vinetur

L’autorità vitivinicola argentina adotta un compendio di 51 metodi per l’analisi di vini e mosti d’uva

La guida di 287 pagine allinea i controlli di laboratorio agli standard internazionali e offre a cantine e laboratori un riferimento unico per ispezioni e certificazione delle esportazioni

lunedì 9 novembre 2026



Il 5 novembre l’Istituto nazionale di viticoltura argentino, noto come INV, ha pubblicato un nuovo compendio ufficiale che standardizza i metodi di laboratorio per l’analisi di vini e mosti d’uva. L’iniziativa mira a rendere più omogenei i controlli normativi nel settore vitivinicolo del Paese.

L’ente ha approvato il documento con la Risoluzione RESOL-2026-8-APN-INV#MEC. Il compendio riunisce 51 tecniche di laboratorio in un unico riferimento tecnico per la vigilanza ufficiale sui prodotti del settore vinicolo. Secondo l’INV, il documento è composto da 287 pagine ed è stato concepito per uniformare le procedure adottate dai laboratori che analizzano vini e mosti.

L’istituto ha spiegato che l’aggiornamento risponde alle esigenze dei mercati nazionali e internazionali. Procedure analitiche compatibili con i riferimenti internazionali, ha affermato, contribuiscono a sostenere la qualità dei vini argentini e facilitano la verifica del rispetto dei requisiti stabiliti dai Paesi di destinazione.

Il nuovo compendio definisce un quadro procedurale unico, che riunisce metodi fisico-chimici convalidati e adattati al settore vitivinicolo argentino. L’INV ha dichiarato che il lavoro si basa sugli standard dell’Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV) e su metodi sviluppati dallo stesso ente.

Il documento comprende sia i controlli analitici di routine sia le tecniche necessarie per soddisfare le specifiche dei diversi mercati di esportazione. Secondo l’INV, i metodi sono finalizzati a garantire la sicurezza, l’idoneità e la qualità dei prodotti, rafforzando al contempo un sistema di vigilanza ufficiale basato su criteri di rischio.

Per cantine, imbottigliatori e laboratori di analisi, la standardizzazione potrebbe ridurre l’incertezza sui metodi che le autorità di controllo si aspettano vengano utilizzati. Potrebbe inoltre contribuire ad allineare i controlli ufficiali ai requisiti per l’esportazione: un aspetto concreto per i produttori che spediscono vini e mosti verso mercati in cui sono richieste procedure di analisi riconosciute a livello internazionale.

La misura è rilevante per il più ampio settore delle bevande, perché incide sulle modalità con cui una delle principali industrie di bevande alcoliche dell’Argentina dimostra conformità, qualità e integrità dei prodotti. Un quadro analitico più chiaro e

uniforme potrebbe aiutare le aziende vinicole e i laboratori a gestire con maggiore efficienza le verifiche normative, soprattutto quando devono dimostrare che i prodotti rispettano gli standard tecnici dei mercati esteri.

L'INV ha presentato il cambiamento come parte di un impegno più ampio volto ad aggiornare i propri metodi, integrare l'innovazione tecnologica e migliorare le procedure ispettive. L'ente ha sottolineato che aggiornare regolarmente i metodi analitici è importante per mantenere un sistema di controllo moderno ed efficiente.

L'istituto ha inoltre dichiarato che il compendio rafforza la trasparenza delle ispezioni ufficiali e favorisce il rispetto delle normative vigenti. Secondo l'ente, il nuovo quadro può anche contribuire alla reputazione internazionale del vino argentino, avvicinando i controlli nazionali a parametri esterni riconosciuti.

L'Argentina è uno dei principali Paesi produttori di vino al mondo e la coerenza normativa è strettamente legata all'accesso ai mercati. Riunendo in un'unica guida ufficiale i metodi di routine e quelli specifici per i diversi mercati, l'INV punta a fornire a laboratori e produttori un riferimento tecnico comune per le analisi e le attività di certificazione legate sia alla vigilanza nazionale sia alla verifica delle esportazioni.

Il documento tecnico completo è disponibile sul sito web dell'INV.