



Ministerio de Economía
 Secretaría de Desarrollo Regional
 Instituto Nacional de Vitivinicultura

MENDOZA, 14 de octubre de 1988.-

VISTO el Expediente nº 311-001014/87-6, el Dictamen nº 374 de la Comisión Técnico Vitivinícola, Investigación y Extensión, Economía, Comercio y Promoción del Consejo Directivo y lo establecido en el Artículo 17 de la Ley 14.878, y

CONSIDERANDO:

Que la falta de producción de "Chicha de Uva" y de "Filtrado Dulce" tienen como factor determinante las limitaciones de orden legal con respecto a la posibilidad de utilizar para su elaboración materia prima disponible durante todo el año que asegure un programa de producción continua.

Que la tecnología actual disponible, permite obtener mostos con bajos tenores de anhídrido sulfuroso, sin alterar significativamente las cualidades del producto.

Que ello permitiría la utilización de un gran volumen de mosto que favorece la adecuada diversificación de los derivados de la uva, en beneficio de la industria vitivinícola.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por la Ley nº 14.878 y el Decreto nº 3.561/84,

EL CONSEJO DIRECTIVO DEL

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1º.- Sustitúyese el Punto 6º de la Resolución nº 281/85, el que quedará re-dactado de la siguiente forma:

"6º FILTRADO DULCE:

Al producto obtenido a partir de mosto virgen de uva y/o de mosto de uva sul

[Handwritten signatures and initials]

0881



Ministerio de Economía
Secretaría de Desarrollo Regional
Instituto Nacional de Vitivinicultura

fitado, convenientemente desulfitado, parcialmente fermentado, con una graduación alcohólica no superior a CINCO POR CIENTO (5%) de alcohol en volumen y biológicamente estéril.

ELABORACION:

a) El interesado deberá comunicar al Organismo, mediante nota, con una anticipación no menor de CUARENTA Y OCHO (48) horas al inicio de la elaboración.

Para obtener la fermentación se emplearán los siguientes procesos físicos: defecación, clarificación, centrifugación, filtración y tratamientos por calor y frío, hasta lograr un producto biológicamente estéril.

b) REGISTRACION:

El volumen elaborado deberá ser registrado en los libros correspondientes, encolumnados en forma separada.

c) TRASLADOS:

Se autorizarán los mismos de acuerdo a las normas vigentes que rigen en esta materia.

d) UTILIZACION:

Podrá ser utilizado para consumo directo.

e) FRACCIONAMIENTO:

Este producto sólo podrá ser fraccionado en el lugar de origen.

f) IDENTIFICACION:

En el marbete deberá constar como identificación "Filtrado Dulce", especificando grado real del mismo.

29.- "CHICHA DE UVA": El producto que resulta de la fermentación parcial del "Mosto de Uva" detenida antes de alcanzar CINCO POR CIENTO (5%) de alcohol en volumen y con un contenido mínimo de OCHENTA GRAMOS POR LITRO (80 gr/l) de azúcar reductor. Queda prohibida la elaboración de Chicha a base de mos



Ministerio de Economía
 Secretaría de Desarrollo Regional
 Instituto Nacional de Vitivinicultura

to concentrado. Podrá utilizarse para su elaboración mosto virgen y/o mosto sulfitado, convenientemente desulfitado.

3º.- Las infracciones al presente régimen serán sancionadas de conformidad con las previsiones del Artículo 24 de la Ley nº 14.878, modificada por la Ley nº 21.657, que correspondan de acuerdo a los hechos que se comprueban.

4º.- Derógase toda norma que se oponga a la presente.


5º.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y cumplido, archívese.

RESOLUCION nº C.152

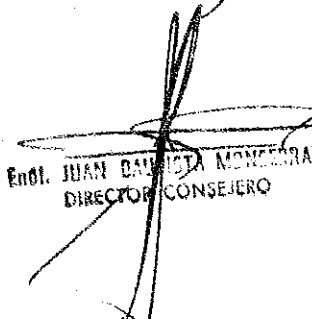
OSCAR A CANTON
 PRESIDENTE




 ENL. ATILIO LUIS MEARDI
 DIRECTOR CONSEJERO


 JORGE ALBERTO MARSANO
 DIRECTOR CONSEJERO


 RAMON ARTURO DIAZ
 DIRECTOR CONSEJERO


 ENL. JUAN BAUTISTA MONCERRAT
 DIRECTOR CONSEJERO


 ENL. JUAN EDUARDO MELILLO
 DIRECTOR CONSEJERO


 JULIO VICENTE ORESTE ROUSSELLE
 DIRECTOR CONSEJERO