



Ministerio de Economía y Obras  
y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Alimentación  
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Boletín Oficial 28721

2-9-97

C.P.

MENDOZA, **25 AGO 1997**

VISTO el Expediente Nro. 311-000416-97-2, la Ley Nro. 14.878 y la Resolución Nro. C-110/90, y

**CONSIDERANDO:**

Que resulta necesario definir un nuevo producto que por sus características no se encuadra en ninguna de las definiciones contempladas en el Artículo 17 de la Ley Nro. 14.878.

Que la naturaleza del componente vínico y su proporción, le confiere una calidad distinta de los demás productos en plaza.

Que ello debe verse reflejado en su identificación, a fin de que el consumidor esté debidamente informado de las características del producto que adquiere.

Que en la definición deben adoptarse las medidas tendientes a cumplimentar las normas internacionales de denominaciones de origen.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878 y 24.566, el Decreto-Ley Nro. 2.284/91 y el Decreto Nro. 1.084/96,

EL DIRECTOR NACIONAL DEL  
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1°.- Incorpórase en el Artículo 17 de la Ley Nro. 14.878 al siguiente producto: ESPUMOSO

Ar



*Ministerio de Economía y Obras  
y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Alimentación  
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

**FRUTADO:** Defínese como "espumoso frutado" al producto elaborado con una base mínima - del OCHENTA POR CIENTO ( 80% ) de champagne o vino espumoso natural, adicionado de pulpa de frutas exclusivamente, con una presión final de anhídrido carbónico, -proveniente de una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado-, no menor de CUATRO ATMÓSFERAS (4 atm.) a VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS (20° C) de temperatura.

2°.- Las pulpas utilizadas deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a.- Provenir de los frutos frescos, sanos, maduros y limpios.
- b.- Tamizadas, libres de fragmentos de piel, semillas y restos de las plantas o plantas extrañas.
- c.- Preservar el color, sabor y aroma de los frutos naturales, sin olores ni sabores extraños.
- d.- Podrán estar adicionadas de:
  - 1.- Azúcar, mosto rectificado, mosto sulfitado y/o mosto concentrado.
  - 2.- Anhídrido sulfuroso o sus sales.
  - 3.- Ácidos orgánicos: cítrico, málico, láctico y tartárico.
  - 4.- Ácido ascórbico como antioxidante, hasta 500 p.p.m.
  - 5.- Ácido sórbico o sus sales

3°.- En la identificación comercial del producto deberá cumplirse con lo establecido en el

Capítulo II - punto 1-a) de la Resolución Nro. C-87/92. A tales efectos entiéndese como

*Ar* definición legal la establecida en el punto 1° de la presente: "ESPUMOSO FRUTADO",

debiendo agregarse en líneas separadas, de mayor espesor y altura y con caracteres menos

destacados los componentes del producto y sus proporciones.



Ministerio de Economía y Obras  
y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Alimentación  
Instituto Nacional de Vitivinicultura

4°.- El producto definido en la presente sólo podrá elaborarse y envasarse en los establecimientos habilitados por el Organismo como fábricas de champagne.

5°.- Para la elaboración y fraccionamiento de este producto le son de aplicación las mermas establecidas en el Título III, punto 2 del Anexo de la Resolución Nro. C-110/90.

6°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación, notifíquese y cumplido, archívese.

RESOLUCIÓN Nº C- 33

I.N.V.
23
Deu
9/0

Lic. FELIX ROBERTO AGUINAGA  
DIRECTOR NACIONAL - I.N.V.