al vino como antioxidante. La dosis máxima a emplear es de CIEN MILIGRAMOS POR LITRO (100 mg/l).
TRATAMIENTO CON ÁCIDO ASCÓRBICO	Adición al vino como antioxidante. La dosis máxima a emplear es de CIEN MILIGRAMOS POR LITRO (100 mg/l).
USO DE ENZIMAS PECTOLÍTICAS	Adición al mosto y vino de preparaciones enzimáticas para clarificar.
TRATAMIENTO CON ÁCIDO SÓRBICO Y SUS SALES	Adición como antifermentativo en vinos con azúcares fermentables y mostos concentrados. La dosis máxima para su uso será de DOSCIENTOS CINCUENTA MILIGRAMOS POR LITRO (250 mg/l).
TRATAMIENTO CON ÁCIDO METATARTÁRICO	Adición de ácido metatartárico al vino para impedir la precipitación del bitartrato potásico y del tartrato cálcico. La adición debe efectuarse en el último momento, antes del embotellado. La dosis a emplear no debe ser superior a DIEZ GRAMOS POR HECTÓLITRO (10 g/hl).

	La duración de la protección depende de la temperatura a la que el vino se almacene, dado que el ácido se hidroliza lentamente en frío y rápidamente en calor.
TRATAMIENTO CON FITATO DE CALCIO	Como clarificante para prevenir la quiebra férrica en el caso de vinos ricos en hierro, pero sin exceso de cobre. Es indispensable realizar ensayos previos y pruebas de estabilidad, ya que el tratamiento produce resultados inciertos. El empleo de ácido clorhídrico para la disolución del fitato de calcio antes de su adición al vino está totalmente prohibido.
USO DE TIERRA DE DIATOMEAS	Como auxiliar filtrante.
TRATAMIENTO CON BENTONITA	Adición al vino como clarificante, para prevenir quiebras proteica y cúprica.
USO DE PERLITA	Como auxiliar filtrante.
USO DE CELULOSA	Como auxiliar filtrante.
USO DE GASES INERTES	Como Nitrógeno, anhídrido carbónico y argón o sus mezclas. Para crear una atmósfera inerte, para la conservación y trasvasamiento de mostos y vinos.
USO DE DIÓXIDO DE SILICIO COLOIDAL, OVOALBUMINA, GELATINA E ITIOLLA	Como Clarificantes.
USO DE FOSFATO DIAMÓNICO	Adición como nutriente activador de fermentación durante la cosecha o al mosto, antes o durante la fermentación alcohólica.

Los productos utilizados deben cumplir con las especificaciones del Códex Enológico Internacional de la ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV).

ANÁLISIS, LÍMITES Y LIBRE CIRCULACIÓN

Los análisis requeridos para la Libre Circulación deberán comprender los siguientes parámetros y determinaciones, cuyos resultados deberán encontrarse dentro de los valores y condiciones establecidos a continuación:

DETERMINACIONES ANALÍTICAS	LÍMITE	TOLERANCIAS
Alcohol % vol.	Sin límite establecido	0,5 % vol.
Extracto Seco Total (densimétrico) g/l	Sin límite establecido	Hasta 20 g/l: 2 g/l Más de 20 g/l: 10% Mostos: 7%
Azúcares Reductores g/l	Sin límite establecido para Vinos	Vinos hasta 20 g/l: 2 g/l Vinos con más de 20 g/l: 10% Mostos: 7%
Acidez Total en ácido tartárico g/l	Sin límite establecido	0,20 g/l
Acidez Volátil en ácido acético g/l	Vinos blancos, rosados y tintos: 0,80 g/l máximo. Vinos de elaboraciones especiales y/o añejamiento mínimo de 2 años: Vino Blanco y Rosado: 1,00 g/l máximo. Vino Tinto: 1,20 g/l máximo.	0,20 g/l
Cenizas g/l	Sin límite establecido	0,25 g/l
Cloruros, en cloruro de sodio g/l	0,80 g/l máximo	Sin tolerancia

Calcio en óxido de calcio g/l	0,25 g/l máximo	+5%
Metanol ml/l	Vino tinto: 0,51 ml/l (o 400 mg/l) máximo. Vino Blanco y Rosado: 0,32 ml/l (o 250 mg/l) máximo.	Sin tolerancia
Anhídrido Sulfuroso Total mg/l	Vinos tintos secos: 130 mg/l máximo Vinos blancos y rosados secos: 180 mg/l máximo Vinos tintos abocados y dulces: 180 mg/l máximo. Vinos blancos y rosados abocados y dulces: 210 mg/l máximo. Vino dulce natural: 250 mg/l máximo. Vino dulce natural tardío: 250 mg/l máximo. Jugo concentrado de uva para consumo directo: 100 mg/l máximo.	35 mg/l
Materia Colorante Artificial Ácida	Ausencia	-
Reacción de Ferrocianuro	Negativa	-
Ferrocianuro Férrico	No contiene	-
Sodio excedentario mg/l	230 mg/l o 10 meq/l máximo	-
Ácido sórbico y sus sales mg/l	Vinos y mostos concentrados: 200 mg/l máximo. Jugo concentrado de uva para consumo directo: 250 mg/l máximo.	-

Diglucósido de Malvidina mg/l	15 mg/l máximo	Sin tolerancia
Sacarosa	No se detecta	Sin tolerancia
Sulfatos en sulfato de potasio g/l	Vinos secos: 1,00 g/l máximo Vinos edulcorados: 1,50 g/l máximo. Vinos que posean un contenido de azúcares reductores remanentes naturales de fermentación superior a 4 g/l: 1,50 g/l máximo. Vinos con añejamiento mínimo de 2 años en bodega: 1,50 g/l máximo. Vino Dulce Natural Tardío: 1,50 g/l máximo. Vinos provenientes de procedimientos especiales de elaboración con denuncia previa para los controles oficiales pertinentes: 2,00 g/l máximo.	Sin tolerancia
Cobre mg/l	1,00 mg/l máximo.	Sin tolerancia
Plomo mg/l	0,10 mg/l máximo.	Sin tolerancia
Arsénico mg/l	0,10 mg/l máximo	Sin tolerancia
Zinc mg/l	5,00 mg/l máximo.	Sin tolerancia
Cadmio mg/l	0,01 mg/l máximo.	Sin tolerancia
Índice de Color	Vinos tintos: igual o superior a 500. Vinos tintos Nacionales provenientes de las variedades Sangiovese, Pinot Negro, Criolla Chica y Garnacha Tinta: igual o superior a 350	10% en menos del límite inferior

Relación p/a	Vino dulce natural y vino dulce natural tardío: entre -1,00 y -4,00 máximo.	Sin tolerancia
Ácido Ascórbico mg/l	Vino frisanter frutado natural y vino espumoso frutado natural: 500 mg/l máximo.	Sin tolerancia

ANEXO D

ETIQUETADO Y ENVASES

A los efectos de la presente resolución, se entiende por:

1.1 ETIQUETADO:

Es el conjunto de elementos fijos, adheridos o impresos en forma directa al envase, utilizados para la presentación comercial del producto, con el fin de identificarlo gráficamente y suministrar al consumidor la información legalmente exigida y otras de carácter optativo.

Toda inscripción que se incluya en los mismos, deberá ser veraz y verificable, en lo atinente a las competencias del INV.

Los dispositivos de cierre, al igual que aquellos elementos colgantes, no forman parte del etiquetado, no obstante, toda inscripción que se incluya en los mismos también deberá ser veraz y verificable.

La información presentada debe ser clara, precisa, verdadera y comprobable, con el objeto de no inducir a error, engaño o confusión, respecto al origen, naturaleza, calidad, pureza o mezcla y/o técnicas de elaboración.

1.2. MENCIONES OBLIGATORIAS.

Los productos vitivinícolas liberados al consumo, deberán contener en su etiquetado las siguientes menciones:

1.2.1 DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO.

Deberá colocarse conforme al Artículo 17 de la Ley N° 14.878 y demás normas complementarias.

1.2.2. GRADO ALCOHÓLICO.

Deberá expresarse en porcentaje en volumen (% vol.), precedida por la expresión: 'Grado alcohólico', la que podrá ser reemplazada por la palabra 'Alcohol' o su abreviatura 'Alc.'.

Con respecto al Vino, el grado consignado en el marbete podrá variar en MEDIO GRADO en más o en menos,

1.2.3. CONTENIDO NETO.

Se deberá indicar expresado en MILILITRO (ml), CENTILITRO (cl) o LITRO (l).

1.2.4. PAÍS DE PRODUCCIÓN.

Deberá indicarse el país de producción.

1.2.5. DATOS DEL FRACCIONADOR.

Deberá consignarse el número de inscripción del establecimiento fraccionador

1.2.6. ANÁLISIS DE LIBRE CIRCULACIÓN.

Se consignará el número de Análisis de Libre Circulación otorgado por el INV.

1.2.7. CARACTERÍSTICAS CROMÁTICAS.

Deberá indicarse el color que corresponda según el Análisis de Libre Circulación y/o Aptitud de Exportación.

Quedan exceptuados de esta exigencia los siguientes productos: Vino Espumoso o Espumante, Espumoso Frutado Natural, Vino Espumante Dulce Natural, Cóctel de Vino, Mistela y Chicha de Uva.

1.2.8 PRODUCTOS ELABORADOS CON COMPONENTES NO VÍNICOS.

En los productos en los que participan compuestos no vínicos, debidamente autorizados por este Organismo, debe indicarse el componente vínico base y los compuestos no vínicos que lo caracterizan,

1.2.9. ISOLOGO 'VINO ARGENTINO BEBIDA NACIONAL'.

Deberá colocarse el isologo del 'Vino Argentino Bebida Nacional' o su texto equivalente, conforme la obligatoriedad establecida en el inciso c) del Artículo 3° de la Ley N° 26.870 y a los modelos y condiciones establecidas por Resolución N° 893 de fecha 14 de setiembre de 2011 del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA.

El isologo del 'Vino Argentino Bebida Nacional' deberá respetar como mínimo DOCE MILÍMETROS POR DOCE MILÍMETROS (12 mm x 12 mm) y el mismo podrá incorporarse en cualquiera de los elementos que constituyen el etiquetado.

Como texto equivalente podrá utilizarse la leyenda 'VINO ARGENTINO BEBIDA NACIONAL' o en el idioma del país de destino, con los siguientes requisitos: mayúscula negrita, color contraste con el fondo del rótulo, altura mínima de DOS MILÍMETROS (2 mm).

El modelo del logo y sus variantes serán publicadas en la página web de este Organismo.

1.2.10. PRESENCIA DE SULFITOS O DIÓXIDO DE AZUFRE.

Deberá indicarse la presencia de sulfitos para concentraciones iguales o superiores a DIEZ PARTES POR MILLÓN (10 ppm), mediante las siguientes leyendas:

'CONTIENE SULFITOS', 'CONTIENE DIÓXIDO DE AZUFRE' o expresiones equivalentes.

1.2.11 PRESENCIA DE HUEVO, LECHE Y SUS DERIVADOS.

De corresponder deberá indicarse la presencia de huevo y sus derivados, como también de leche y sus derivados, mediante las siguientes leyendas:

'CONTIENE LECHE O SUS DERIVADOS' o 'PUEDE CONTENER LECHE O SUS DERIVADOS' o 'CONTIENE DERIVADOS DE LA LECHE' o 'PUEDE CONTENER DERIVADOS DE LA LECHE' y 'CONTIENE HUEVO O SUS DERIVADOS' o 'PUEDE CONTENER HUEVO O SUS DERIVADOS' o 'CONTIENE DERIVADOS DEL HUEVO' o 'PUEDE CONTENER DERIVADOS DEL HUEVO'.

En el caso de productos destinados a la exportación deberá indicarse de acuerdo a lo que establezca la normativa del país de destino.

Deberá entenderse que la mención que se declara proviene de prácticas enológicas aprobadas y dentro de las tolerancias permitidas. Las declaraciones exigidas precedentemente, deberán estar ubicadas en lugares visibles, presentar caracteres legibles que cumplan con los siguientes requisitos: mayúscula negrita, color contrastante con el fondo del rótulo, altura mínima de DOS MILÍMETROS (2 mm).

En el caso de envases con un área visible para el rotulado igual o inferior a CIEN CENTÍMETROS CUADRADOS (100 cm²), la altura mínima de los caracteres es de UN MILÍMETRO (1 mm).

1.2.12. ADVERTENCIA SANITARIA.

En cumplimiento de la Ley N° 24.788, los productos vánicos que se comercialicen en el país, deberán llevar en sus envases, con caracteres destacables y en un lugar visible, las siguientes leyendas: 'Beber con moderación', 'Prohibida su venta a menores de 18 años'.

1.2.13. PREVENCIÓN DE SÍNDROME DE ALCOHOL FETAL (SAF).

Los rótulos de los productos alcanzados por la presente norma que se comercialicen en el país deberán llevar, obligatoriamente impreso en un lugar visible y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad; un pictograma que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre una silueta de una mujer embarazada, de acuerdo a lo establecido por el Código Alimentario Argentino.

En aquellos productos que posean rótulo grabado en el envase deberán acogerse a la obligatoriedad de colocación de dicho logo.

1.3. CARACTERÍSTICAS, UBICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LAS MENCIONES OBLIGATORIAS.

La totalidad de las leyendas obligatorias deberán ser impresas, en los elementos fijos del etiquetado, en caracteres legibles y colores indelebles, que en su contraste, sean fácilmente perceptibles para el consumidor.

La denominación legal del producto, el grado alcohólico, el contenido neto y el nombre del país, podrán estar impresos en UNO (1) o más elementos del etiquetado, con la condición que se ubiquen en un mismo campo visual, es decir que puedan leerse sin necesidad de girar el envase. El tamaño de las letras no será inferior a UNO COMA CINCUENTA MILÍMETROS (1,50 mm), duplicándose en el caso de las menciones del contenido neto y el grado alcohólico.

En el caso de envases de cartón multilaminado y de envases metálicos como latas, se exceptúa la indicación del grado alcohólico en el mismo campo visual.

Las demás menciones obligatorias podrán indicarse en conjunto con las establecidas precedentemente o en cualquiera de los otros elementos que constituyen el etiquetado.

1.4. MENCIONES OPTATIVAS.

Son aquellas que brindan al consumidor información complementaria a las obligatorias. De ser utilizadas podrán indicarse en cualquiera de los elementos que constituyen el etiquetado.

1.4.1. MARCA DEL PRODUCTO.

Se entiende como Marca del Producto a los nombres, palabras y/o signos para distinguir los productos, en los términos de la Ley N° 22.362 de Marcas y Designaciones.

Debe figurar en forma relevante y destacada y no debe ser confundida con el origen, la añada, la denominación del producto, la variedad o ninguna otra mención obligatoria u optativa incluida en la presente resolución.

1.4.2. DOMICILIO DEL FRACCIONADOR.

Como complemento de los datos del fraccionador, podrá indicarse el domicilio completo (calle y número, localidad, departamento y provincia), que deberá ser impreso con el mismo color, tipo de letra y grosor de trazo que los datos referidos, y en ningún caso podrán superar a UNO COMA CINCUENTA MILÍMETROS (1,50 mm) de altura.

1.4.3. ORIGEN.

1.4.3.1. CONSIDERACIONES GENERALES:

Todo nombre geográfico que aparezca en algún lugar del etiquetado, aun formando parte de textos complementarios, sólo podrá consignarse si el mismo se encuentra reconocido y registrado como Indicación de Procedencia (IP), Indicación Geográfica (IG) o Denominación de Origen Controlada (DOC), debiendo el interesado contar con el derecho a uso otorgado para el producto que se pretende identificar.

En textos complementarios podrá mencionarse el origen geográfico de producción de las uvas con las que se elaboró el producto, utilizando el mismo tipo de letra, color, grosor de trazo y sin superar los UNO COMA CINCUENTA MILÍMETROS (1,50 mm) de altura.

1.4.3.2. MENCIONES DE ORIGEN:

- INDICACIÓN DE PROCEDENCIA (IP):

Podrá indicarse en cualquiera de los elementos fijos que constituyen el etiquetado, precedida de la expresión 'Indicación de Procedencia', del término 'Procedencia' o de la sigla 'IP'.

Solo los vinos regionales podrán ser identificados con una Indicación de Procedencia.

- INDICACIÓN GEOGRÁFICA (IG):

Podrá mencionarse en cualquiera de los elementos que constituyen el etiquetado en la ubicación, tipo de letra que el interesado considere adecuado a los fines estéticos y comerciales. El tamaño de la letra no deberá superar las TRES CUARTAS (%) partes del tamaño en que se indique la marca, en los casos que no se mencione una marca el tamaño de la letra no podrá ser superior a TRES MILÍMETROS (3 mm) de altura. Podrá colocarse sola, simplemente mencionando la región, o ir precedida de la expresión 'Indicación Geográfica', de la sigla 'IG', de los

vocablos 'Origen' o 'Producto Originario de...'.

Cuando el interesado haya obtenido el derecho al uso de una IG, tendrá derecho al uso del área mayor que la contenga, sin solicitar el derecho al uso de las mismas.

- DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA (DOC):

Está sujeta a las condiciones contenidas en el punto precedente. La mención en la etiqueta de la DOC de la cual goza el producto, debe responder a las condiciones de presentación determinadas por el Consejo de Promoción, en su reglamento interno, debidamente aprobado por el INV.

-AÑO DE ELABORACIÓN.

Podrá mencionarse el año de elaboración, siempre que el producto provenga como mínimo, en un OCHENTA Y CINCO POR CIENTO (85 %) de la vendimia citada.

- DENOMINACIÓN VARIETAL.

Podrá mencionarse la variedad o las variedades utilizadas en su elaboración, siempre que cumpla con los siguientes requerimientos:

a. **VARIEDAD ÚNICA:** Deberá contener como mínimo OCHENTA Y CINCO POR CIENTO (85 %) del vino elaborado con uvas de la variedad citada.

b. **DOS (2) O TRES (3) VARIEDADES:** En este caso, la mezcla deberá estar constituida con un mínimo de OCHENTA Y CINCO POR CIENTO (85 %) con vinos elaborados con las variedades citadas, debiendo mencionárselas en orden decreciente según la proporción en que participan. En caso que alguna de la variedad participe en una proporción inferior al DIEZ POR CIENTO (10 %) deberá indicarse cuál es el porcentaje en que intervienen.

c. **MÁS DE TRES (3) VARIEDADES:** En el caso de que se quiera mencionar en un texto complementario las variedades que participan en la composición de un vino genérico, se deberá nombrar todas las variedades que conforman el corte e indicar el porcentaje en el que intervienen cada una de ellas.

1.5. MENCIONES TRADICIONALES COMPLEMENTARIAS.

Podrán mencionarse las expresiones RESERVA y GRAN RESERVA, siempre que se cumplan los siguientes requerimientos:

1.5.1. **RESERVA:** Sólo podrá emplearse en etiquetas que identifiquen vinos elaborados a partir de uvas incluidas en la Resolución N° 22 de fecha 06 de junio de 2025, o resultantes del corte de dichas variedades y que estén en condiciones para la elaboración de vinos de calidad superior. La cantidad de uva requerida para la elaboración de cada CIEN LITROS (100 l) de vino deberá ser de por lo menos CIENTO TREINTA Y CINCO KILOGRAMOS (135 kg). Los vinos Reserva Tintos tendrán una crianza durante un período mínimo de DOCE (12) meses a partir de que se encuentren enológicoamente estables, en tanto que para los Blancos y Rosados este lapso no podrá ser inferior a los SEIS (6) meses.

1.5.2. **GRAN RESERVA:** Además de los requisitos exigidos para la materia prima en la mención RESERVA, para la elaboración de los Vinos GRAN RESERVA deberán emplearse por lo menos CIENTO CUARENTA

KILOGRAMOS (140 kg) de uva para cada CIEN LITROS (100 l) de vino. Los vinos Gran Reserva Tintos tendrán una crianza durante un período mínimo de DIECIOCHO (18) meses a partir de que se encuentren enológicoamente estables. En el caso de los vinos Blancos y Rosados el tiempo mínimo de crianza no podrá ser inferior a los DOCE (12) meses.

Cuando se trate de cortes de vinos de diferentes años de elaboración, todos sus componentes deberán haber respetado los tiempos mínimos de crianza establecidos precedentemente.

1.5.3. Podrá mencionarse el término 'ROBLE' como indicativo de característica diferencial. Deberá ser utilizado en vinos que hayan sido objeto de tratamiento en madera, con duelas, trozos y/o virutas de madera de roble, por separado o en conjunto, y que hayan sido elaborados a partir de las variedades incluidas en la normativa vigente o resultantes del corte de dichas variedades y que estén en condiciones para la elaboración de vinos de calidad superior.

1.5.4. Las expresiones: 'BARRICA', 'CRIANZA EN ROBLE', 'CRIADO EN BARRICA DE ROBLE' o similares, sólo podrán emplearse cuando, para transmitir a los productos vínicos características propias de la madera, se hayan efectivamente empleado vasijas de roble, debiendo las empresas poner a disposición de este Instituto, cuando les sea requerida, toda información con el objeto de comprobar la veracidad de la información mencionada en el marbete.

1.5.5. NARANJO Se establece que la designación “Naranja” referirá a los vinos elaborados utilizando técnicas de maceración de los hollejos con el mosto durante la fermentación, lo que le otorgará al vino una tonalidad distintiva que varía del amarillo dorado al ámbar o naranja.)

1.5.6. LIBRES DE GLUTEN.

Los establecimientos vitivinícolas que deseen colocar las leyendas "Libre de Gluten" y el símbolo obligatorio para identificar que el producto es libre de gluten, deberán manifestar expresamente que su producto acredita tal condición mediante Declaración Jurada.

Para su identificación la etiqueta o envase de vino, deberá incluir la indicación "Libre de Gluten" en el mismo campo visual de la denominación del producto con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad, según lo establece el CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA).

1.5.7. VIÑEDO ÚNICO.

Se podrá mencionar cuando el vino haya sido obtenido de un único viñedo y cumpla con la reglamentación vigente en la materia.

1.5.8. PRODUCTO ORGÁNICO, ECOLÓGICO O BIOLÓGICO.

Se podrá mencionar cuando el vino obtenido cuente con la certificación correspondiente para la elaboración de este tipo de productos y cumpla con la reglamentación vigente en la materia. La citada certificación deberá abarcar toda la cadena de producción de uvas y la elaboración en bodega y/o fábrica de sus productos.

Se aceptará el término 'Orgánico', pero este no podrá consignarse en forma conjunta con la denominación legal del producto.

En las etiquetas deberá estar presente el logo 'Orgánico Argentina' y la entidad certificadora habilitada que ha

certificado la condición orgánica de elaboración.

1.5.9 OTRAS CERTIFICACIONES.

En aquellos productos en los que se desee mencionar cualquier otra certificación como 'Alimentos Argentinos', 'Biodinámico', 'Aptos para Veganos', 'Sustentabilidad', etc., se podrá indicar siempre y cuando cuente con el certificado correspondiente, emitido por la autoridad competente.

1.6 PRODUCTOS IMPORTADOS.

1.6.1. FRACCIONADOS.

Los productos de importación podrán tener etiquetas impresas en idiomas extranjeros, pero para su circulación comercial deberán complementar, en español, las exigencias obligatorias de identificación establecidas en la presente y además indicar el nombre, dirección y número de inscripción del importador.

La denominación legal del producto deberá consignarse en forma clara y destacada y en ningún caso deberá ser inferior a UNO COMA CINCUENTA MILÍMETROS (1,50 mm) de altura.

Asimismo, en los marbetes y en las cajas que contienen los envases deberán tener impresa una indicación clave que permita individualizar el lote al que pertenecen, la que deberá efectuarse en forma destacada y será determinada por el productor y/o fraccionador. El código clave estará precedido de la letra 'L' y no podrá inducir a dudas respecto de otras partidas. El código deberá figurar en la documentación de acompañamiento y estar a disposición de la autoridad competente.

Aquellos productos importados fraccionados que tengan declarado en su etiqueta el número de análisis expedido por autoridad competente del país de origen, una vez sometidos al Control de Importación en virtud de lo normado por este Organismo y de resultar de conformidad la correspondencia analítica, podrán circular con el mencionado número de análisis, sin necesidad de consignar el número de análisis de Libre Circulación otorgado por el INV.

Los productos importados que ingresan fraccionados con las mismas marcas utilizadas en el mercado interno argentino, deberán indicar el nombre del país del cual es originario el producto, para esto, se utilizará un tamaño de letra que no sea inferior a TRES MILÍMETROS (3 mm) de altura, debiéndose declarar esta denominación en forma destacada, horizontal, paralela a la base del envase y separada de otros textos que posea el etiquetado.

1.6.2. A GRANEL.

En aquellos productos importados a granel que se fraccionen en territorio nacional, deberá consignarse en su marbete identificador, el nombre del país del cual es originario el producto. Para tal fin, se utilizará un tamaño de letra que no sea inferior a TRES MILÍMETROS (3 mm) de altura, debiéndose declarar esta denominación en forma destacada, horizontal, paralela a la base del envase y separada de otros textos que posea el etiquetado.

Cuando el fraccionamiento se realice en botellas y damajuanas, dicha denominación se deberá consignar en todos los elementos fijos adheridos que conforman el etiquetado y para los envases de cartón, multilaminado y bag in box, se deberá imprimir en las DOS (2) caras más visibles y de mayor tamaño del envase.

1.6.3. PRODUCTOS DESTINADOS A LA EXPORTACIÓN.

Los marbetes que identifiquen productos envasados con destino a la exportación, deberán cumplir con lo dispuesto

en las Leyes Nros. 14.878 y 25.163, y deberán ajustarse a las exigencias que establezca la autoridad competente del país importador.

En el caso de productos para exportar, la marca o marca de hecho es un requisito contemplado en la Ventanilla Única de Comercio Exterior.

En los casos en que el despacho no sea realizado por la bodega fraccionadora, deberá consignarse el número del exportador que lo realiza.

1.6.4. CONTROL.

Los inscriptos ante este Organismo, quedan obligados a transmitir en formato digital, la/s imagen/es del/los marbete/s asociado/s al etiquetado con el que se vestirá el envase, las cuales podrán ser utilizadas en forma inmediata bajo su responsabilidad, el INV en un plazo máximo de DIEZ (10) días informará si fue/fueron registrada/s o rechazada/s, indicando las observaciones pertinentes.

Cuando se mencione una nueva marca en las etiquetas presentadas para su registro ante el INV, dicha marca deberá estar concedida ante la autoridad competente y vigente, acreditando tal situación. Caso contrario se considerará que es una marca de hecho (nombre, palabra, y/o signo que distingue al producto y que no se encuentra registrada ante la autoridad competente).

El uso de nombres de marcas de hecho, será responsabilidad exclusiva del usuario.

Asimismo, en la página web del INV se encuentra a disposición de los inscriptos, el Manual de Etiquetado.

El INV no es autoridad de aplicación de la Ley de Marcas, motivo por el cual la utilización de una marca es exclusiva responsabilidad del usuario.

ANEXO E

MONTOS DE MULTAS POR INFRACCIONES A LA LEY N 14.878

ARTÍCULO 1°.- Conforme el artículo 24 de la Ley 14.878 las infracciones podrán contener un concepto fijo, delimitado entre un valor mínimo y un máximo, con un concepto base de referencia y podrá incluir un concepto variable por litro en infracción.

$$\text{\$ Valor Sanción} = \text{\$ Concepto Fijo (CF)} + \text{\$ Concepto Variable} \times \text{litros}$$

El valor del Concepto Fijo (CF) será determinado dentro del rango comprendido entre el Mínimo CF y el Máximo CF, ambos inclusive.

La Base constituirá un valor de referencia para la determinación del Concepto Fijo (CF).

ARTÍCULO 2°.- Las sanciones previstas en la Ley General de Vinos N° 14.878 se establecerán en Unidades de Valor Adquisitivo (UVA) conforme a los rangos mínimos, máximos, bases y valores unitarios por litro que se detallan en el presente Anexo. A tales efectos, las sanciones aplicables al rubro VINOS serán las siguientes:

a) Artículo 24, inciso b) de la Ley General de Vinos N° 14.878

Mínimo CF 11,316 (UVA)
Máximo CF 1.131,624 (UVA)
Concepto Variable (por litro) 0,046 (UVA)
Base 70,726 (UVA)

b) Artículo 24, inciso c) de la Ley General de Vinos N° 14.878

Mínimo CF 67,898 (UVA)
Máximo CF 11.316,232 (UVA)
Concepto Variable (por litro) ----
Base 912,370 (UVA)

c) Artículo 24, inciso d) de la Ley General de Vinos N° 14.878

Mínimo CF ----
Máximo CF ----
Concepto Variable (por litro) 0,022 (UVA)
Base 11,316 (UVA)

d) Artículo 24, inciso e) de la Ley General de Vinos N° 14.878

Mínimo CF ----
Máximo CF ----
Concepto Variable (por litro) 0,022 (UVA)
Base ----

e) Artículo 24, inciso f) de la Ley General de Vinos N° 14.878

Concepto Variable (por litro) 0,022 (UVA)

f) Artículo 24, inciso g) de la Ley General de Vinos N° 14.878

Mínimo CF 67,898 (UVA)
Máximo CF 11.316,232 (UVA)
Concepto Variable (por litro) 0,132 (UVA)
Base 912,370 (UVA)

g) Artículo 24, inciso h) de la Ley General de Vinos N° 14.878

Mínimo CF 67,898 (UVA)
Máximo CF 6.791,738 (UVA)
Concepto Variable (por litro) 0,106 (UVA)
Base 456,174 (UVA)

h) Artículo 24, inciso i) de la Ley General de Vinos N° 14.878

Mínimo CF 2,652 (UVA)
Máximo CF 6.791,738 (UVA)
Concepto Variable (por litro) ----

Base

i) Artículo 24, inciso i) en relación al Artículo 14

Concepto Variable (por litro) 0,022 (UVA)

j) Artículo 24, inciso i) en relación al Artículo 20, inciso g)

Concepto Variable (por litro) 0,008 (UVA)

k) Artículo 24, inciso i) en relación a los Artículos 14 y 20, inciso g)

Concepto Variable (por litro) 0,030 (UVA)

l) Artículo 24, inciso i) en relación al Artículo 19 “in fine”

Mínimo CF 42,430 (UVA)

Máximo CF 6.791,738 (UVA)

En caso de reincidencia se multiplica el mínimo por la cantidad de antecedentes.

ARTÍCULO 3°.- Multa mínima. Fijase en 50 UVA la multa total mínima aplicable a las infracciones previstas en el presente régimen sancionatorio.

PLANES DE PAGO POR DELEGACIONES

ARTÍCULO 4°.- Los Jefes de Delegaciones del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) podrán autorizar planes de pago fraccionado de multas por un monto de hasta OCHOCIENTAS CUARENTA Y OCHO CON SETECIENTAS TREINTA Y TRES (848,733) UNIDADES DE VALOR ADQUISITIVO (UVA) en concepto de capital.

Cuando el importe de la multa supere dicho monto, la aprobación del plan de pago deberá efectuarse ad referendum de la Presidencia del Organismo.

ANEXO F

ACREDITACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

ARTÍCULO 1°.- A los fines de la acreditación del cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los establecimientos elaboradores podrán presentar certificaciones emitidas por entidades privadas o públicas reconocidas, que acrediten la implementación efectiva de dichos procedimientos y prácticas.

Se considerarán cumplidos los requisitos establecidos en el presente Anexo para aquellos Establecimientos Vitivinícolas que acrediten la certificación de las siguientes normas, protocolos o guías:

a) Resolución MERCOSUR N° 80/96 y el Código Alimentario Argentino (CAA), Capítulo II: “Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Elaboración para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos”.

- b) Norma IRAM NM 324, marco regulatorio Resolución MERCOSUR N° 80/96, “Industria de los Alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura”.
- c) Norma IRAM NM 323, marco regulatorio Resolución MERCOSUR N° 80/96, “Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)”.
- d) Norma Codex Alimentarius N° CAC/RCP 1-1969, revisión 2022, “Guía de Principios Generales de Higiene de los Alimentos con enfoque en HACCP”.
- e) Protocolo para el Desarrollo de la Vitivinicultura Sostenible Argentina de Bodegas de Argentina.
- f) Guía de Autoevaluación de la Sostenibilidad Vitivinícola Argentina de COVIAR.
- g) Norma Internacional ISO 22000, “Sistemas de Administración de la Inocuidad o Seguridad de los Alimentos”.
- h) Norma Internacional ISO 45001, “Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo”.

ARTÍCULO 2°.- En caso de no contar con ninguna de las certificaciones mencionadas en el artículo precedente, los establecimientos podrán solicitar al INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA la verificación del cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Los criterios de valoración que se utilizará el INV para las verificaciones en los establecimientos han sido agrupados en: OBLIGATORIO - SIETE (7) ítems, MUY NECESARIO - SESENTA Y NUEVE (69) ítems y NECESARIO - VEINTINUEVE (29) ítems.

A los fines de la habilitación correspondiente, los establecimientos serán habilitados únicamente cuando acrediten el cumplimiento íntegro de los ítems previstos en la grilla establecida en el artículo siguiente, clasificados como de cumplimiento “OBLIGATORIO”

El INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA realizará la verificación mencionada exclusivamente al momento de la habilitación, y mientras ésta se mantenga vigente no efectuará controles adicionales en relación con los ítems verificados.

ARTÍCULO 3°.- Cuando sea requerida la verificación a los fines de la habilitación, el personal de fiscalización del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA procederá a evaluar en los establecimientos elaboradores las condiciones vinculadas al cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), utilizando para tal fin la siguiente grilla:

1.	REQUISITOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO	NIVEL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS
1.1	Condiciones externas		
1.1.1	Los establecimientos aseguran que los	MUY	Verificar que la bodega no

	contaminantes externos, como por ejemplo, humo, polvo u otros, no constituyan un riesgo para los alimentos producidos. No deben estar emplazados en zonas inundables salvo que se tomen las medidas de seguridad apropiadas.	NECESARIO	está ubicada en zonas expuestas a olores objetables: humo, polvo, gases desconocidos. Debe estar alejada de zonas propensas a inundaciones.
1.1.2	Los establecimientos deben asegurar que los contaminantes externos, como por ejemplo, malezas, basura, escombros, no constituyan un riesgo por polución, para los alimentos producidos.	MUY NECESARIO	Verificar que el perímetro de la bodega esté libre de malezas u otros, como ser basura o escombros donde puedan proliferar insectos, roedores que terminen ingresando al establecimiento.
1.1.3	Las vías y zonas utilizadas en el establecimiento, que se encuentran dentro de su cerco perimetral son de superficie dura y/o pavimentada, apta para el tránsito rodado. Se dispone de desagües que permitan su adecuado mantenimiento.	NECESARIO	Las vías de tránsito de camiones que se encuentren dentro del cerco perimetral de la bodega deben ser de superficie dura o pavimentada. La calzada debe ser de por lo menos UN METRO (1 m), en el contorno de la bodega y de libre tránsito. Para estos casos, el pavimento no debe ser reemplazado por ripio. Para el sector de lagares, el ancho mínimo de calzada debe ser tal que pueda contener íntegramente a los camiones que transportan la uva, también debe ser dura o de pavimento.
1.1.4	El establecimiento posee instalaciones eléctricas y de agua en el exterior, para los casos de instalaciones móviles. Dichas instalaciones son adecuadas y seguras.	MUY NECESARIO	Para poder lograr la instalación de laboratorio móvil, plantas de fraccionamiento móvil o para otros servicios, se deberá verificar que las condiciones mínimas previstas para el abastecimiento de electricidad, agua, luz, pendientes, desagües, etc., sean las que

			alcancen la máxima prestación en calidad y seguridad.
1.1.5	El área externa del establecimiento está iluminada con sistemas que no atraigan insectos.	NECESARIO	Verificar que la iluminación externa sea con lámparas de sodio, las mismas no atraen insectos. Las luminarias externas deben estar ubicadas lejos de las aberturas.
1.2 Construcción e instalaciones internas			
1.2.1	Los edificios e instalaciones son de construcción sólida y sanitariamente adecuada. Todos los materiales usados en la construcción y el mantenimiento de las instalaciones deben ser de tal naturaleza que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento.	MUY NECESARIO	Los edificios son sólidos y los materiales con que se adecuan las superficies son de materiales permitidos, como son las pinturas epoxi, el cemento pulido y la pintura sanitaria.
1.2.2	Para las instalaciones se tiene en cuenta la disposición de espacios suficientes para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones.	NECESARIO	Los sectores para realizar las diferentes tareas deben contar con espacio suficiente para que el personal pueda trabajar con comodidad y seguridad.
1.2.3	El diseño de las instalaciones es tal que permita el fácil acceso para una limpieza adecuada y debe facilitar la debida inspección de la higiene.	MUY NECESARIO	Verificar que las instalaciones están distribuidas de modo que permiten el fácil acceso para una limpieza adecuada.
1.2.4	Las ventanas y aberturas, son diseñadas de manera tal que impidan la entrada de plagas, insectos u otros contaminantes del medio, como humo, polvo, vapor, entre otros.	MUY NECESARIO	La construcción no debe permitir la entrada de plagas y otros contaminantes del medio como: humo, polvo, vapor, etc. Las aberturas, deberán estar cubiertas mediante cortinas sanitarias y/o protección contra entrada de plagas, pájaros, insectos. Proteger los vidrios con cinta,

			para retener las fracciones de vidrio, en caso de rotura de los mismos. Las protecciones deberán ser livianas, desmontables y de fácil limpieza. Revisar entresijos, techos, sótanos y el edificio en general, para corroborar que no haya ingresos no deseados.
1.2.5	Deben estar separados los sectores susceptibles de causar contaminación cruzada. Las operaciones pueden realizarse en las debidas condiciones higiénicas desde la llegada de la materia prima hasta la obtención del producto terminado. Debe garantizar, además, condiciones apropiadas para el proceso de elaboración y almacenamiento del producto terminado. Las zonas limpias y las sucias deben estar debidamente delimitadas e identificadas.	NECESARIO	Deben estar separados los sectores de: Recepción y molienda de uva. Fermentación y tratamientos de vinos nuevos. Vinos en preparación para el embotellado y planta de embotellado. Deben contarse con cañerías fijas (ductos) y mangueras exclusivas para los distintos procesos.
1.2.6	En la zona de manipulación de alimentos los pisos son de material resistente al tránsito, impermeables, no absorbentes, lavables y antideslizantes. No tienen grietas y son fáciles de limpiar y desinfectar. Los líquidos escurren hacia las bocas de los sumideros (de tipo sifón o similar) e impiden su acumulación en los pisos.	MUY NECESARIO	Los pisos deben tener una pendiente que asegure la total evacuación del agua de limpieza y los residuos líquidos. Los pisos deben ser de superficies lisas (sin grietas) y un buen sistema de desagües, protegidos con rejillas. Los materiales deben ser de concreto o piso antideslizante, protegidos con pintura epoxi, cemento pulido u otro material autorizado para uso alimenticio.
1.2.7	Las paredes son de material sólido, resistente y revestidos con materiales o pinturas no absorbentes y lavables. Las paredes son de color claro, lisas y sin grieta. Fáciles de limpiar y desinfectar. Los ángulos entre las paredes, entre las	MUY NECESARIO	Verificar que el material de construcción de las paredes, techos, sus terminaciones (sócalos) y revestimientos están contruidos en material adecuado. Acondicionados

	paredes y los pisos y entre las paredes y los techos o cielorrasos, son de fácil limpieza.		con pintura epoxi, pintura uso alimenticio, cemento pulido y acorde la consigna lo requiere
1.2.8	Las líneas de evacuación de residuos de elaboración del establecimiento, están diseñados de modo de no contaminar los alimentos	MUY NECESARIO	Los sistemas de eliminación de escobajo, orujo, materiales de trabajo como: tierra filtrante, clarificantes, perlita, etc. no se hacen pasando directamente por encima o a través de los sectores de elaboración o conservación de vinos. Deben tener una buena circulación y evacuación para impedir la contaminación cruzada.
1.2.9	Los techos están contruidos/acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos. Son fáciles de limpiar.	MUY NECESARIO	Verificar que los techos no desprendan partículas, especialmente en áreas cercanas a las bocas de las piletas o tanques. No debe haber indicios de presencia de mohos, óxido o productos de la condensación en los techos.
1.2.10	Las escaleras fijas, los montacargas y las estructuras auxiliares (como plataformas, escaleras de mano y rampas) están contruidas y ubicadas de manera tal que no sean una posible causa de contaminación.	NECESARIO	Los materiales para la fabricación de: montacargas, escaleras y estructuras auxiliares elevadas, no deben generar riesgos de contaminación para el producto en trabajo, debido al desprendimiento de partículas, óxido, derrame, condensación o goteo.
1.2.11	En las zonas de manipulación de los alimentos todas las estructuras y los accesorios elevados están instalados de manera tal que se evite la contaminación directa a o indirecta de los alimentos, de la materia prima y del material de envase,	NECESARIO	Los accesorios y estructuras elevados tales como cintas transportadoras, ductos de producto, plataformas, ductos de agua fría y/o caliente, no deben entorpecer las

	por condensación y goteo. No deben entorpecer las operaciones de limpieza.		operaciones de limpieza.
1.2.12	Regularmente se deben realizar tareas de mantenimiento para prevenir el deterioro del edificio. Debe haber evidencia de que se realiza tal mantenimiento.	NECESARIO	Debe existir un plan escrito de tareas de mantenimiento del edificio y un registro de todos los trabajos realizados.
1.2.13	Los alojamientos, los vestuarios y los cuartos de aseo del personal del establecimiento están completamente separados de las zonas de manipulación de alimentos y no tienen acceso ni comunicación directa con ellas.	MUY NECESARIO	El establecimiento debe contar con vestuarios y cuartos de aseo localizados en lugares separados de las zonas de trabajos. Solo los vestuarios podrían tener comunicación directa con las zonas de trabajo para evitar que los operarios pasen previamente por sectores sucios, lo que podría producir contaminación cruzada.
1.2.14	Los insumos, las materias primas y los productos terminados se ubican sobre tarimas o encastrados, separados de las paredes, para permitir la correcta higienización de la zona.	MUY NECESARIO	Verificar que existan sectores dentro del establecimiento destinados al almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados, que permita su correcta higienización. Verificar que el almacenamiento se realice correctamente, sobre tarimas, separadas de la pared a no menos de SESENTA CENTÍMETROS (60 cm). Se permite el almacenamiento de botellas en el exterior siempre que las mismas se encuentren protegidas de posibles contaminantes (sobre pallets, con el film protector sin aberturas y con la cubierta superior que protege las bocas de las botellas).

1.2.15	Las instalaciones eléctricas son adecuadas y seguras y están debidamente protegidas. Están empotradas las instalaciones eléctricas o se encuentran en el exterior. De estar en el exterior, están perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosados a paredes y techos. No hay cables colgando en las zonas de manipulación de alimentos.	MUY NECESARIO	Los tableros eléctricos deben poseer tapas de protección, disyuntores diferenciales y llaves térmicas. No deben estar sueltos ni descubiertos los cables de corriente eléctrica. Los toma corrientes, enchufes e interruptores cercanos a las zonas de elaboración están protegidos para evitar que se mojen o humedezcan durante la elaboración o saneamiento del sector. Se recomienda una inspección periódica y registro de los sistemas eléctricos.
1.2.16	La conexión de gas GLP (Gas Licuado de Petróleo) dentro del establecimiento es adecuada y segura. Se deben adoptar las máximas medidas de seguridad para evitar peligros de fugas de gas y explosión.	MUY NECESARIO	Verificar que las instalaciones de gas y sus accesorios, estén en buenas condiciones. Todas las líneas de distribución de gas y accesorios se recomiendan una inspección anual.
1.3 Abastecimiento y empleo de agua			
1.3.1	Se dispone de una fuente de agua segura y potable, con protección adecuada contra la contaminación. Para uso industrial y consumo humano.	OBLIGATORIO	El agua que se utiliza en bodega debe ser POTABLE, tanto para uso industrial, como para consumo humano. Si el agua es de red se debe verificar la boleta de pago y medidor/conexión. El agua de otra fuente, deberá contar con Controles físico-químicos y microbiológicos con vigencia no mayor de UN (1) año, para asegurar su condición de POTABLE y se deberá potabilizar (ej. clorar) y llevar registro del procedimiento.

1.3.2	Se dispone de un abastecimiento suficiente de agua potable, a presión adecuada y a temperatura conveniente, con un adecuado sistema de distribución.	MUY NECESARIO	Verificar que la cantidad de agua potable y su presión de servicio sea suficiente para poder realizar las tareas de higiene y saneamiento en forma eficiente. La presión del agua, debe permitir realizar tareas de higiene profunda de paredes, canaletas (arrastre de sólidos depositados) y pisos.
1.3.3	En caso de almacenamiento de agua, se dispone de instalaciones apropiadas y en condiciones adecuadas, con protección contra la contaminación.	MUY NECESARIO	Verificar que los tanques y reservorios de agua, tienen tapa y no presentan roturas, con el fin de evitar filtraciones o ingresos de contaminantes.
1.3.4	En caso de almacenamiento de agua, se realiza periódicamente la limpieza de los tanques cisterna y de las cañerías de distribución.	MUY NECESARIO	Debe existir un plan de limpieza y mantenimiento de las redes de agua y los tanques, reservorios, etc. Constatar el registro de la aplicación real de dicho plan de limpieza y mantenimiento.
1.3.5	Los establecimientos disponen de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual se mantiene, en todo momento, en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación son lo suficientemente grandes para soportar cargas máximas y están contruidos de manera tal que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable. En el caso que se requiera, según requisitos legales, reglamentarios u otros, se efectúa el tratamiento previo de los efluentes evacuados.	MUY NECESARIO	El sistema de evacuación y/o tratamiento de efluentes debe cumplir con la legislación vigente. Debe contar con habilitación de plantas de tratamientos o habilitación de desagües específicos dados por los organismos respectivos provinciales o municipales, según corresponda.
1.3.6	El vapor y nieve carbónica utilizada en contacto directo con alimentos o superficies, no contiene ninguna sustancia	OBLIGATORIO	Si se utiliza vapor y/o nieve carbónica en el establecimiento. Que la nieve

	que pueda ser peligrosa para la salud o pueda contaminar el alimento. Debe provenir de agua potable y fuente segura de anhídrido carbónico.		carbónica provenga de un proveedor confiable. Evaluar si el vapor viene de una caldera o de un generador eléctrico de vapor. Solo se podrá utilizar para desinfección vapor originado por vaporización eléctrica.
1.3.7	El agua no potable —cualquiera sea su origen— que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, lucha contra incendios y otros propósitos similares no relacionados con alimentos, se transporta por tuberías completamente separadas e identificadas, preferentemente por colores, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable. El agua recirculada para ser utilizada nuevamente dentro de un establecimiento se trata y mantiene en condiciones tales que su uso no pueda presentar un riesgo para la salud de los consumidores.	OBLIGATORIO	Solo aplicable si existieran circuitos de agua potable y no potable (recirculada u otros orígenes) en el establecimiento. En este caso debe haber una clara identificación de las cañerías, las cuales deben estar físicamente separadas y claramente identificadas ambas redes de agua. Si se usa agua recirculada en la bodega, en cuyo caso, debe existir una planta de tratamiento aprobada para tal fin y un procedimiento escrito de cómo se realiza dicho tratamiento. Si se utiliza agua recirculada, debe quedar documentado e indicar cuál es dicha agua, a fin de que no se mezcle con el agua potable.
1.4 Instalaciones para higiene			
1.4.1	Todos los establecimientos disponen de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseos adecuados, convenientemente situados para garantizar la eliminación higiénica de las aguas residuales. Estos lugares están bien iluminados y ventilados. Junto a los retretes se dispondrán los lavabos, de tal manera que el personal tenga que pasar por ellos al volver a la zona de manipulación. Las instalaciones disponen de tuberías debidamente sifonadas que	MUY NECESARIO	Los vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo deben estar bien iluminados y ventilados. La cantidad de baños debe ser suficiente según el número de personas que trabajan en el establecimiento [como regla general se considera un inodoro y un lavatorio por cada DIEZ (10) trabajadores de cada sexo]. Deben tener un

	lleven las aguas residuales a los desagües.		buen sistema de eliminación de aguas residuales. Los lavamanos deben estar ubicados cerca de los retretes de modo que el personal deba pasar por ellos antes de volver a la zona de manipulación.
1.4.2	Los lavamanos cuentan con agua fría o fría/caliente y están provistos de productos adecuados para lavarse las manos y medios higiénicos convenientes para secarlas. Los dispositivos son preferiblemente de accionamiento indirecto para evitar el contacto manual, por ser una fuente importante de contaminación.	MUY NECESARIO	Verificar que los lavamanos cuenten con agua fría o fría/caliente y jabón adecuado para lavarse las manos.
1.4.3	Para el secado de manos no se usan toallas de tela. Los lavamanos con sistemas de secado de manos por aire caliente o utilizan toallas de papel. En caso de usar toallas de papel, hay un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos para dichas toallas, con una reposición periódica adecuada.	MUY NECESARIO	Corroborar que para el secado de manos se cuente con toallas de papel descartables o sistema de secado por aire caliente. No debe usarse toallas de tela porque pueden producir contaminación de una persona a otra.
1.4.4	Los sanitarios poseen papel higiénico en cantidad adecuada y su reposición se realiza en forma periódica.	MUY NECESARIO	Los sanitarios poseen papel higiénico en cantidad adecuada y hay un sistema de reposición que asegure su presencia.
1.4.5	Hay instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios y equipos de trabajo. Están construidas con materiales resistentes a la corrosión, que se puedan limpiar fácilmente y están provistas de medios convenientes para suministrar agua fría o agua fría y agua caliente en cantidades suficientes. Estas instalaciones no se utilizan para el lavado	NECESARIO	Verificar que la limpieza y lavado industrial de utensilios o herramientas manuales se realiza en lugar especialmente destinado a ese fin, con suficiente dotación de agua potable. No se usan para la limpieza, las mismas instalaciones que se usan para

	de manos.		el lavado de manos.
1.5 Iluminación y ventilación			
1.5.1	Los locales de los establecimientos tienen una iluminación (natural y/o artificial) que posibilita la realización de las tareas y no afecta la higiene de los alimentos. La iluminación no altera los colores.	NECESARIO	Verificar que el establecimiento posee luz adecuada para realizar las diversas tareas. Se recomienda utilizar lámparas de luz amarilla o las denominadas “luz de día”, para que no altere los colores y se cuente con un rango amplio de radiación luminosa.
1.5.2	Existe una protección adecuada de las fuentes de iluminación que se encuentran en zonas de elaboración y en las zonas de manipulación del producto.	MUY NECESARIO	Las protecciones de las luminarias deben ser compactas, a fin de evitar que cualquier partícula de vidrio pueda caer sobre la uva, mosto, vino o cualquier insumo o maquinaria de elaboración o fraccionamiento.
1.5.3	Hay ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo y para eliminar el aire contaminado. La corriente de aire va de una zona limpia a una zona sucia. Las aberturas de ventilación tienen protecciones y sistemas que les permitan evitar el ingreso de agentes contaminantes. Las protecciones se mantienen en buenas condiciones de limpieza y están incluidas en el plan de limpieza vigente.	MUY NECESARIO	Revisar las ventilaciones de los recintos como: almacenamiento de productos o insumos (especialmente polvos o líquidos que vaporizan fácilmente), sector de insumos de laboratorio, embotelladoras que utilizan Dicarbonato de Dimetilo (DMDC). Revisar los recintos y zonas de fermentación alcohólica para que tengan sistemas de ventilación y extracción de anhídrido carbónico.
1.6 Productos no conformes			

1.6.1	Los productos devueltos, no conformes y potencialmente no conformes; se ubican en sectores separados e identificados hasta tanto se determine su destino.	NECESARIO	Puede tratarse de insumos adquiridos por la bodega (ejemplo: enológicos, insumos de embotellados). Pueden ser productos de línea del establecimiento, no conformes por parte del cliente. Los productos no conformes se deben almacenar en un sector separado e identificado hasta tanto se determine su destino y cumplir con la normativa vigente.
1.7 Equipos y utensilios			
1.7.1	Todo equipo y utensilios empleados en la zona de manipulación de alimentos o que pueda entrar en contacto con ellos es de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores, ni sabores, es no absorbente, resistente a la corrosión, capaz de tolerar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies son lisas y están exentas de hoyos, grietas u otras imperfecciones que puedan afectar la higiene de los alimentos o ser fuente de contaminación. No se usa madera ni otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente según los procedimientos documentados de la organización elaboradora del alimento.	MUY NECESARIO	Verificar que los equipos usados durante todo el proceso de elaboración, conservación y fraccionamiento, están fabricados con materiales lisos, no absorbentes e inertes al mosto y al vino; como así también a los detergentes y desinfectantes utilizados en condiciones normales de trabajo. No se usa madera u otros materiales absorbentes en la fabricación o aplicación, donde haya que mantener la higiene en forma constante. Excepto las barricas o maderas alternativas, que tienen un tratamiento particular.
1.7.2	Todo equipo y utensilios empleados en la zona de manipulación de alimentos es capaz de tolerar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.	MUY NECESARIO	Deben ser fácil y sencillo desmontaje para la higienización y desinfección de los equipos y equipamientos de molienda y recepción de uva, bombas, plantas de embotellado y/o fraccionamiento, caños y

			ductos que se utilizan en los diferentes sectores de los establecimientos.
1.7.3	Los equipos deben estar en perfecto estado de mantenimiento de modo de poder efectuar la labor correctamente. Debe haber evidencia de que se realiza tal mantenimiento.	MUY NECESARIO	Debe haber una lista de los equipos y maquinaria que requieren mantenimiento regular y con frecuencia. Especialmente aquellos equipos que tienen un uso temporario como son las maquinarias de vendimia. Debe haber un registro de estas tareas de mantenimiento.
1.7.4	Los dispositivos de control y de medición utilizados en el establecimiento deben estar calibrados y funcionando correctamente.	NECESARIO	Verificar que los dispositivos de control de presión, temperatura y otros, usados en operaciones diversas del establecimiento estén calibrados y monitoreados durante las tareas. Debe haber registro de dichas calibraciones.
1.7.5	Las materias no comestibles y desechos provenientes de actividades de elaboración y manipuleo se almacenan en recipientes de metal o cualquier otro material no absorbente e inatacable. Son de fácil limpieza y eliminación de contenido. Sus estructuras y tapas garantizan que no se produzcan pérdidas ni emanaciones. Los equipos y utensilios empleados para materias no comestibles o desechos están marcados indicando su uso.	MUY NECESARIO	Los recipientes que contienen los desechos de producción originados en las operaciones de la elaboración o fabricación, deben ser adecuados para tal fin, de fácil limpieza y eliminación de su contenido.
1.7.6	En el caso de locales refrigerados, están provistos de un termómetro de máxima y de mínima o de dispositivos de registro de la temperatura, para asegurar la uniformidad de la temperatura para la	MUY NECESARIO	Debe existir un control eficaz de la temperatura (en algunos casos también, humedad) de todas las operaciones y procesos como: fermentación

	conservación de materias primas, productos y procesos.		alcohólica, fermentación malo-láctica, zona de tratamiento por frío, sala de barricas y vinos embotellados.
2.	REQUISITOS DE HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO	NIVEL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS
2.1 Conservación			
2.1.1	Los edificios, equipos, utensilios y todas las demás instalaciones del establecimiento, incluidos los desagües se mantienen en buen estado de conservación y funcionamiento. Las salas están exentas de vapor, polvo, humo y agua de lavado u otras sustancias que puedan contaminar los alimentos durante su elaboración.	OBLIGATORIO	Verificación visual del estado de conservación general, higiene, mantenimiento y el orden del establecimiento. Comprobar que no haya problemas de infiltración, humedad, movimiento de napas freáticas.
2.2 Limpieza y desinfección			
2.2.1	El establecimiento asegura su limpieza y desinfección a través de un programa aprobado vigente. Los POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) son de carácter obligatorio según la Resolución N° 233/98 del SENASA. Se recomienda ver también la Norma IRAM 14203:2004, de carácter voluntario, que menciona cómo aplicar los POES a las industrias alimentarias.	MUY NECESARIO	Verificar la existencia de POES que describan de manera clara y precisa: qué, dónde, cuándo, cómo y con qué se realizan las tareas de limpieza y desinfección. Frecuencias y momentos para realizarlas. Diaria, semanal durante y/o entre las operaciones que se lleva a cabo en la bodega. Debe haber una persona encargada de supervisar su ejecución y valorizar la calidad del trabajo. Registro de realización con información completa.

2.2.2	El personal está capacitado en técnicas de limpieza y desinfección y están disponibles los registros de dicha capacitación.	MUY NECESARIO	Debe haber un registro de capacitación del personal en tareas de higiene, acondicionamiento de material y desinfección. El registro debe incluir nombres de las personas capacitadas, tema abordado, fecha de la capacitación, nombre del capacitador.
2.2.3	Para impedir la contaminación de los alimentos, tanto la zona de manipulación de alimentos, como los equipos y utensilios se limpian con la frecuencia necesaria y se desinfectan siempre que las circunstancias así lo exijan.	MUY NECESARIO	Verificar que exista POES de limpieza de los equipos de elaboración: despalladoras, escurridores, prensas hidráulicas y neumáticas, bombas, cañerías fijas y móviles para el traslado del vino/mosto, equipos de frío/refrigerantes y serpentines y placas de refrigeración, filtros, línea de embotellado, etc.
2.2.4	Se eliminan los residuos de los agentes de limpieza que quedan en la superficie susceptible de entrar en contacto con alimentos mediante un lavado minucioso con agua potable antes que la zona o los equipos vuelvan a utilizarse para la manipulación de alimentos.	MUY NECESARIO	El procedimiento de limpieza de equipos y maquinarias que están en contacto con la uva/vino/mosto, prevé una tarea de verificación de que no han quedado residuos de agentes de limpieza en la superficie (por ejemplo uso de papel indicador de pH).
2.2.5	Los equipos y los utensilios, se limpian o desinfectan con agua y productos de limpieza o con desinfectantes o soluciones de éstos. Los detergentes y desinfectantes son convenientes para el fin perseguido. Todos los productos de limpieza y desinfección que se apliquen cumplen con la legislación vigente.	MUY NECESARIO	Verificar la existencia de POES de limpieza y desinfección de piletas, tanques de fermentación, en el cual se indique los productos permitidos y condiciones de trabajo para realizar estas tareas en cada sector. También se requerirá protocolo de manejo de barriles, toneles o

			recipientes de madera.
2.2.6	En los procedimientos de limpieza y desinfección, no se utilizan sustancias odorizantes ni desodorantes en cualquiera de sus formas en las zonas de manipulación de los alimentos, a fin de evitar su contaminación y que no se enmascaren los olores.	NECESARIO	Verificar que no se usan en los procedimientos de limpieza, sustancias que contengan compuestos odorantes, que podrían contaminar los alimentos o modificar y/o contaminar a los componentes naturales de los productos vitivinícolas.
2.2.7	Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada, o cuantas veces sea conveniente y (de acuerdo con el plan de limpieza aprobado y vigente), se limpian adecuadamente los pisos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.	OBLIGATORIO	Verificar que están correctamente limpios los pisos, canaletas, incluidos los desagües, estructuras auxiliares y paredes. No hay agua acumulada. Solo hay suciedad generada por el propio trabajo de la jornada.
2.2.8	Los vestuarios y cuartos de aseo se mantienen limpios, como así también sus vías de acceso y los patios en las inmediaciones de éstos.	MUY NECESARIO	Verificar que los vestuarios y cuartos de aseo se mantienen limpios. Deben existir POES de limpieza de cuartos de aseo, vestuarios y baños, una planilla en la cual consten los horarios en los cuales se realiza cada limpieza y desinfección y el nombre de la persona que realizó dicha tarea.
2.2.9	Los equipos o utensilios que ya no se utilizan se encuentran alejados de la zona de elaboración y/o fraccionamiento.	MUY NECESARIO	En las zonas de elaboración/fraccionamiento no debe haber presencia de equipos o utensilios en desuso, los mismos deben ser retirados del sector, repararse para su reuso en caso de que presenten roturas.

2.2.10	Las canaletas están diseñadas de modo que no se produzcan taponamientos y no permitan la entrada de plagas.	MUY NECESARIO	Las canaletas deben estar construidas de modo que no se produzcan taponamientos y que el líquido pueda fluir correctamente. No debe haber indicios de acumulación de líquidos residuales dentro de la bodega o planta. Las canaletas no deben permitir la entrada de roedores u otras plagas.
2.3 Manipulación, almacenamiento y eliminación de residuos			
2.3.1	Se dispone de medios para el almacenamiento de residuos y materiales no comestibles antes de su eliminación del establecimiento, de manera que se impida el ingreso de plagas y con ello se evite la contaminación de materias primas, insumos, personas, alimento, agua potable, equipos y edificios o vías de acceso a los locales.	MUY NECESARIO	Verificar la existencia de un contenedor externo u otro sistema de eliminación de basura, situado alejado de la zona de operaciones del establecimiento. Verificar que se impide el acceso de plagas a la zona de los contenedores externos, esto se puede dar por cumplido si dichos contenedores tienen tapa.
2.3.2	Los residuos se manipulan de manera tal que se evite la contaminación de los alimentos, sus ingredientes, sus aditivos y del agua potable. Se retiran de la zona de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo todas las veces que sea necesario (por lo menos una vez al día). Inmediatamente después de la evacuación de los residuos, los recipientes utilizados para el almacenamiento y todos los equipos que hayan entrado en contacto con ellos, se limpian y desinfectan según un plan establecido, como así también el lugar de su almacenamiento.	MUY NECESARIO	Verificar que hay basureros en cantidad suficiente y en todos los sectores de afluencia de personal. Estos solamente deberían guardar la basura del día. Debe haber un POES escrito para la limpieza de basureros y contenedores externos de basura y una persona designada responsable de hacer cumplir dicho procedimiento. Además se deben contar con sectores o zonas para alojar aquellos residuos provenientes de embalajes de botellas, corchos, cápsulas que llegan al establecimiento para el

			envasado.
2.4 Ausencia de animales domésticos			
2.4.1	Se impide la entrada de animales domésticos en todas las instalaciones y zonas anexas afectadas al proceso productivo. Estos animales a veces utilizados para la seguridad de la bodega o pertenecientes al sereno de la misma, no deben, bajo ninguna circunstancia, acceder al establecimiento ya que pueden acarrear consigo futuros focos de infección.	MUY NECESARIO	Se impide la entrada de animales domésticos a todos los sectores del establecimiento. En los casos que existan animales por un tema de seguridad, los mismos deberán estar contenidos en recintos específicos durante la jornada laboral.
2.5 Sistema de control de plagas			
2.5.1	Se aplica un programa eficaz, eficiente y continuo de control de plagas.	MUY NECESARIO	Verificar la ausencia de roedores, insectos, aves, o nidados respectivos, en el establecimiento. Verificar que los cebos, venenos estén distribuidos en recipientes (trampas) diseñados para tal fin y cumplan su misión en forma efectiva.
2.5.2	Los establecimientos y las zonas circundantes se inspeccionan periódicamente de modo de disminuir al mínimo los riesgos de contaminación.	MUY NECESARIO	Debe existir un plan escrito para el control de plagas que garantice que se inspeccionan y controlan todas las zonas pasibles de contaminación. Debe haber una persona encargada de su cumplimiento y un registro de las actividades que se desarrollan al respecto.
2.5.3	En el caso de que alguna plaga invada los establecimientos, se adoptan medidas inmediatas de erradicación. Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos	MUY NECESARIO	Verificar que el personal que realiza la tarea de control de plagas, ya sea propio o contratado, esté debidamente entrenado y capacitado. Esto

	autorizados para su uso en la industria alimentaria, sólo se aplican bajo la supervisión directa de personal capacitado en el uso de esos agentes y en los riesgos para la salud que pueden originar los residuos retenidos en el producto.		se puede constatar con un registro de capacitación del operario o en caso de una empresa contratada deberá estar presente la habilitación de la misma que la autorice a realizar dicha tarea.
2.5.4	Se emplean plaguicidas sólo en los casos que no se puedan aplicar con eficacia otras medidas de prevención. Antes de aplicar plaguicidas se tiene cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios contra la contaminación. Luego de la aplicación se siguen los procedimientos apropiados según el producto aplicado para asegurar la limpieza minuciosa del equipo y los utensilios que pudieran haberse contaminado, con el fin de que antes de volverlos a usar queden eliminados los residuos. La desinfección interna en el establecimiento no se realiza durante las etapas de producción.	MUY NECESARIO	Si se usan plaguicidas o insecticidas, para el control de plagas, deberá existir un listado de los mismos y verificar que estén aprobados por la legislación vigente. Debe estar contemplado su uso en el procedimiento escrito del establecimiento. El procedimiento deberá contemplar la manera de proteger los equipos, maquinaria y producto final del establecimiento mientras se usan los plaguicidas en sectores internos de la bodega o fábrica.
2.6 Almacenamiento de sustancias peligrosas y contaminantes			
2.6.1	Los plaguicidas, solventes u otras sustancias que puedan representar un riesgo para la salud se conservan en su envase original con su rótulo que informe sobre su toxicidad y modo de empleo. Estos productos se almacenan en salas separadas o en armarios cerrados con llave, ambos separados de la zona de manipulación de alimentos, especialmente destinados al efecto. Son distribuidos o manipulados solo por personal autorizado y debidamente capacitado, o por personas bajo estricta supervisión del personal competente. Se mantienen registros de las sustancias peligrosas que posea el establecimiento.	OBLIGATORIO	Los productos usados en las tareas de limpieza, desinfección de la bodega, control de plagas, y demás productos contaminantes y/o peligrosos son almacenados correctamente en un depósito claramente identificado, alejado de la zona de producción y accesible solo para personal autorizado. Los productos deben guardarse en sus envases originales e identificados con sus respectivos rótulos. Debe haber una persona encargada y

			autorizada de dicho depósito y su contenido.
2.7 Ropa y efectos personales			
2.7.1	No se depositan ropas ni otros efectos personales en las zonas de manipulación de alimentos, los mismos se guardan en las áreas establecidas a tal fin. En el caso puntual de abrigos, podrán ubicarse en percheros perfectamente señalizados colocados en zonas estratégicas cercanas a la de elaboración pero que no aporten ningún tipo de contaminación ni estorben en las tareas de rutina.	NECESARIO	Verificar que no hay ropas, ni el personal lleva efectos personales a zonas operativas. Verificar que existan percheros cerca a los sectores de trabajo para dejar los abrigos, ubicados de tal manera de que no estorben en las tareas de rutina.
3.	REQUISITOS SANITARIOS Y DE HIGIENE PERSONAL	NIVEL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS
3.1 Enseñanza de higiene			
3.1.1	La dirección del establecimiento toma las acciones necesarias para que todas las personas que manipulen alimentos reciban una capacitación adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal.	NECESARIO	Verificar que se ha capacitado en temas de higiene personal e higiene en la zona de manipulación de materias primas y productos. Debe haber registro de capacitaciones brindadas en este tema, o evidencia de que se les ha informado.
3.2 Estado de salud			
3.2.1	Las personas que están en contacto con los alimentos durante su trabajo se realizan los exámenes médicos que fija la legislación vigente previo a su ingreso y en forma periódica. Se efectúan exámenes médicos adicionales según corresponda,	MUY NECESARIO	Debe verificarse la existencia de contrato con una Aseguradora de Riesgo del Trabajo (ART), encargada de cumplir con los requisitos legales en cuanto a estado de

	teniendo en cuenta sus condiciones clínicas o epidemiológicas.		salud de los operarios del establecimiento, exámenes médicos realizados, etc.
3.2.2	La Dirección toma las medidas necesarias para que las personas que padecen alguna enfermedad infecto-contagiosa o condición que pueda transmitirse por medio de los alimentos o sean portadores de tales enfermedades, no tengan acceso a ninguna zona de manipulación o elaboración de alimentos. Toda persona afectada o que se sospeche de estarlo, deberá comunicarlo inmediatamente a la Dirección del establecimiento, y su reincorporación será autorizada por un profesional médico.	NECESARIO	Debe haber un procedimiento escrito de cómo proceder ante el caso de enfermedades del personal, el mismo deberá asegurar de que la persona que ha padecido una enfermedad no reingresa al trabajo a menos de que esté expresamente autorizado por certificado médico.
3.2.3	Toda persona afectada con lesiones o heridas externas no debe trabajar en zona de manipulación o en otra área en la que haya posibilidad de contaminación del alimento. En el caso de que se les autorice a seguir trabajando, los vendajes de las heridas son adecuados e impermeables y no están en contacto directo con los alimentos.	NECESARIO	Debe haber un procedimiento escrito o indicación explícita mediante carteles indicativos de prohibición de entrar en la zona de elaboración y/o manipulación a todas aquellas personas que posean heridas externas o lesiones.
3.3 Lavado de manos			
3.3.1	Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos se lava las manos de manera frecuente y eficaz con agentes de limpieza y desinfección autorizada, y con agua potable fría o fría y caliente, de acuerdo con un procedimiento escrito y documentado.	MUY NECESARIO	Constatar que haya un procedimiento escrito visible para todo el personal que explique el correcto lavado de manos, comunicado en carteles indicativos donde el personal pueda leer fácilmente. Después de haber manipulado material contaminado, y siempre que las manos se vuelvan un factor contaminante.

3.4 Higiene personal			
3.4.1	Toda persona que esté trabajando en la zona de manipulación de alimentos mantiene una esmerada higiene personal, en todo momento durante el trabajo lleva ropa protectora, calzado adecuado, cofias y barbijos cuando sea. Estos elementos son lavables (a menos de que sean descartables) y se mantienen limpios, de acuerdo con la naturaleza del trabajo que se desempeñe.	MUY NECESARIO	Verificar que el personal use ropa adecuada al trabajo que realiza. Verificar que la misma está en buenas condiciones y se encuentre limpia. Verificar el adecuado uso por parte del operario de los elementos de protección personal.
3.4.2	Si se emplean guantes para manipular los alimentos u otros productos de elaboración, los mismos se mantienen en perfectas condiciones de higiene y de conservación.	NECESARIO	Verificar que los guantes usados por el personal están sanos y limpios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente toda vez que sea necesario.
3.4.3	El personal no se retira de la empresa con el uniforme de trabajo ni transita por otras áreas de la empresa que puedan causar una contaminación cruzada, ni ingresa en las áreas de manipulación con ropa personal. El responsable designado asegura que los uniformes estén limpios y disponibles para el personal que lo necesite. Están delimitadas las zonas limpias y las sucias.	MUY NECESARIO	Verificar que el personal no ingresa al establecimiento con ropa personal. Verificar que el personal que se desempeña en zonas sucias no circula por las zonas limpias de fraccionamiento o conservación del vino/mosto.
3.4.4	Para la manipulación de materias primas y la elaboración de alimentos, el personal se quita todos los objetos personales de adorno (anillos, colgantes, relojes, pulseras) y mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte de uñas.	MUY NECESARIO	Deben existir carteles indicadores advirtiendo de la prohibición del uso de objetos personales (anillo, reloj, pulsera, etc.) para que esta medida de seguridad e higiene este visible en todos los sectores y para todo el personal.

3.5 Conducta personal			
3.5.1	En las zonas donde se manipulen o elaboren alimentos no se efectúan tareas que puedan dar lugar a la contaminación de éstos. No se come, fuma, saliva ni se realizan prácticas antihigiénicas.	MUY NECESARIO	Debe haber carteles indicadores visibles para todo el personal, donde se instruya respecto a las restricciones para comer, fumar, salivar, ni la realización de acciones antihigiénicas. Corroborar los lugares adaptados para que se pueda almorzar y/o fumar en los horarios que le sea permitido al personal realizar estas actividades.
3.6 Visitantes			
3.6.1	Este concepto incluye a toda persona que no pertenezca a las áreas o sectores que manipulen alimentos (clientes, proveedores, operarios de otros sectores, visitantes en general). Se toman adecuadas precauciones para impedir que los visitantes contaminen los alimentos en las zonas donde se procede a su manipulación. Las precauciones incluyen el uso de ropas protectoras. Los visitantes cumplen las disposiciones establecidas en esta norma.	NECESARIO	Verificar que el establecimiento puede proveer a los visitantes la vestimenta adecuada para poder visitar sectores críticos de la producción o fraccionamiento. Debe existir un procedimiento escrito de cómo deben proceder las visitas que ingresan a la bodega o fábrica, el cual se les deberá informar a los visitantes al momento de ingresar al establecimiento.
3.7 Supervisión			
3.7.1	Se asigna específicamente personal determinado como supervisor competente, el cual tendrá la responsabilidad del cumplimiento y verificación por parte de todo el personal de los requisitos establecidos en el Punto 3 de la presente norma.	NECESARIO	Verificar que exista una nómina de personal encargado de supervisar y hacer cumplir los requisitos sanitarios y de higiene personal (Punto 3 de la presente lista de verificación). Debe estar actualizada dicha nómina.

4.	REQUISITOS GENERALES DE LAS MATERIAS PRIMAS	NIVEL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS
4.1 Áreas de procedencia de las materias primas			
4.1.1	Se produce, cultiva, cosecha y extraen alimentos destinados a alimentación humana, en áreas donde la presencia de sustancias potencialmente nocivas no provoque la contaminación de esos alimentos o sus derivados en niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud. Las materias primas alimenticias están protegidas contra la contaminación por residuos de origen animal, doméstico, industrial y/o agrícola. El agua utilizada para riego en los diversos procesos productivos no constituye, a través de los alimentos, riesgo para la salud del consumidor.	NECESARIO	Este punto se puede dar por cumplido si existen certificados de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) de los proveedores de uva de la bodega. Si no existe dicho certificado, para dar por cumplido este punto, la bodega debe tener un registro de los productores que entregan uva con la ubicación de la propiedad y constancia de que, personal de la bodega ha visitado el predio y constatado que se cumple con lo requerido en este punto.
4.1.2	Las medidas de control que comprenden el tratamiento con agentes químicos, biológicos, o físicos a la materia prima son aplicadas solamente bajo la supervisión directa del personal que conozca los peligros potenciales que estos agentes representan para la salud. Tales medidas son aplicadas de conformidad con las recomendaciones de los organismos oficiales competentes.	NECESARIO	Si no existe certificado de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), el establecimiento debe solicitar un cuaderno de campo a los proveedores de uva, en el cual conste el detalle de los productos aplicados, fecha de aplicación, carencias, dosis y técnico responsable de la aplicación. Los productos utilizados deben ser los permitidos en el país.
4.2 Cosecha, producción y extracción			
4.2.1	Los métodos y procedimientos para la cosecha, producción y extracción son	NECESARIO	Si no existe certificado de Buenas Prácticas Agrícolas

	higiénicos, sin constituir un peligro potencial para la salud ni provocar la contaminación de los productos. El equipamiento y los recipientes que son utilizados en los procesos productivos son de material inalterable que permite la limpieza y la desinfección de sus superficies. Se usan envases fabricados con materiales aprobados por la legislación vigente. Aquellos recipientes y equipamientos que hayan sido utilizados con materias tóxicas no deben ser usados posteriormente para contener alimentos, ingredientes, o insumos o entrar en contacto con ellos. Se deben tomar las medidas necesarias para que la materia prima no se contamine química, física o microbiológicamente o por otras sustancias indeseables		(BPA), debe haber un registro donde conste la visita de personal de la bodega ha inspeccionado al productor en el momento de cosecha y ha constatado de que los métodos usados en ella son higiénicos y adecuados, y no contaminantes para la uva. Que los recipientes usados para la cosecha están limpios y son aptos para una fácil higiene o limpieza.
4.3 Transporte de la materia prima			
4.3.1	Los medios para transportar alimentos, materias primas e insumos son adecuados y de materiales que permitan su limpieza, desinfección y desinfestación y cumplen con la legislación vigente.	MUY NECESARIO	Los transportes son adecuados para trasladar sustancias alimenticias según normativa legal en vigencia.
4.3.2	Los vehículos de transporte de materia prima están en buenas condiciones de higiene y se limpian frecuentemente. El saneamiento de los vehículos es fundamental para cerrar el círculo de higiene en el proceso de elaboración.	MUY NECESARIO	Se debe constatar que el establecimiento cuente con un lugar adecuado donde se puedan lavar los transportes una vez descargada la uva/vino. Debe haber constancia de que los vehículos se lavan (por ejemplo: existencia del certificado correspondiente emitido a cada transportista). En el caso de uso de carpas en los camiones que transportan uva a granel las mismas deben ser lavadas una vez que ha sido descargada la uva.

5.	REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	NIVEL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS
5.1	Requisitos aplicables a la materia prima		
5.1.1	Las materias primas o ingredientes se inspeccionan y clasifican antes de llevarlos a la línea de elaboración y de ser necesario se efectúan ensayos de laboratorio adecuados. El establecimiento no acepta ninguna materia prima o ingrediente que contengan parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de clasificación y/o preparación o elaboración.	MUY NECESARIO	Independientemente de las DJIU (Declaración Jurada de Ingreso de Uva) y Formulario MV 02, movimientos de vinos de traslado que exige el INV. Debe constar un registro de recepción de la uva para evaluar elementos diferentes a la misma (piedras, tierra, hojas). Se deberá dejar constancia de existir, la presencia de plagas o enfermedades (oídio, peronóspora, botritis), control de Grado Brix y su pesada. Para la recepción de vino o mosto por traslado se hará un protocolo específico.
5.1.2	Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento se mantienen en condiciones que eviten su deterioro y estén protegidos contra la contaminación. Se asegura la adecuada rotación de las existencias de materias primas e ingredientes. Se recomienda comprobar que la forma de almacenamiento y el espacio destinado a los insumos satisfagan las especificaciones establecidas por el proveedor, las que deben estar disponibles para su aplicación por el personal del depósito. Se recomienda disponer de claras y precisas instrucciones de higiene de esa área. Deben estar protegidos de polvo, humedad y otras sustancias contaminantes y disponerse sobre tarimas	MUY NECESARIO	Se entiende por materias primas e insumos de elaboración a todos los productos y elementos que se usan durante el proceso de elaboración (insumos enológicos: levaduras, ácido tartárico, material filtrante, etc.). Debe haber un control de stock de estos productos, indicando si tienen vencimiento. Deben estar almacenados correctamente, según las especificaciones brindadas por el proveedor, en lugar seco, ventilado y alejado de cualquier fuente de contaminación. Los insumos

	apilados y separados de las paredes al menos SESENTA CENTÍMETROS (60 cm), de manera de no ser un obstáculo para la limpieza del depósito.		identificados como alérgenos (clarificantes proteicos, Metabisulfito de Potasio) deben estar almacenados preferentemente en gabinetes con carteles que impidan ser manipulados por operarios no autorizados para tal fin.
5.2 Prevención de la contaminación cruzada			
5.2.1	Se toman medidas eficaces para evitar la contaminación del alimento por contacto directo o indirecto con material contaminado que se encuentre en cualquier etapa del proceso de elaboración.	MUY NECESARIO	Verificar que el vino/mosto/uva no se contamina con otras sustancias por contacto directo o indirecto. Los auto-elevadores usados en zonas internas del establecimiento no deben contaminar por emanación de gases de combustión.
5.2.2	Las personas que manipulan materias primas o productos semielaborados no entran en contacto con ningún producto final hasta que no se hayan cambiado toda la ropa protectora y cumplan con los requisitos de higiene.	MUY NECESARIO	Constatación de que el personal que trabaja en sectores de elaboración y fraccionamiento, no trabaja en otros sectores del establecimiento (taller mecánico, sector de descarga, etc.) a menos que haya tomado todas las medidas de higiene que correspondan.
5.3 Elaboración			
5.3.1	La elaboración de los alimentos es realizada por personal capacitado y supervisada por personal técnicamente competente.	OBLIGATORIO	Presencia de un técnico profesional con título habilitante, según normativa del INV.
5.3.2	Todas las operaciones del proceso de producción, incluido el envasado se realizan sin demoras y en condiciones que	NECESARIO	Verificar que el proceso de producción y el de envasado se realicen sin demoras, ya

	excluyan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos patógenos y causantes de alteraciones del alimento en cualquiera de sus etapas de elaboración. La elaboración se realiza según un procedimiento escrito.		que podría conllevar a la contaminación de la uva/vino producido. Debe haber un procedimiento escrito de trabajo.
5.4 Envasado			
5.4.1	El material es apropiado para el producto a envasar según las condiciones previstas de almacenamiento, y no transmite al producto sustancias perjudiciales en una medida que exceda los límites aceptables según la legislación vigente y las especificaciones propias. Confiere una protección apropiada contra la contaminación. Se tratan los envases con sumo cuidado, según un procedimiento adecuado, para evitar toda posibilidad de contaminación del producto elaborado.	MUY NECESARIO	Verificar que los insumos usados en el proceso de envasado (corchos, tapones industriales, envases Tetra Pak, etc.), cuenten con la debida aprobación del INV.
5.4.2	Los envases y recipientes no fueron utilizados previamente para ningún otro fin que pueda dar lugar a la contaminación del producto envasado.	MUY NECESARIO	Verificar que los envases utilizados para el producto terminado sean nuevos. Para el caso de envases retornables, debe haber evidencia (maquinarias, instalaciones, etc.) de que han sido sometidas a un proceso de limpieza que asegure su higiene, en cuyo caso deberá constar un procedimiento de limpieza de los envases y un registro del cumplimiento de dicho procedimiento.
5.4.3	Los envases rotos o defectuosos se deben almacenar en lugar destinado a este fin. Debe existir un procedimiento a seguir en caso de rotura de botellas, el cual debe estar escrito y debe ser conocido y	MUY NECESARIO	Debe existir un procedimiento a seguir en caso de rotura de botellas, especialmente cuando se está embotellando, que asegure que se toman

	comprendido por todo el personal.		todas las medidas necesarias para que el envase final no quede con restos de vidrio. Este procedimiento debe ser conocido por todo el personal del sector de fraccionamiento. Debe haber un registro de rotura de botellas.
5.4.4	Los envases y recipientes son inspeccionados antes del uso, a fin de tener la seguridad de que se encuentren en buen estado, limpios y desinfectados. En la zona de envasado y llenado solo permanecen los envases o recipientes que se van a utilizar.	MUY NECESARIO	Verificar visualmente que los envases están limpios y en buen estado. En el área de envasado, solo permanecen los envases que se van a utilizar
5.4.5	El envasado se hace en condiciones que evitan contaminar el producto, según un procedimiento documentado.	MUY NECESARIO	Debe haber un procedimiento escrito de envasado, que describa las operaciones que se llevan a cabo desde las filtraciones del vino hasta la puesta en caja.
5.4.6	Se siguen las prácticas que rigen las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) en el caso de tercerizar el fraccionamiento.	MUY NECESARIO	Si se contrata un fraccionamiento móvil, se deberá verificar que el mismo cumpla con los requisitos de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) expresados en esta lista de verificación.
5.5 Dirección y supervisión			
5.5.1	Los tipos de control y de supervisión dependen del volumen y del carácter de la actividad de elaboración y de los tipos de alimentos que se traten. La Dirección tiene conocimiento suficiente sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder juzgar los posibles	NECESARIO	Debe haber constancia de que la Dirección conoce los principios y prácticas de higiene implementados en el establecimiento, con un Manual de Procedimientos firmado por la Dirección.

	riesgos y asegurar una vigilancia y una supervisión eficaz.		
5.6 Documentos y registros			
5.6.1	Se mantienen procedimientos y registros apropiados de la elaboración, producción, almacenamiento y distribución, conservándolos durante un período de tiempo mayor al de la vida útil del alimento.	MUY NECESARIO	Existencia de registros actualizados con los datos de todo el proceso de elaboración, almacenamiento y distribución del producto final.
5.6.2	Se mantienen registros adecuados de las sustancias utilizadas en el establecimiento durante el proceso de elaboración.	MUY NECESARIO	Existencia de registros actualizados de todos los agregados utilizados, en los procesos de elaboración de cada partida.
5.6.3	Se encuentra redactado el Manual de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) y su aplicación efectiva.	MUY NECESARIO	Hay en el establecimiento un Manual de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) y/o compendio que incluya todos los procedimientos y registros que se llevan a cabo en el establecimiento que sea de fácil consulta.
6.	ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS TERMINADOS	NIVEL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS
6.1	Las materias primas, los insumos y los productos terminados se almacenan y conservan en condiciones tales que impidan su contaminación física, química y biológica, se efectúan controles tales que protejan al alimento elaborado contra la contaminación, su deterioro y eviten la aparición de un riesgo para el consumidor.	MUY NECESARIO	Verificar que los métodos de conservación y almacenamiento sean los apropiados para preservar el producto final. Verificar que los controles que se realizan durante la conservación son adecuados para poder detectar cualquier posible

			contaminación del vino/mosto. Dichos controles deben estar debidamente registrados y documentados, indicando la persona que los llevó a cabo y las medidas correctivas realizadas en caso de haber detectado alguna anomalía. En el caso de uso de barricas de madera para la conservación del vino, se debe verificar que las mismas se encuentren en buenas condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuado de temperatura y humedad en la sala de barricas.
6.2	Durante el almacenamiento se efectúa una inspección periódica de los productos terminados, a fin de que sólo se expidan alimentos aptos para el consumo, y se cumplan con las especificaciones aplicables.	MUY NECESARIO	Debe haber un responsable encargado de realizar los controles al producto final, previo a su expedición, que informe puntualmente sobre cualquier problema encontrado. Debe haber un procedimiento a seguir previo a liberar el producto final en el cual deben constar los tipos de controles a efectuar y se debe registrar todos los datos obtenidos.
6.3	Los vehículos de transporte realizan las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de los alimentos para evitar su contaminación debido a la presencia de aire contaminado por gases de combustión. Se evita, durante el transporte, la posible contaminación con otros agentes.	NECESARIO	Verificar que la zona de carga del producto final esté lo suficientemente alejada de la zona de elaboración, de modo que dicha zona no se contamine con los humos de combustión de los vehículos.
6.4	El vehículo de transporte es adecuado para el tipo de producto transportado. Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados,	MUY NECESARIO	El vehículo que transporta el producto final debe estar en condiciones óptimas de limpieza para transportar

	cuentan con medios adecuados que permiten verificar el mantenimiento de la temperatura y la humedad adecuada.		vino/mosto. En el caso de transporte a granel, deberá contar con la habilitación correspondiente del INV.
7.	CONTROL DE ALIMENTOS	NIVEL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS
7.1	El laboratorio que posee el establecimiento cumple con las condiciones técnicas y de higiene para realizar los análisis correspondientes.	NECESARIO	El laboratorio del establecimiento, en el cual se realizan los análisis al vino/mosto durante su elaboración, conservación y envasado cumple con la normativa vigente y está a cargo de personal capacitado. Se encuentra en buenas condiciones de higiene, ordenado y limpio y cuenta con el equipamiento necesario para realizar los análisis que corresponda.
7.2	Se realizan los análisis de laboratorio al producto final según legislación vigente, a los efectos de asegurar la elaboración de alimentos aptos para el consumo.	MUY NECESARIO	Debe haber evidencia escrita de que la bodega realiza los análisis necesarios en laboratorios habilitados para cumplir con la legislación vigente. No se incluye la obligatoriedad de realizar análisis en laboratorios del INV.
8.	OTROS REQUISITOS DE CALIDAD	NIVEL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO PARA ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS
8.1 Evaluación de proveedores			

8.1.1	Se establecen criterios documentados de evaluación y de aceptación de los proveedores. Los niveles de control que se ejercen sobre los proveedores dependen de la naturaleza y del uso de cada material. Los insumos que están en contacto con el producto son controlados más rigurosamente que cualquier otro que no intervenga directamente en la producción del alimento. Se mantienen actualizados los registros del cumplimiento de las especificaciones establecidas para ellos. Está la compra de materias primas y de todo otro producto vinculado con la elaboración del alimento, contemplada o incluida en alguna forma de especificaciones documentadas que tengan en cuenta la variabilidad inherente de estos productos y contemplen la necesidad de incluir controles especiales de la organización y del cliente y el cumplimiento de los requisitos legales vigentes.	NECESARIO	Es recomendable que exista un criterio escrito de selección de proveedores, el cual debe estipular los requisitos que deben cumplir para ser aceptados por el establecimiento. Hace referencia a todo tipo de proveedor, no solo de materia prima, también de productos enológicos, mobiliario, etc. Se recomienda que los proveedores estén bajo un sistema de implementación de normas de calidad.
8.2 Satisfacción al cliente			
8.2.1	Se cuenta con un sistema de atención al cliente, mediante el cual se reciban sus sugerencias o reclamos y se les dé alguna respuesta satisfactoria. Se lleva un registro de los mensajes telefónicos, de encuestas de satisfacción del cliente, de planillas de reclamos o de cualquier otra información relacionada con las respuestas al cliente.	NECESARIO	Se recomienda tener un registro de reclamos y sugerencias a disposición de los clientes en el cual deben figurar datos como: fecha del reclamo, persona y empresa que lo realiza, motivo del mismo, identificación del lote y análisis LC o AE acciones propuestas para solucionarlo y fecha de solución.
8.3 Trazabilidad			
8.3.1	Se tienen registros de trazabilidad del producto.	MUY NECESARIO	Existencia evidente de un sistema de trazabilidad de todo el proceso de elaboración,

			almacenaje y distribución del producto final. Se recomienda que el sistema de trazabilidad en ambos sentidos (materia prima - producto y producto a materia prima), se ensaye al menos una vez al año.
--	--	--	--

ANEXO G

I- VARIEDADES DE VITIS VINIFERA L. SEGÚN USO O DESTINO PRINCIPAL Y COLOR		
1- VARIEDADES PARA VINIFICAR Y/O ELABORAR MOSTOS Y JUGOS		
<u>a)- TINTAS</u>		
Código	Denominación Varietal	Sinónimos
101	Malbec	Malbeck – Cot
103	Barbera	
104	Bonarda	Corbeau
105	Meunier	Pinot Meunier
106	Monastrell	Mourvedre
107	Zinfandel	Primitivo
108	Freisa	Monferrina
109	Nebbiolo	
110	Sangiovese	Sangiovento

111	Lambrusco Maestri	
112	Tannat	Harriague
113	Merlot	
114	Favorita Diaz	Anaconda
116	Raboso	Raboso Veronés
117	Carignan	
118	Tempranillo	Tempranilla – Cencibel
119	Graciana	Graciano – Morrastel
120	Syrah	Petit Syrah – Shiraz – Sirah
121	César	Romano
122	Greco Nero	Greconero
123	Dolcetto	Dolcetto Nero
125	Aspirant Bouschet	
126	Alicante Bouschet	Alicante – Garnacha tintorera
128	Fer	
130	Pinot Negro	Pinot Noir
131	Bequignol	

132	Cabernet Franc	Bouchet
133	Cabernet Sauvignon	Cabernet
134	Gamay	
135	Cinsaut	Cinsault
136	C.G. 2539 INTA	
137	C.G. 4113 INTA	
138	C.G. 4253 INTA	
139	Ruby Cabernet	
140	Verdot	Petit Verdot
142	Bastardo	Trousseau
143	Joubertin	
144	CaberINTA	C.G. 14893 INTA
145	C.G. 26189 INTA	
146	C.G. 14260 INTA	
147	C.G.14951 INTA	
148	C.G.34047 INTA	
149	Fintendo	

150	Otras variedades tintas de vinificar	
151	Agliánico	
152	Ancellotta	Lancellotta
153	Corvina	Corvina Veronese
154	Cordisco	Torre dei Passeri – Montepulciano
155	Corvinone	
156	Croatina	
157	Rondinella	
158	Caladoc	
159	Nero d´Avola	
160	Arinarnoa	
161	Grand Noir	Grand Noir de la Calmette
162	Marselan	
163	Carmenere	
164	Ekigaina	
165	Trincadeira Preta	
166	Touriga Francesa	

167	Touriga Nacional	
168	Negro Amaro	
169	Malvasia Nera	
170	Periquita	
171	Lambrusco Grasparossa	
172	Casavecchia	
173	Teroldego Rotaliano	
174	Garnacha Tinta	Grenache Noir
1000	Ribol	
1001	Tinta Cao	Castellana Negra
1020	Andina	
1021	Anis	
301	Criolla Chica	Listán Prieto
302	Bonamico	Buonamico
<u>b)- BLANCAS</u>		
231	Pedro Giménez	Pedro Giménez Cuyano - Pedro Gimenez-P. Ximenez - P. Jimenez
232	Semillón	

233	Sauvignon Blanc	Sauvignon
234	Sauvignon Río Colorado	
235	Pedro Giménez Río Colorado	
236	Ugni Blanc	Trebbiano - Saint Emilion - Trebbiano Toscano
237	Saint Jeannett	Gros Vert
239	Riesling	Riesling Renano
240	Torrontés Mendocino	Chichera
241	Palomino	Listán
243	Moscato Bianco	Muscat Blanc
244	Verduzzo	Ramandolo
245	Chardonnay	
246	Sauvignonasse	
247	Torrontés Riojano	Torrontés
248	Torrontés Sanjuanino	
249	Chenin	Pineau de la Loire – Chenin Blanc
250	Elbling	
251	Moscatel de Alejandría	Zibibbo – Moscatel

253	Sylvaner	Silvaner
254	RieslinaINTA	C.G. 38049 INTA
255	C.G. 13668 INTA	
256	Maticha	
257	Glera	Proseco - Prosecco
258	Macabeo	Viura
259	C.G.1730 INTA	
260	C.G. 26879 INTA	
261	C.G. 45803 INTA	
262	Otras variedades blancas de vinificar	
263	Gibi	
264	Moscatel Amarillo	
265	Viognier	
266	Arneis	
267	Muscadet	Melón
268	Pinot Blanco	Pinot Blanc
270	Malvasía	Malvasía Istriana

271	Grecanico Dorato	Grecanico Dorado
272	Bombino Bianco	Ottonese
273	Verdicchio	
274	Verdelho	
275	Moscato Giallo	
276	Marsanne	
277	Bourboulenc	
278	Alvarinho	
279	Greco	Greco di Tufo
280	Petit Manseng	Manseng
281	Fiano	
282	Gruner Veltliner	Veltinzke Selene
283	Garnacha Blanca	Grenache Blanc
284	Roussanne	
433	Pecorino	
434	Falanghina	
435	Verdejo	

1002	Emerald Riesling	
1003	Ribolla	
1004	Inzolia	Ansonica
1005	Piquepoul	Picpoul
1006	French Colombart	Colombar Tourterelle
1019	Vermentino	
1022	Balsamina Patagónica	
c)- ROSADAS		
129	Canari	
300	Criolla Grande	
303	Criolla Mediana	
304	Aramón	
305	Canela	
306	Ferral	
307	Garnacha Rosada	Grenache Rose
308	Canelón	
309	Gewurztraminer	Traminer – Traminer Aromático

310	Cereza	
311	Moscatel Rosado	
312	Valencí	Valency – Valenci Negro
313	Otras variedades rosadas de vinificar	
314	Pinot Gris	Pinot Grigio
315	Sauvignon Gris	
2- VARIEDADES DE MESA		
<u>a)- BLANCAS</u>		
400	Almería	Ohanes
401	Dattier de Beyrouth	Regina – Rosaki – Datilera
402	Bicane	
403	Italia	Ideal - Moscatel Italia
404	Reina de la Viña	
405	Crujidero	Valencí Blanco
406	Santa Paula	
407	Perlette	
408	Perla de Csaba	

409	Chasselas	
410	Madeleine Royale	
411	María Pirovano	
412	Delight	
415	Aurora	C.G. 91560 INTA
416	Alba	C.G. 90412 INTA
417	Aconcagua	C.G. 88086 INTA
418	C.G. 92127 INTA	
419	Otras variedades blancas de mesa	
420	Malvina	C.G. 26916 INTA
421	Gold Seedless	
422	Superior Seedless	Superior – Sugraone
423	Dawn Seedless	
424	Gobernador Benegas	Cornichón Blanca - Pizzutello Blanco
425	Nevado	C.G. 33716 INTA
426	Carina	C.G.102322 INTA
428	Patagonia	C.G.33771 INTA

429	Payén	C.G. 39915 INTA
430	Gema	C.G.236410 INTA
431	Silcora	C.G. 235023 INTA
432	Victoria	
1007	Dauphine	
1008	Esperanza INTA	
1009	Grandeza INTA	
1010	Regal Seedles	
b)- ROSADAS		
427	Serna	C.G.102354 INTA - Moscatel Seedless
502	Emperador	Emperor
503	Cardinal	
504	Pizzutelo	Cornichón Violeta – Pizzutello Negro
505	Molinera	Maravilla de Málaga – Molinera Gorda
506	PerlónINTA	C.G. 89878 INTA
507	ArgentinaINTA	C.G. 130387 INTA
508	EmperatrizINTA	C.G. 28467 INTA

510	Noica	C.G. 102492 INTA
511	Nerona	C.G. 102024 INTA
512	PatriciaINTA	C.G. 88165 INTA
513	C.G. 87746 INTA	
514	C.G. 90450 INTA	
515	C.G. 44099 INTA	
516	Otras variedades rosadas de mesa	
517	Red Globe	
518	Queen	
519	Ruby Seedless	
520	Red Seedless	
522	Tinogasteña	C.G. 102011 INTA
523	Delicia INTA	
524	Serena INTA	
1011	Marisela INTA	
1012	Sheegene 13	
1013	Sheegene 20	

1014	Sheegene 3	
1015	Crimson Seedless	
c)- NEGRAS		
601	Gros Colman	
602	Alfonso Lavallé	Ribier
603	Prune de Cazouls	
604	Lattuario Nero	
605	California	
606	Moscatel de Hamburgo	
607	Otras variedades negras de mesa	
608	Exotic	
609	Black Seedless	
610	Perlanera	C.G. 234250 INTA
611	Michele Palieri	
612	Fernandina INTA.	
613	Sorpresa INTA	
1016	Revelación INTA	

3- VARIEDADES PARA PASAS

a)- BLANCAS

701	Sultanina	Thompson Seedless – Sultana
702	Arizul	C.G. 351 INTA
703	C.G. 530 INTA	
704	C.G. 40016 INTA	Damarim
705	Otras variedades blancas para pasas	
706	Fiesta	
1017	Selma Pete	

b)- ROSADAS

801	Sultanina Rosada	
802	Moscatuel INTA	C.G. 102295 INTA
803	Otras variedades rosadas para pasas	
521	Flame Seedless	

c)- NEGRAS

901	Fumosa	
902	Sultanina Negra	

903	Corinto	
904	PasigaINTA	C.G. 26878 INTA
905	Otras variedades negras para pasas	
PRODUCTORES DIRECTOS.		
II - VARIEDADES DE ESPECIES AMERICANAS E HÍBRIDOS.		
951	Isabella	
952	Niágara	
953	Concord	
954	Híbridos de Baco	
955	Híbridos de Seibel	
956	Híbridos de Oberlín	
957	Híbridos de Costel	
958	Otros híbridos Productores Directos	
1018	Rubired	
III - OTRAS VARIEDADES NO IDENTIFICADAS.		
900	Colección Ampelográfica	
999	Otras Variedades No Identificadas	

991	Variedades Mezcladas al Azar	
-----	------------------------------	--