



R-C-3

C.P.

Ministerio de Economía  
Secretaría de Desarrollo Regional  
Instituto Nacional de Vitivinicultura

MENDOZA, 14 de noviembre de 1936,

VISTO lo establecido en el artículo 17 de la Ley N° 14.878, y

CONSIDERANDO:

Que la nueva tendencia del mercado de bebidas refrescantes, se inclinan hacia el consumo de productos de bajo tenor alcohólico, con agregados de jugos o pulpas de frutas, llamados comercialmente "Wine Cooles" o "Boissons Wale".

Que la industria vitivinícola, a través de sus entidades representativas ha expresado su intención de ofrecer este tipo de bebida que por sus características promoveran la diversificación de los usos de la uva.

Que es deber ineludible del Instituto Nacional de Vitivinicultura, promover la elaboración de nuevos productos que se adapten a los cambios de los hábitos de consumo.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por la Ley N°14.878 y el Decreto N°3561/84,

EL CONSEJO DIRECTIVO DEL  
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1°.- Inclúyese en el Artículo 17 - inciso m) de la Ley N°14.878 el producto "Refresco de Vino" definiéndose como tal al producto elaborado con una base mínima del CINCUENTA POR CIENTO (50%)

*[Handwritten signatures and initials]*

203.1248



Ministerio de Economía  
Secretaría de Desarrollo Regional  
Instituto Nacional de Vitivinicultura

de: vino, jugo de uva, jugo de uva normalizado, mosto de uva -  
desulfitado, concentrado, rectificado o rectificado concentra-  
do; con el agregado de jugos de frutas naturales o concentra-  
dos, límpidos o pulposos, o de extractos y/o esencias natura-  
les de frutas. El producto podrá ser carbonicado y adicionado  
de ácido cítrico, tartárico, láctico o málico hasta SEIS GRAMOS  
POR LITRO (6g/l) y de gelificantes y colorantes permitidos por  
el Código Alimentario Argentino. El tenor de alcohol de estos -  
productos deberá provenir exclusivamente del vino participante  
del corte.

2°.- Los jugos a que se hace referencia en el punto anterior -  
deberán elaborarse sin agregado de sacarosa o de alta fructosa;  
no admitiéndose el agregado de otros edulcorantes ni de conser-  
vadores, salvo los autorizados para vinos y mostos por la Ley -  
N°14.878 y sus reglamentaciones.

3°.- El grado alcohólico real de los "Refrescos de Vino" esta -  
rá 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 OCHEN-  
TA GRAMOS POR LITRO (80 g/l). Los límites máximos de anhídrido  
sulfuroso y de ácido sórbico serán los mismos que rigen para -  
los vinos de mesa.

4°.- Los elaboradores del producto definido por la presente Re-  
solución deberán ajustarse en lo pertinente a la Resolución N°-  
997/83. El producto referido deberá ser elaborado únicamente en  
fábricas habilitadas al efecto.



Ministerio de Economía  
 Secretaría de Desarrollo Regional  
 Instituto Nacional de Vitivinicultura

5°.- Para la elaboración del producto definido, podrá utilizarse vino remanente o saldo sin prorratear de acuerdo a la Resolución N°C. 27/86.

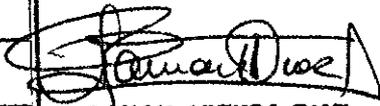
6°.- Las infracciones al presente régimen serán sancionadas de conformidad con las previsiones del Artículo 24, inciso i) de la Ley N°14.878, modificada por la Ley N°21.657.

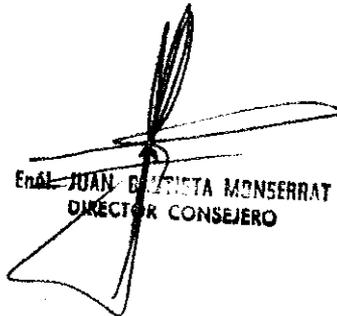
7°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplido,-- archívese.

RESOLUCION N° C-33

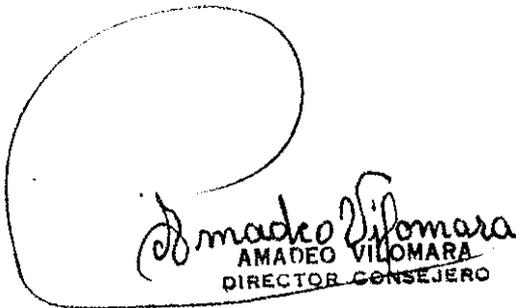
  
 JULIO V. O. ROUSSELLE  
 Vicepresidente en Ejercicio de la Presidencia



  
 RAMON ARTURO DIAZ  
 DIRECTOR CONSEJERO

  
 Enól. JUAN BAUTISTA MONSERRAT  
 DIRECTOR CONSEJERO

  
 Enól. JULIO LUIS  
 DIRECTOR CONSEJERO

  
 AMADEO VILOMARA  
 DIRECTOR CONSEJERO

  
 JORGE ALBERTO MARSANO  
 DIRECTOR CONSEJERO

  
 ALBERTO MARTÍN  
 DIRECTOR CONSEJERO