



INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Resolución 17/2025

RESOL-2025-17-APN-INV#MEC

Mendoza, Mendoza, 05/06/2025

VISTO el Expediente N° EX-2025-57670641-APN-DD#INV, la Ley N° 14.878, la Resolución N° C.31 del 12 de octubre de 2016 del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV), el Código Alimentario Argentino (CAA) Capítulo II, la Resolución Mercosur N° 80 del 11 de noviembre de 1996, la Norma IRAM NM 323/324 de 2010, la Norma CAC/RCP 1-1969 del Codex Alimentarius revisión 2022, la Norma ISO 22000 de 2018, la Norma ISO 45001, actualizada en 2024, el Protocolo para el Desarrollo de la Vitivinicultura Sostenible Argentina de BODEGAS DE ARGENTINA, actualizada 2024, la Guía de Autoevaluación de la Sostenibilidad Vitivinícola Argentina de COVIAR de setiembre de 2023, y

CONSIDERANDO:

Que la Resolución N° C.31/16, establece los requisitos de cumplimiento para los Protocolos de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los establecimientos vitivinícolas.

Que en la actualidad, la implementación de las BPM establecida por normas y estándares nacionales e internacionales está aplicada para garantizar la calidad y seguridad alimentaria de productos vitivinícolas.

Que existen normativas, protocolos y guías de calidad que aplican los establecimientos vitivinícolas que en forma directa e indirecta dan cumplimiento a la precitada resolución.

Que dichas normativas hacen referencia a los sistemas de gestión de la calidad, sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria; sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo, como así también aquellos estándares relacionados a la vitivinicultura con gestión sustentable en Viñedos y Bodegas.

Que el Código Alimentario Argentino (CAA), Capítulo II incorpora el Reglamento Técnico del Mercosur sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Que la Resolución Mercosur N° 80/96, crea el marco normativo de carácter obligatorio para el cumplimiento de la Buenas Prácticas de Manufactura en la industria de los alimentos.

Que la Norma IRAM NM 323, adopción exacta de la Norma MERCOSUR NM 323:2010 "Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)", establece los requisitos para implementar un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en la industria alimentaria, teniendo como objetivo garantizar la



inocuidad de los alimentos mediante la identificación y control de peligros en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Que la Norma IRAM NM 324, adopción exacta de la Norma MERCOSUR NM 324:2010 “Industria de los alimentos -Buenas Prácticas de Manufactura”, establece los requisitos generales de higiene y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la industria de alimentos en Argentina, siendo su objetivo principal garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos destinados al consumo humano.

Que la Norma CAC/RCP 1-1969 del Codex Alimentarius revisión 2022 “Guía de Principios Generales de Higiene de los Alimentos”, establece los principios generales de higiene alimentaria, con el fin de garantizar alimentos inocuos incluyendo directrices para la aplicación HACCP.

Que el Protocolo para el Desarrollo de la Vitivinicultura Sostenible Argentina de BODEGAS DE ARGENTINA y la Guía de Autoevaluación de la Sostenibilidad Vitivinícola Argentina de COVIAR implementan las BPM básicas para el sector vitivinícola en todos los eslabones de la cadena vitivinícola.

Que la Norma Internacional ISO 22000 “Sistemas de administración de la inocuidad/seguridad de los alimentos - Requisitos para toda organización en la cadena alimentaria”, incluye como pre-requisito, BPM y el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), está diseñada para garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena de suministro. Asimismo integra elementos claves de las BPM, como el control de puntos críticos, limpieza, trazabilidad, capacitación del personal y el mantenimiento adecuado de instalaciones.

Que la Norma Internacional ISO 45001 “Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - Requisitos con orientación para su uso”, cuyo enfoque es la seguridad laboral, contribuye a las BPM al garantizar un entorno de trabajo seguro y limpio para la fabricación (elaboración) de productos.

Que se hace oportuno complementar la normativa vigente en el tema, atento a las “Buenas Prácticas en Materia de Simplificación”, las cuales propician entre otras medidas, la simplificación normativa y la mejora continua de los procesos.

Que la Coordinación de Asuntos Jurídicos de este Organismo, ha tomado la intervención de su competencia.

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por la Ley N° 14.878 y el Decreto N° 66/24.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Danse por cumplidos los requisitos de la Resolución N° C.31 del 12 de octubre de 2016, para aquellos Establecimientos Vitivinícolas que certifiquen las normas, protocolos y guías siguientes:



- Resolución MERCOSUR N° 80/96, Código Alimentario Argentino (CAA), Capítulo II “Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Elaboración para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos”.
- Norma IRAM NM 324 –marco regulatorio Resolución MERCOSUR N° 80/96 “Industria de los alimentos -Buenas Prácticas de Manufactura”.
- Norma IRAM NM 323 –marco regulatorio Resolución MERCOSUR N° 80/96 “Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)”.
- Norma Codex Alimentarius N° CAC/RCP 1-1969 revisión 2022 “Guía de Principios Generales de Higiene de los Alimentos con enfoque en HACCP”.
- Protocolo para el “Desarrollo de la Vitivinicultura Sostenible Argentina” de Bodegas de Argentina.
- Guía de Autoevaluación de la “Sostenibilidad Vitivinícola Argentina” de COVIAR.
- Norma Internacional ISO 22000 “Sistemas de Administración de La Inocuidad/Seguridad de los Alimentos”.
- Norma Internacional ISO 45001 “Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo”.

ARTÍCULO 2º.- Deberá contar con la certificación y/o documentación vigente de al menos una de las normas, protocolos y guías citadas en el artículo precedente que validen y/o definan específicamente su alcance, el que deberá abarcar a todo el Establecimiento Vitivinícola.

ARTÍCULO 3º. Los establecimientos vitivinícolas deberán comunicar a través del sistema de presentación por DDJJ, la certificación de la norma o protocolo o guía, debiendo informar cualquier actualización que corresponda (cambio de alcance, suspensión, renovación).

ARTÍCULO 4º.- El incumplimiento a la presente norma será sancionado según el Artículo 24 de la Ley N°14.878.

ARTÍCULO 5º.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación y archívese.

Carlos Raul Tizio Mayer

e. 06/06/2025 N° 39111/25 v. 06/06/2025

Fecha de publicación 06/06/2025

