



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2019 - Año de la Exportación

Anexo

Número:

Referencia: Expediente N° EX-2018-36477703-APN-DD#INV - ANEXO I

ANEXO I

ARANCELES A APLICAR POR EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA POR ANÁLISIS QUÍMICOS, FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS.

Los análisis químicos, fisicoquímicos y microbiológicos que realice el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, organismo descentralizado en el ámbito de la SECRETARIA DE GOBIERNO, con el fin de establecer si los productos examinados corresponden o cumplen con un patrón oficial (Ley General de Vinos N° 14.878 y sus normas reglamentarias, Ley Nacional de Alcoholes N° 24.566 y sus normas reglamentarias, Ley N° 25.163 y sus normas reglamentarias, Farmacopea Nacional Argentina, Código Alimentario Argentino y similares), si se ajustan a requisitos convenidos (pliegos de condiciones, contratos de concesión, etcétera) o simplemente para establecer composición o propiedades de los mismos, estarán sujetos a los aranceles que se indican a continuación.

En los casos de escalas progresivas, el importe a abonar será el que resulte de la suma del arancel básico más el valor que surja de considerar las cantidades que excedan a la definida para aquél.

Estos análisis comprenderán los ensayos cualitativos o cuantitativos que, a juicio del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, sean suficientes para conducir a la conclusión técnica correspondiente. Podrán incluirse en ellos las determinaciones que solicite por escrito el interesado, en cuyo caso, además del arancel básico y la progresión que corresponda, abonará los suplementos establecidos o que se convengan si no estuvieran definidos para esas determinaciones adicionales.

	IMPORTE EN PESOS
1. PRODUCTOS DEFINIDOS EN LA LEY GENERAL DE VINOS N° 14.878	
1.1. Vinos:	
PARA EXPORTACION	
1.1.1. Arancel básico más determinaciones especiales para solo un país de destino para los primeros TRES MIL LITROS (3.000 l).	300,00
1.1.2. Arancel básico más determinaciones especiales para todos los países más sus	

combinaciones para los primeros TRES MIL LITROS (3.000 l).	900,00
1.1.3. Arancel básico de TRES MIL UN LITROS (3.001 l) a DIEZ MIL LITROS (10.000 l). No incluye determinaciones especiales.	125,00
1.1.4. Valor por cada DIEZ MIL LITROS (10.000 l) o fracción siguiente	45,00
PARA MERCADO INTERNO	
1.1.5. Arancel básico para los primeros DIEZ MIL LITROS (10.000 l).	125,00
1.1.6. Valor por cada DIEZ MIL LITROS (10.000 l) o fracción siguiente.	45,00
1.2. Vinagres y Chichas:	
1.2.1. Arancel básico para los primeros DOS MIL LITROS (2.000 l).	125,00
1.2.2. Valor progresivo por cada DOS MIL LITROS (2.000 l) o fracción siguiente.	8,00
1.3. Vino espumoso, vino gasificado, vinos compuestos y aperitivos:	
1.3.1. Arancel básico para los primeros DOS MIL LITROS (2.000 l).	125,00
1.3.2. Valor progresivo por cada DOS MIL LITROS (2.000 l) o fracción siguiente.	8,00
1.4. Mosto concentrado y mosto concentrado rectificado:	
1.4.1. Arancel básico para los primeros DOS MIL LITROS (2.000 l).	125,00
1.4.2. Valor progresivo por cada DOS MIL LITROS (2.000 l) o fracción siguiente.	20,00
1.5. Arropes y caramelo de uva:	
1.5.1. Arancel básico para los primeros DOS MIL LITROS (2.000 l).	125,00
1.5.2. Valor progresivo por cada DOS MIL LITROS (2.000 l) o fracción siguiente.	20,00
1.6. Jugo de uva y mosto sulfitado:	
1.6.1. Arancel básico para los primeros DOS MIL LITROS (2.000 l).	125,00
1.6.2. Valor progresivo por cada DOS MIL LITROS (2.000 l) o fracción siguiente.	8,00
1.7. Aguardiente, bebidas alcohólicas destiladas, licores y bebidas espirituosas:	
1.7.1. Arancel básico para los primeros DOS MIL LITROS (2.000 l).	150,00
1.7.2. Valor progresivo por cada DOS MIL LITROS (2.000 l) o fracción siguiente.	20,00
2. ALCOHOLES Y PRODUCTOS DEFINIDOS EN LA LEY NACIONAL DE ALCOHOLES N° 24.566 Y SU REGLAMENTACION.	
2.1. Alcohol etílico de origen agrícola. Arancel básico para los primeros DOS MIL LITROS (2.000 l).	150,00
2.2. Aguardientes o destilados de alcohol simple. Arancel básico para los primeros DOS MIL LITROS (2.000 l).	150,00
2.3. Flegmas - Arancel básico para los primeros DOS MIL LITROS (2.000 l).	150,00
2.4. Alcohol etílico anhidro. Arancel básico para los primeros DOS MIL LITROS (2.000 l).	150,00
2.5. Alcohol etílico anhidro para biocombustible. Arancel básico para los primeros DOS MIL LITROS (2.000 l).	150,00
2.6. Alcohol etílico hidratado para biocombustible. Arancel básico para los primeros DOS MIL LITROS (2.000 l).	150,00
2.7. Alcohol etílico otros orígenes hidratado. Arancel básico para los primeros DOS MIL LITROS (2.000 l).	150,00
2.8. Aceite fusel. Arancel básico para los primeros DOS MIL LITROS (2.000 l).	150,00
2.9. Alcohol etílico desnaturalizado. Arancel básico para los primeros DOS MIL LITROS (2.000 l).	150,00
Valor progresivo por cada DOS MIL LITROS (2.000 l) o fracción siguiente PESOS CERO CON TREINTA CENTAVOS (\$ 0,30), debiendo aplicarse la siguiente formula: [(VOLUMEN - 2.000)/2.000 * 0,30] + 150,00 =	0,30
3. PRODUCTOS DE USO ENOLOGICO.	
3.1. Ácidos tartárico, metatartárico, cítrico, málico, tánico, ascórbico, sórbico, bitartrato de potasio:	
3.1.1. Arancel básico para los primeros UN MIL KILOGRAMOS (1.000 kg).	230,00

3.1.2. Valor progresivo por cada UN MIL KILOGRAMOS (1.000 kg) o fracción siguiente.	33,00
3.2. Anhídrido sulfuroso y sus sales generadoras (de potasio únicamente) y azufre:	
3.2.1. Arancel básico para los primeros UN MIL KILOGRAMOS (1.000 kg).	230,00
3.2.2. Valor progresivo por cada UN MIL KILOGRAMOS (1.000 kg) o fracción siguiente.	14,00
3.3. Carbón activado:	
3.3.1. Arancel básico para los primeros UN MIL KILOGRAMOS (1.000 kg).	230,00
3.3.2. Valor progresivo por cada UN MIL KILOGRAMOS (1.000 kg) o fracción siguiente.	14,00
3.4. Tierras de uso enológico, coadyuvantes de filtración:	
3.4.1. Arancel por cada CINCO MIL KILOGRAMOS (5.000 kg) o fracción.	230,00
3.5. Clarificantes de origen orgánico: gelatina, caseína, caseinatos, ovoalbúmina:	
3.5.1. Arancel básico para los primeros UN MIL KILOGRAMOS (1.000 kg).	230,00
3.5.2. Valor progresivo por cada UN MIL KILOGRAMOS (1.000 kg) o fracción siguiente.	29,00
3.6. Preparados enzimáticos, levaduras, bacterias y nutrientes para fermentación:	
3.6.1. Arancel por cada VEINTICINCO KILOGRAMOS (25 kg) o fracción.	230,00
3.7. Detergentes y desinfectantes:	
3.7.1. Arancel básico para los primeros DOS MIL KILOGRAMOS (2.000 kg) o litros.	230,00
3.7.2. Valor progresivo por cada DOS MIL KILOGRAMOS (2.000 kg) o fracción siguiente.	45,00
3.8. Resinas epoxídicas para revestimiento de vasijas y envases:	
3.8.1. Arancel básico para los primeros UN MIL KILOGRAMOS (1.000 kg).	787,00
3.8.2. Valor progresivo por cada UN MIL KILOGRAMOS (1.000 kg) o fracción siguiente.	77,00
3.9. Otros productos no especificados:	
3.9.1. Arancel básico para los primeros UN MIL KILOGRAMOS (1.000 kg).	230,00
3.9.2. Valor progresivo por cada UN MIL KILOGRAMOS (1.000 kg) o fracción siguiente	17,00
3.10. Inscripción y Aprobación de productos de uso enológico para los comprendidos entre los puntos 3.1 y 3.9. inclusive:	
3.10.1. Arancel por Solicitud.	600,00
3.11. Inscripción y Aprobación de envases plásticos reforzados (PRFV):	
3.11.1. Arancel por Solicitud.	1.500,00
3.12. Inscripción y Aprobación de envases plásticos y tapones (plásticos y de corcho) y ensayos de aptitud enológica:	
3.12.1. Arancel por Solicitud	4.440,00
4. ANALISIS PARTICULARES.	
4.1. Parcial, por determinación sumaria:	
4.1.1. Valor de cada una.	145,00
4.2. Completo (determinaciones de rutina o sumario):	
4.2.1. Arancel por cada muestra.	575,00
4.3. Materia colorante:	
4.3.1. Presencia	200,00
4.3.2. Identificación	870,00
4.4. Aromas:	
4.4.1. Aroma de roble	3.290,00
4.4.2. Perfil de aromas [CINCUENTA (50) compuestos].	4.400,00
4.4.3. 4-etilfenol y guayacol	1.980,00
4.4.4. Dictamen Degustación	650,00
5. OTRAS DETERMINACIONES.	
5.1. Análisis químicos generales:	
5.1.1. Grados Brix.	55,00
5.1.2. Sacarosa (método enzimático).	620,00
5.1.3. Glucosa (método enzimático).	315,00

5.1.4. Fructuosa (método enzimático).	150,00
5.1.5. Acido D-Málico (método enzimático).	250,00
5.1.6. Acido L-Málico (método enzimático).	220,00
5.1.7. Acido D-Láctico (método enzimático).	250,00
5.1.8. Ácido Cítrico (método enzimático).	440,00
5.1.9. Ácido Isocítrico (método enzimático).	175,00
5.1.10. Sorbitol (método enzimático).	332,00
5.1.11. Acido Málico total [Método ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV)].	100,00
5.1.12. Acido Tartárico [Método ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV)].	332,00
5.1.13. Ácido Láctico Total [Método ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV)].	100,00
5.1.14. Acidez a POTENCIAL DE HIDROGENO SIETE COMA CERO (pH 7,0).	80,00
5.1.15. Cenizas.	260,00
5.1.16. Alcalinidad de cenizas.	80,00
5.1.17. Fosfatos.	310,00
5.1.18. POTENCIAL DE HIDROGENO (Ph).	80,00
5.1.19. Hidroxilimetilfurfural.	783,00
5.1.20. Índice de formol.	190,00
5.1.21. Pectina.	80,00
5.1.22. Sodio.	260,00
5.1.23. Potasio.	260,00
5.1.24. Magnesio.	365,00
5.1.25. Calcio (absorción atómica con óxido de nitrógeno).	165,00
5.1.26. Arsénico (horno de grafito).	645,00
5.1.27. Mercurio (vapor frío-producción de hidruros).	275,00
5.1.28. Cadmio (horno de grafito).	195,00
5.1.29. Plomo (horno de grafito).	540,00
5.1.30. Hierro (absorción atómica).	300,00
5.1.31. Cobre (absorción atómica).	300,00
5.1.32. Cinc (absorción atómica).	445,00
5.1.33. Estaño (horno de grafito).	925,00
5.1.34. Perfil de oligosacáridos.	780,00
5.1.35. Dietilenglicol.	780,00
5.1.36. Carbamato de etilo.	1.725,00
5.1.37. Sorbato y Benzoato por espectrometría de masa.	630,00
5.1.38. Resveratrol.	1.050,00
5.1.39. d 13 C por espectrometría de masa.	2.600,00
5.1.40. Agua por 18 O/16 O espectrometría de masa.	3.150,00
5.1.41. Cromatografía cuantitativa de alcoholes.	875,00
5.1.42. Flúor por potenciometría.	600,00
5.1.43. Natamicina.	1.600,00
5.1.44. Varietal.	1.575,00
5.1.45. Propilen Glicol - Sin tratamiento previo de la muestra.	1.400,00
5.1.46. Ocratoxina por HPLC.	2.360,00
5.1.47. Cloruros.	155,00
5.1.48. Desviación Polarimétrica.	275,00
5.1.49. Dióxido de azufre libre.	100,00

5.1.50.	Dióxido de carbono.	145,00
5.1.51.	Glicerina.	515,00
5.1.52.	Presión.	210,00
5.1.53.	Ácido Shikimico por Cromatografía Líquida.	1.050,00
5.1.54.	Caseína.	2.100,00
5.1.55.	Etilenglicol.	1.315,00
5.1.56.	Ftalatos.	2.800,00
5.1.57.	Perfil de Antocianos.	1.315,00
5.1.58.	Lisozima.	2.100,00
5.1.59.	Ovoalbumina.	2.100,00
5.1.60.	Histamina.	1.560,00
5.1.61.	Anhídrido Sulfuroso Libre (método Monier Williams).	330,00
5.1.62.	Anhídrido Sulfuroso Total (método Monier Williams).	330,00
5.1.63.	Anhídrido Sulfuroso Libre (método Ripper).	90,00
5.1.64.	Anhídrido Sulfuroso Total (método Ripper).	90,00
5.1.65.	Polifenoles Totales.	155,00
5.1.66.	Diferenciación Varietal mediante Espacio CIELab.	780,00
5.1.67.	Perfil de aromas por MicroExtracción en fase solida (SPME) y Cromatografía de Gases.	3.500,00
5.1.68.	Determinación materias colorantes no permitidas.	2.625,00
5.1.69.	Determinación de gluten en vinos.	2.990,00
5.2.	Pesticidas.	
5.2.1.	Set parcial de pesticidas por HPLC Masa/ Masa (organoclorados, organofosforados y carbamatos).	3.500,00
5.3.	Dictamen Degustación para Exportaciones y Certificación de Alimentos Argentinos.	325,00

6. ANÁLISIS, TAREAS Y TRABAJOS NO CONTEMPLADOS.

6.1. Determinaciones o tareas no contempladas a pedido del interesado:

El arancel correspondiente a determinaciones que por su naturaleza puedan requerir métodos, instrumental o estudios especiales no contemplados en los puntos anteriores, se arancelarán teniendo en cuenta la cantidad de analistas y días requeridos para cumplir con lo solicitado, el equipamiento utilizado y los insumos, gases, drogas y reactivos necesarios.

6.2. Trabajos de investigación y capacitación:

La realización de trabajos, investigaciones, informes y demás labores técnicas, se arancelarán teniendo en cuenta la cantidad de investigadores, analistas o capacitadores y días requeridos para cumplir con lo solicitado, el equipamiento utilizado y los insumos, gases, drogas y reactivos necesarios.

6.3. Aprobación de prácticas enológicas:

Se arancelarán de acuerdo a lo establecido en los Puntos 6.1. y 6.2.

Para los precitados puntos, las áreas con competencia específica elaborarán el informe técnico que indique las cantidades de días y personal requerido, como también el detalle del equipamiento e insumos necesarios.

Los valores a considerar para cada uno de los ítems señalados serán determinados en forma previa por la Subgerencia de Administración del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, quien será responsable de elaborar el presupuesto de gastos, aranceles u aforos a percibir.

En los casos en que los trabajos se efectúen fuera del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, y se utilicen vehículos oficiales para el traslado del personal, deberá adicionarse en concepto de gastos de combustible, ida y vuelta desde la Dependencia hasta el punto en que se realice la tarea, de acuerdo a lo establecido en el Punto XIII del Anexo II de la presente resolución.